

Piqueos

Papas fritas Pommes frites mit zweierlei Dips	9,00€
Chifles Kochbananenchips mit zweierlei Dips	8,00€
Croquetas de ají de gallina Kroketten gefüllt mit Chilihuhn	9,50€
Croquetas de alcachofas Kroketten mit Artischockenfüllung	9,50€
Chicharrón de pulpo con salsa nikkei Frittierter Oktopus mit Nikkeisauce	14,00€

Entradas

Pulpo anticuchero acompañado de choclo bebé, papitas salteadas en chimichurri y crema de ají Oktopus mit Anticuchosauce und sautierten Kartoffeln	19,00€
Gyozas de chancho Teigtaschen gefüllt mit gegrillter Schweinebacke und Shiitake, Ponzusauce	18,00€
Pastel de choclo Relleno de cola de buey y salsa de hongos Maisküchlein mit Ochsenchwanzfüllung und Pilzsauce	17,00€
Pastel de choclo vegetariano Relleno de vegetales y salsa de hongos Maisküchlein mit Gemüsefüllung und Pilzsauce	17,00€

Ceviches y Tiraditos

Ceviche vegetariano Champignones marinados, rebanadas de palta y leche de tigre de ají amarillo Champignonceviche mit Avocado	25,00€
Ceviche High Fidelity Lubina, navajas, pulpo y leche de tigre ahumada Loup de Mer, Schwertmuscheln, Oktopus und Leche de Tigre von geräucherten Ají Amarillo	32,00€
Ceviche carretilero Lubina, gambas, chicharrón de calamar y leche de tigre de rocoto Loup de Mer, Rotgarnele, frittierter Calamar und Leche de Tigre mit Rocoto	35,00€
Tiradito Nikkei Cortes de pesca usuzuri, salsa ponzu y rocoto parillero Loup de Mer im Usuzurischnitt Ponzusauce und gegrillter Rocoto	23,00€

Segundos

Pan con chicharrón Sánguche mit Schweinebauch Süßkartoffel und Salsa Criolla	18,00€
Sudado nikkei Pesca en tempura, vongoles, algas y vegetales salteados Fischtempura, Venusmuscheln, Algen und sautiertes Gemüse	38,00€
Tonkatsu Arroz frito, Tare, huevo frito a la inglesa y encurtido de nabo Schweineschnitzel mit Spiegelei, gebratener Reis und eingelegter Rettich	31,00€
Meloso vegetariano Arroz bomba, cremoso de alcachofas, tempura de zucchini y berenjena Cremiger Reis mit Artischockensauce und Gemüsetempura	25,00€
Lomo saltado Rinderfilet aus dem Wok	39,00€
Meloso de pato acompañado de salsa criolla con palta Entenconfit mit Korianderreis, Salsa Criolla und Avocado	38,00€
Canilla de cordero acompañada de un cremoso de papa Geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelcrème	39,00€

Postres

Crema volteada Karamellierter Flan mit Schokoladensauce	13,00€
Torta de chocolate acompañada de frutos secos y helado de vanilla Peruanische Schokoladentorte mit Vanilleeis	16,00€
Clásico Mazzamora morada y arroz con leche revisitados Kuchen und Sauce aus schwarzem Mais mit Milchreisschaum	18,00€
Nuestros vinos para postres	
20 years old Tawny Port Quinta da Gaivosa, Alves de Sousa, 5cl	8,50€
20 years old White Port Quinta da Gaivosa, Alves de Sousa, 5cl	8,50€
Maury Hors d'Age 15 ans Domaine Pouderoux, 5cl	7,50€