

Neu: HiFi Apéro

Warum nicht einfach mal beim musikalischen Apéro im High Fidelity entspannen?

Jeden Abend von 18 bis 18.45 Uhr spendieren wir Ihnen für jede Bestellung von 2 Gläsern Wein eine Empanada Limeña. Für Gruppen gibt es pro 4 Personen eine Portion Yucas Fritas gratis dazu.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

PIQUEO

Kleine Leckerbissen

Yucas fritas con salsa a la huancaína

Frittierte Yuca (Maniok) mit pikantem Ají Amarillo-Dip

6,00€

Empanada limeña

Empanada mit würzigem Rinderhackfleisch

4,50€

SÁNGUCHES CALIENTES

Warme SÁNGUCHES

Pan con pavo

Brot mit Freiland-Putenbrust

12,50€

Pan con chicharrón

Brot mit knusprigem Schweinebauch

13,00€

SÁNGUCHES FRÍOS

Kalte SÁNGUCHES

Butifarra (Pan con jamón del país)

Brot mit Landschinken

12,50€

Pan con queso y aceitunas

Brot mit Feta und schwarzen Oliven

9,00€

Pan con aceitunas

Brot mit schwarzen Oliven

10,00€

POSTRE

Dessert

Alfajores voladores con manjar blanco

Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Milchkonfitüre

6,00€

Alle SÁNGUCHES sind auf Wunsch glutenfrei erhältlich.
Allergene - Eine Liste mit den Allergenen reichen wir Ihnen gern.

High Fidelity

Ohne Sanguchón gibt es kein Peruanertum

Peruaner sind Sangucheros, so Sanguchero, dass wir uns ein Brot « con soledad » (ohne alles) nicht vorstellen können. Morgens steht an den Ecken fast jedes Viertels, vor allem aber in denen der einfachen Leute immer ein “Sanguchero”-Wagen, der uns vor Hunger und Unterernährung bewahrt.

Wenn das Geld knapp ist, besteht das Sanguche aus Süßkartoffel oder Spiegelei, Frischkäse oder Gemüsetortilla, Avocado oder *Sangrecita; aber wenn wir uns verwöhnen wollen, haben wir neben den Sanguche-Wagen, um uns den Tag zu retten, die Sangucherías, um unsere Herzen zu erfreuen. Noch ein Detail: So wie auf der Straße der Lärm der Stadt unser unvermeidlicher Begleiter ist, ist in den traditionellen Sangucherías die kreolische Musik** ein Muss.

Die kreolischen Sangucherías sind die Tempel des schmackhaften Chicharrón, der Butifarra « bien taipá »***, des saftigen Truthahns, des Pejerrey****, der damit zum König wird, des Huhns, das für die Liebe zerrissen wird und, für die Verwegenen, der Oliven mit ihren pikanten Zwiebeln.

Das ist Peru, das sind Peruaner, unverbesserliche Romantiker, die es sich nicht erlauben, allein zu sein, auch wenn wir nur ein Brot in den Mund stecken... und wenn es gut, knusprig und würzig schmeckt, umso besser.

Gonzalo Pajares Cruzado

Journalist. Er lebt in Lima und schreibt für die Websites **La Mula** sowie **Living in Perú** und arbeitet mit peruanischen und internationalen Medien zu Themen der Kultur und Gastronomie zusammen.

*Blutwurst

**Música criolla: Música criolla oder canción criolla ist ein vielfältiges Genre der peruanischen Musik, das Einflüsse aus europäischer, afrikanischer und andiner Musik aufweist. Der Name des Genres spiegelt die Küstenkultur Perus und die lokale Entwicklung des Begriffs “criollo” wider, ein Wort, das ursprünglich Menschen mit hohem Status und voller spanischer Abstammung bezeichnete, zu einem sozial umfassenderen Element der Nation.

Ausgehend von Wiener Walzern, Mazurkas, mit dem Einfluss französischer und italienischer Musik aus Europa, wurde Limas Populärmusik durch die Transformation von Genres geformt, wobei die musikalischen Gattungen und ästhetischen Muster so verändert wurden, dass einige musikalische Formen entwickelt wurden, die bis zum Ende des 20. Jahrhunderts reichen und identifizieren, was peruanisch ist. Jeder historische Moment, von der Kolonialzeit bis heute, wurde in der Musikkultur Perus auf unterschiedliche Weise durch die verwendeten Musikinstrumente, die Formen und Inhalte der Lieder, Tänze usw. geprägt.

***Taipá: Synonym im Volksmund für eine große und reichhaltige Speise, das seinen Ursprung im Einfluss der chinesischen Diaspora hat, die 1849 aufgrund des Arbeitskräftemangels in der Landwirtschaft durch die Abschaffung der Sklaverei nach Peru kam. Es ist seit dem ersten Chifa-Restaurant (chinesisch-peruanische Fusion) « Chifa Kuong Tong » Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts bekannt.

****Kleine frittierte Meeresfische