

Aperitivos

- Champagne Latitude** 20,00€
Blanc de Blancs extra brut, Larmandier-Bernier, 0,1l
- Riesling Sekt Cuvée No.104** 14,00€
Cuvée No.104, brut nature, Christmann & Kauffmann, 0,1l
- Chifles** 9,00€
Kochbananenchips mit zweierlei Dips

Entradas

Vorspeisen

- Anticucho de corazón** 25,00€
Con papas doradas, choclos ahumados y salsa de ajies
Gegrillter Rinderherzspieß mit sautierten Kartoffeln angerauchtem Choclomais und Ajísauce
- Pan con chicharrón** 20,00€
Sánguche mit Schweinebauch und Salsa Criolla
- Camarón tigre a la brasa** 26,00€
En mantequilla de ají panca y emulsión de ajo negro
Gegrillte Pazifiktigergarnele mit Ají Panca-Butter und Emulsion vom schwarzen Knoblauch
- Solterito de verano** 22,00€
Con vegetales, queso fresco y aceituna
Gemüsesalat mit Oliven, Hirtenkäse und Limabohnenemulsion
- Croquetas de ají de gallina** 10,00€
Kroketten mit Chilihuhnfüllung
- Croquetas de pallares** 12,00€
Kroketten mit Limabohnenfüllung und luftgetrocknetem Albschinken

Ceviches

- Ceviche High Fidelity del huerto** 36,00€
Con leche de tigre de palta
Adlerfisch mit Avocado-Leche de Tigre und jungem Gemüse
- Ceviche Chalaco** 36,00€
Con leche de tigre de ajies ahumados
Adlerfisch und Pulpo mit Choclomaisstücklein
- Tiradito de tomates** 28,00€
Tomates de temporada con sopa fría de pepino y jerez
Lokale Tomaten in feinen Scheiben mit Gurken-Sherry-Dressing

Fondos

Hauptgänge

- Lomo saltado** 44,00€
Rinderfilet (medium-rare) aus dem Wok mit Tomaten Zwiebeln und Ají Amarillo.
- Arroz Chifero** 39,00€
Con tortilla de langostinos y salsa agri dulce
Gebratener Reis mit Sojasprossen, Shiitake und Rotgarnelenomelette
- Pesca a la brasa** 44,00€
Con verduras ahumadas y salsa de sudado concentrado
Gegrillter Adlerfisch mit angerauchtem Gemüse und Sudadosauce
- Quinotto** 32,00€
Con berenjena escalivada y queso madurado
Risotto vom bunten Quinoa mit Grillgemüse und Tettninger Käse

Postres

Desserts

- Bizcocho helado** 16,00€
Con fresa, naranja y espuma de leche
Gekühltes Bisquittörtchen mit Erdbeeren, Orangen und Milchschaum
- Macedonia** 15,00€
Frutas de temporada con sorbete de coco y limón
Salat aus Früchten der Saison mit Kokos-Limonensorbet

Nuestro vino para postres

Unsere Dessertweineempfehlung

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

Wie in Peru üblich, servieren wir zu unseren Speisen Cancha – gerösteten Mais - statt Brot
Gerne reichen wir Ihnen eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen