

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 rellena con gamba 23,00€
Kartoffeltörtchen mit Lachsforelle gefüllt, Rotgarnele und Cocktailsauce

Tiradito vegetariano con leche de tigre de alcachofa 25,00€
Konfierte Gemüse und Patacón mit Artischocken-Leche de Tigre und Tempura

Ceviche carretillero 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 27,00€
Gebratener Reis und japanisches Schweineschnitzel

Quinotto 25,00€
Quinoa nach Risotto-Art mit konfiertem Gemüse

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

Arroz con pato 38,00€
Entenkönig mit Tare-Sauce und Korianderreis

Postres

Crema volteada 13,00€
Karamellierter Flan mit Früchten und Schokoladensauce

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

Dessertweine

20 years old Tawny Port 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