

High Fidelity

Aperitif

Grande Vallée Champagne 0,1l 15,00€

Extra Brut, R. Pouillon et Fils

2021 Corpinnat Reserva 8,00€

Brut Nature, Can Descregut, Penèdes, Spanien

Piqueos

Papas fritas 9,00€

Pommes frites mit zweierlei Dips

Chicharrón de pulpo 14,00€

con salsa nikkei

Frittierter Oktopus mit Nikkeisauce

Chifles 8,00€

Kochbananenchips mit zweierlei Dips

Entradas

Causa rellena con gamba 23,00€

Kartoffeltörtchen mit Lachsforelle gefüllt
Rotgarnele und Cocktailsauce

Ceviche de champignones 25,00€

Champignonceviche mit Gemüsetempura

Ceviche apaltado 35,00€

Ceviche von Loup de Mer und Rotgarnele
mit klassischer Leche de Tigre
geflammter Avocado und frittiertem Oktopus

Tiradito Nikkei 23,00€

Sashimi vom Loup de mer mit Ponzu-Marinade

Segundos

Pan con chicharrón 18,00€

Brötchen mit knusprigem Schweinebauch
Süßkartoffel und Salsa Criolla

Sudado de pescado 38,00€

Peruanischer Fischeintopf mit Lachsforelle
Rotgarnele, Venusmuscheln und Reis

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€

Entenkonfit mit Tare-Sauce und Korianderreis

Postres

Crema volteada 13,00€

Karamellierter Flan mit Früchten
und Schokoladensauce

Torta de chocolate 14,00€

con crema de lúcuma

Schokoladen-Lúcuma-Torte

Dessertweine 5cl

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 Pouderoux

Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen
reichen wir Ihnen gern