

## High Fidelity

### Aperitif

**Champagne Billecart-Salmon** 0,1l 15,00€  
Brut Réserve

**Antichi Reassi** 7,00€  
Pinello Colli Euganei, Reassi, Venezien

### Piqueos

**Papas fritas** 9,00€  
Pommes frites mit zweierlei Dips

**Chifles** 8,00€  
Kochbananenchips mit zweierlei Dips

### Entradas

**Causa escabechada vegetariana** 18,00€  
Kartoffeltörtchen mit Tempura und Escabechesauce

**Causa escabechada** 21,00€  
Kartoffeltörtchen mit frittierten Meeresfrüchten und Escabechesauce

**Tiradito vegetariano con leche de tigre de alcachofa** 24,00€  
Konfierte Gemüse und Patacón mit Artischocken-Leche de Tigre und Tempura

**Ceviche carretilero** 35,00€  
Ceviche vom Loup de Mer mit cremig-pikanter Leche de Tigre und frittiertem Oktopus

**Ceviche apaltado** 35,00€  
Ceviche von Loup de Mer und Rotgarnele mit klassischer Leche de Tigre geflammter Avocado und frittiertem Oktopus

**Tiradito Nikkei** 25,00€  
Sashimi von der Lachsforelle mit Ponzu-Marinade und frittiertem Oktopus

### Segundos

**Pan con chicharrón** 18,00€  
Brötchen mit knusprigem Schweinebauch, Süßkartoffel und Salsa Criolla

**Arroz chaufa con tonkatsu** 26,00€  
Gebratener Reis und japanisches Schweineschnitzel

**Quinotto** 23,00€  
Quinoa nach Risotto-Art mit konfiertem Gemüse

**Lomo saltado** 39,00€  
Rinderfilet aus dem Wok mit Reis und Pommes Frites

**Arroz con pato** 35,00€  
Entenkönfit mit Tare-Sauce und Korianderreis

### Postres

**Crema volteada** 13,00€  
Karamellisierter Flan mit Früchten und Schokoladensauce

**Torta de chocolate con crema de lúcuma** 14,00€  
Schokoladen-Lúcuma-Torte

### Dessertweine

**20 years old Tawny Port** 5cl 8,50€  
Quinta da Gaivosa, Alves de Sousa

**20 years old White Port** 8,50€  
Quinta da Gaivosa, Alves de Sousa

**Maury Hors d'Age 15 ans** 7,50€  
Domaine Poudroux

Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen reichen wir Ihnen gern