

High Fidelity

FESTIVAL DEL CEVICHE

Chifles con sus cremas

Kochbananenchips mit pikanten Dips

8,50€

Karage de mariscos con salsa tartara

Meeresfrüchte in Karage frittiert, Sauce Tartare

25,00€

Kyuri/miso

Salatgurke mit pikantem Misodressing

15,00€

Pan con pescado

Sánguche mit Steinköhlerfilet und Sauce Tartare

19,00€

Pan con berenjena

Sánguche mit knusprig ausgebackener Aubergine und Hoisin-Sauce

15,00€

Ceviche carretillero

Lubina, pulpo, gambas, chicharrón de calamar y leche de tigre al rocoto

Pikantes Ceviche von Wolfsbarsch, Rotgarnele und Oktopus mit frittiertem Kalamar und Leche de Tigre mit Rocoto

35,00€

Ceviche High Fidelity

Lubina, pulpo, chicharrón de calamar y leche de tigre al ají amarillo ahumado

Wolfsbarsch, Oktopus, frittierter Kalamar und Leche de Tigre mit geräucherten Ají Amarillo

33,00€

Ceviche vegetariano

Champignones marinados, rebanadas de palta y leche de tigre al ají amarillo

Vegetarisches Ceviche mit Champignons, Avocado und Leche de Tigre mit Ají Amarillo

25,00€

Tiradito de lubina

Wolfsbarschsashimi mit Ponzumarinade

28,00€

Crema volteada

Karamellisierter Flan mit Schokoladensauce

13,00€

Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen reichen wir Ihnen gern