

Aperitivos

Champagne Grande Vallée 17,00€
Extra brut, R. Pouillon et Fils, 0,1l

2020 Riesling Brut 36 11,00€
Frank John, 0,1l

Piqueos y entradas

Kleinigkeiten und Vorspeisen

Karaage de pollo 22,00€
Con ensalada de col
Hühnchen in Karaage frittiert mit Krautsalat

Kyuri/miso 19,00€
Gurke mit Miso-Jalapeñodressing

Chifles 9,00€
Kochbananenchips mit zweierlei Dips

Croquetas de alcachofas 10,00€
Kroketten mit Artischockenfüllung

Ceviches

Ceviche vegetariano 26,00€
Champignones marinados, rebanadas de palta y leche de tigre de ají amarillo
Vegetarisches Ceviche mit Champignons, Avocado und Babymais

Ceviche High Fidelity 35,00€
Lubina, pulpo y leche de tigre ahumada
Wolfsbarsch, Pulpo und Leche de Tigre mit Ají Amarillo

Ceviche carretillero 35,00€
Dorada, gambas, Pulpo y leche de tigre al rocoto
Wolfsbarsch, Rotgarnele, Oktopus und Leche de Tigre mit Rocoto

Fondos

Hauptgänge

Pan con chicharrón 19,50€
Sánguche mit Schweinebauch und Salsa Criolla

Lomo saltado 43,00€
Rinderfilet aus dem Wok mit Tomaten
Zwiebeln und Ají Amarillo

Udon batayaki 29,00€
Udonnudeln mit Pilzen (Shiitake, Shimeji, Mu Err)
und Pak Choi (vegetarisch)

Arroz con pato 43,00€
acompañado de salsa criolla
Entenconfit mit Korianderreis und Salsa Criolla

Postre

Dessert

Torta de chocolate 15,00€
con helado de vainilla
Peruanische Schokoladentorte mit Vanilleeis

Nuestros vinos para postres

Unsere Dessertweinempfehlung

Tawny Port 20 years old 9,50€
Alves de Sousa, 5cl

Moscatel Roxo de Setúbal 4,00€
Adegas de Pegões, 5cl

Maury Hors d'Age 15 ans 7,50€
Domaine Pouderoux, 5cl