

Aperitivos

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

Corpinnat Reserva extra brut 9,00€
Can Descregut, 0,1l

Chifles 9,00€
Kochbananenchips mit zweierlei Dips

Entradas

Vorspeisen

Pulpo anticuchero 23,00€
con papas doradas, choclo y salsa brava
Pulpospieß mit Röstkartoffeln, Choclomais

Pan con chicharrón 20,00€
Sánguche mit Schweinebauch und Salsa Criolla

Langostinos a la brasa 25,00€
en salsa avellanada y ají limo
Gegrillte Rotgarnele mit Avellanadasauce und Ají Limo

Tartara de quinua y kimchi 22,00€
Quinoatartar mit Kimchi und Avocadocreme

Croquetas de ají de gallina 10,00€
Kroketten mit Chilihuhnfüllung

Ceviches

Ceviche High Fidelity nikkei 36,00€
Pesca del día, langostinos y leche de tigre nikkei
Fisch vom Tagesfang, Rotgarnele und Nikkei-Leche de Tigre

Ceviche de calabacín 28,00€
a la brasa, camote, algas
leche de tigre de jalapeños y palta
Gegrillte Zucchini, Süßkartoffel, Wakame und Jalapeño-Avocado Leche de Tigre (vegetarisch)

Ceviche norteño 36,00€
Pesca del día, pulpo y leche de tigre clásica
Fisch vom Tagesfang, Oktopus, Maisküchlein und klassische Leche de Tigre

Fondos

Hauptgänge

Lomo saltado 44,00€
Rinderfilet aus dem Wok mit Tomaten Zwiebeln und Ají Amarillo

Coliflor a la brasa 27,00€
con pure de pallares y emulsión de ajíes
Gegrillter Blumenkohl mit Bohnenpüree und Ajíemulsion

Arroz meloso con mariscos 42,00€
al wok
Cremiger Meeresfrüchtereis aus dem Wok

Postre

Dessert

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

Nuestros vinos para postres

Unsere Dessertweinempfehlung

White Port 20 years old 10,00€
Alves de Sousa, 5cl

Tawny Port 20 years old 10,00€
Alves de Sousa, 5cl

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

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