

*Saborea
Latinoamérica*



Taste Latin America

Andino Gastrobar



Un viaje de sabores de Latinoamérica desde Chile a México a lo largo de nuestra hermosa cordillera de los Andes, con sus senderos forjados, su historia de sacrificios, conquistas y culturas. Nos hemos inspirado en estos paisajes para dar a conocer la maravillosa gastronomía de América Latina fusionado con la cocina tex-mex y contemporánea vegana. Vive con nosotros la experiencia y la magia de Latinoamérica a través de sus sabores, sus especias milenarias y su cultura musical.



Take a trip through the flavors, spices and music of Latin America, from Chile to Mexico, and enjoy our classic and fusion dishes interpreted creatively with a contemporary palate of tex mex and vegan cuisine.

We have been inspired by the beautiful mountain range of the Andes with its rough landscapes, forged paths, its history of sacrifices and conquests and its rich culture to share with you the diversity of our wonderful Latin American cuisine.

Andino Gastrobar

ENTRANTES

ANDINO

Tapa /
Ración

PATACONES COLOMBIANAS 4.5 / 8

Patacones - bocado típico de Latinoamérica tropical - rodajas de plátano macho frito con pico de gallo y salsa casera / A typical snack from tropical Latin America - Fried green plantain slices served with pico de gallo and salsa

PALTA RELLENA CHILENA 4 / 8

Aguacate rellena al estilo chileno con SETAS (vegano), POLLO o PULPO / Chilean style stuffed avocado - with MUSHROOMS (vegan), pulled CHICKEN or grilled OCTOPUS

CAUSA LIMEÑA PERUANA 4 / 8

Entrante clásico de Peru, timbal con puré de patata, aguacate, salsa de aji y con SETAS (vegano), POLLO o PULPO / Classic Peruvian entree - potato based timbal layered with salsa, avocado and to choose MUSHROOMS (vegan), CHICKEN or OCTOPUS

YUCA PARAGUAYA 4.5 / 8

Yuca frita con salsas de la casa / Fried yuca with house sauces

AREPA VENEZOLANA 4.5

Bocadillos hecho de harina de maíz relleno de SETAS (vegano), POLLO o CHILI con carne, por unidad / Venezuelan corn sandwich filled with MUSHROOMS (vegan), CHICKEN or CHILI con carne

QUESO VEGANO 4 / 8

Queso casero de anarcados, servido con mousse de boniato y maracuya / Homemade vegan cashew nut cheese served with sweet potato maracuya mousse

 OPCIÓN VEGANA / VEGAN OPTION

CEVICHE PERUANO 10.9

 8.9

Plato frío típico de Latino América costal - corvina marinado en leche de tigre, servido con maíz cancha, batata, pan y salsa de chili ahumado, VEGANO - con garbanzos y palmitos /

A cold seafood dish from costal Latin American made of raw sea bass marinated in a citric based sauce, served with toasted corn, sweet potato, bread and smoked chili sauce - VEGAN - with chickpeas and palm hearts

NACHOS TEX MEX

Nachos con salsa de queso, pico de gallo, guacamole, crema agria y a elegir con: / Nachos topped with cheese sauce, pico de gallo (tomato, cilantro, onion relish), guacamole, sour cream, and to choose with:

Verduras de temporada / Grilled veggies  6.9
Pollo desmenuzado / Pulled chicken 7.4
Chili con carne / Chili con carne (beef) 7.4
Pescado del día / Fish of the day 7.4
Pulpo / Grilled octopus 8.4

ENSALADA DE TOMATE LATINA 8.9

De Tomate ecológico con hojas verdes, pistachos, salsa de pimientos asados, con charqui de boquerón, ternera o queso vegano / Latin organic tomato salad with green leaves, roast pepper sauce and dried sardines, beef jerky or vegan cheese



ESPECIALES LATINOS

QUESADILLAS

Servidas con pico de gallo (tomate, cebolla, pimientos, cilantro), aguacate, crema agria y a elegir con: / Quesadillas served with pico de gallo (tomato, pepper, cilantro), avocado, sour cream and filled with:

Verduras al grill / Grilled vegetables	8.5
Pollo desmenuzado / Pulled chicken	8.9
Chili con carne / Beef chili con carne	8.9
Corvina / Sea bass	8.9
Langostinos o Pulpo / Prawns or octopus	9.9

LOMO SALTADO PERUANO

14.9

Un clásico de la cocina chifa peruana - trozos de ternera a la parrilla salteados en su jugo con cebolla, tomate, verduras y salsa huancaina, acompañado de arroz y papas fritas / A classic of Peruvian chifa cuisine - Juicy grilled beef chunks stir fried with onion, tomato, vegetables and huancaina sauce, served with rice and fries

PIQUE MACHO BOLIVIANO

ternera/pescado 14.9

Plato típico de Bolivia - Ternera jugosos, Filete de pescado o Pulpo al grill sobre yuca frita con pimientos, tomate, cebolla, huevo duro, aceitunas negras, con salsa sabrosa de soja, jengibre y trozos de chilli / Popular Bolivian plate - Grilled BEEF, FISH filet or grilled OCTOPUS served on fried yuca, red pepper, tomato, onion, hard boiled egg, black olives, in a flavorful soy and ginger sauce with chili

pulpo 15.9

PLATO CENTROAMERICANO

Pollo desmenuzado, Filete de Pescado del día o Pulpo al grill servido sobre arroz con frijoles, yuca y plátano verde frito, aguacate, tomate, cebolla y salsas de la casa / Pulled CHICKEN, Grilled FISH or OCTOPUS - served on rice and beans, fried yuca and plantain, avocado, tomato and onion with house sauces

pollo 14.9

pescado 15.9

pulpo 16.9

PASTEL DE CHOCLO CHILENO

9.9

Pastel de maíz dulce al horno relleno de ternera, pollo, huevo duro, aceituna, cebolla, especias, con azúcar dorado y salsa albahaca, ensalada chilena de tomate / VEGANO con carne de soja / Chilean sweet corn pie filled with beef, chicken, olives, onions, hard boiled egg and herbs, coated with caramelized sugar, basil sauce and served with tomato salad / VEGAN with soy meat crumbles

9.5


PASTA OCEANO PACÍFICO

13.5

Pasta saltada con langostinos, conchas finas, pulpo y verduras de temporada en salsa cremosa con cítricos / Pasta with prawns, shells, octopus and seasonal vegetables in a creamy citric sauce

ANDINO




TODOS LOS PLATOS TIENEN OPCIÓN VEGANA/VEGETARIANA / ALL DISHES CAN BE SERVED WITH A VEGAN/VEGETARIAN OPTION

ESPECIALES LATINOS

CHILI CON CARNE DE TERNERA

7.9

Guiso de ternera picada con frijoles, cebolla, pimientos, zanahoria, apio, tomates sazonados, servido con arroz mexicano, toque de crema agria y queso rallado / Our flavourful chili con carne with beef, beans, onion, peppers, carrots, celery and tomato, served with Mexican rice and a sprinkle of sour cream and grated cheese

EMPANADA CHILENA

8.9

7.9

Empanada del horno, rellena de ternera, pollo, cebolla, huevo, pasas, aceitunas y hierbas, con salsas pebre (tomate, ajo y cilantro) opción VEGANA - con carne de soja / Chilean baked pasty of wheat flour filled with beef, chicken, onion, olives and raisins, served with tomato, garlic cilantro sauce - VEGAN Empanada with soy crumble

AJI DE GALLINA PERUANO

13.9

Plato Peruano con pollo deshilachado en salsa de aji amarillo, servido con arroz, huevo duro y patatas fritas / Classic Peruvian dish made with pulled chicken in a creamy sauce of yellow aji peppers, served with rice, hard boiled egg and fries

AJI DEL MAR

14.9

Pulpo, gambones y concha fina en salsa de aji amarillo, servido con arroz, huevo duro y patatas fritas / Octopus, prawns and shells in creamy sauce of yellow aji peppers, served with rice, hard boiled egg and fries

MENU NIÑOS - KIDS MENU

PASTA CON TOMATE / Pasta with tomato sauce

4.9

TERNERA CON PAPAS / Grilled beef with potato fries

5.9

QUESADILLA CON POLLO / Quesadilla with chicken

4.9

POSTRES - DESSERTS

MAJARETE VENEZOLANO

5.5

Cremoso de coco venezolano, con confitura de fruta de temporada, canela y nueces caramelizadas (vegano) - Creamy Venezuelan coconut dessert with homemade marmalade, caramelized nuts, cinnamon (vegan)

QUEQUE DE CHOCOLATE

5.9

con mousse de chocolate - Chocolate cake with chocolate mousse

ANDINO



BEBIBAS / DRINKS



MOJITO DE MANGO	5.9
CAIPIRIÑA BRASILEÑA	5.9
PISCO SOUR PERUANO	6.9
PISCO SOUR CHILENO	4.9
MARGARITA MEXICANA	5.9
PIÑA COLADA	6.9
TERREMOTO CHILENO CON FRUTAS	5.9

COPAS / LONG DRINKS

PISCOLA ANDINA O PERUANA	4.9 / 5.9
BARCELO O BRUGAL RON DOMINICANO	5.9
LEGENDARIO - RON CUBANO	6.9
TEQUILA JOSE CUERVO CON SAL Y LIMÓN - TEQUILA SHOT	2.0

CERVEZA / BEER

BARRIL / DRAFT BEER

AMSTEL	1.3 cañita / 1.8 caña / 3.7 pinta
--------	-----------------------------------

LATINA / LATIN AMERICAN

CUSQUEÑA rubia o especial (Perú)	3.3
ZULIA (lager, Venezuela)	3.2
NEGRA MODELO (México)	3.2
SOL (lager, México)	2.9

EXTRAS

CHELADA (Zumo de limón y sal)	+ 0.5
MICHELADA (Zumo de limón, sal, pimienta, salsa inglesa y salsa picante)	+ 0.8

BOTELLAS / BOTTLED

SAN MIGUEL (rubia)	2.5
ALHAMBRA Verde	2.9



BLANCOS / WHITE Copa/ Botella

SANTA DIGNA - CHILE - SAUVIGNON BLANC	3 / 14.5
---------------------------------------	----------

TINTOS / RED

TAGUA TAGUA RESERVA CARMÈNÈRE	3.2 / 14.9
-------------------------------	------------

TAGUA TAGUA RESERVA MERLOT	3.2 / 14.9
----------------------------	------------

CASAS DEL BOSQUE RESERVA CARMÈNÈRE	23.9
------------------------------------	------

CASAS DEL BOSQUE GRAN RESERVA SYRAH	23.9
-------------------------------------	------

CASAS DEL BOSQUE GRAN RESERVA PINOT NOIR	25.9
--	------

BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS

Agua de ósmosis eco sostenible / sustainable osmosis filtered water	
sin gas / still water	1.7 / 2.5
con gas / sparkling water	2.0 / 3.0
Refrescos / Soft drinks	1.8
Inka Cola	2.3

Refrescos naturales /

Homemade lemonade:

Limonada con hierba buena - Fresh mint	2.3
Maracuya - Coco (4cl)	2.9
Mango - Caribeño (4cl)	2.9
Piña - Mango (4cl)	2.9
Batidos con leche de almendra + 0.5€ -	
Milkshakes with almond milk + 0.5€	

Carta de Vinos



BLANCOS/ WHITE

Copa/ Botella

SANTA DIGNA - CHILE - SAUVIGNON BLANC	3 / 14.9
DE LA CASA - SECO (ESPAÑA)	2.5 / 11.9
RUY DÍAS - RUEDA VERDEJO SECO (ESPAÑA)	3.2 / 14.9
LOCO POR TI - AFRUTADO - SEMI DULCE (ESPAÑA)	3 / 13.9
CAVA - BRUT - (ESPAÑA)	3 / 13.9

ROSÉ

NEKEA - NAVARRA	3 / 13.9
-----------------	----------

TINTOS / RED

TAGUA TAGUA - CHILE - RESERVA CARMÉNÈRE	3.2 / 14.9
TAGUA TAGUA - CHILE - RESERVA MERLOT	3.2 / 14.9
CASAS DEL BOSQUE - CHILE - GRAN RESERVA SYRAH	23.9
CASAS DEL BOSQUE - CHILE - RESERVA CARMÉNÈRE	23.9
CASAS DEL BOSQUE - CHILE - GRAN RESERVE PINOT NOIR	25.9
RIBERA DEL DUERO - DE LA CASA (ESPAÑA)	2.5 / 11.9
RIETOS TEMPRANILLO - RIBERA (ESPAÑA)	3 / 13.9
RIOJA - DE LA CASA (ESPAÑA)	2.5 / 11.9
HONORO VERA ROBLE - RIOJA (ESPAÑA)	3 / 14.9