

Aperitivos

Champagne Latitude 20,00€
Blanc de Blancs extra brut, Larmandier-Bernier, 0,1l

Pinot Rosé brut 11,00€
Bernhard Huber, 0,1l

Rosso Mosso extra dry 8,00€
Vino spumante rosso, Alois Lageder, 0,1l

Chicha morada casera 9,00€
Hausgemachtes Erfrischungsgetränk aus schwarzem Mais und Früchten, alkoholfrei 0,3l

Entradas y piqueos

Vorspeisen

Pulpo Anticuchero 27,00€
Con papas doradas, choclos ahumados y salsa brava de ajíes
Gegrillter Pulpospieß mit sautierten Kartoffeln angerauchtem Choclomais und Ajísauce

Chifles 9,00€
Kochbananenchips mit zweierlei Dips

Langostinos a la brasa 26,00€
Con salsa de ajillo
Gegrillte Rotgarnelen mit Knoblauchbutter

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

Croquetas de alcachofas 10,00€
Kroketten mit Artischockencremefüllung

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 ajíes ahumados
Adlerfisch und Pulpo mit Leche de Tigre von gerauchten Ajies

Ceviche de zapallo y choclos a la brasa 28,00€
Vegetarisches Ceviche mit Zucchini und gegrilltem Mais

Fondos

Hauptgänge

Lomo saltado 44,00€
Rinderfilet (medium-rare) aus dem Wok mit Tomaten Zwiebeln und Ají Amarillo.

Arroz Chifero vegetariano 30,00€
Con tortilla y salsa agridulce
Gebratener Reis mit Sojasprossen, Shiitake und Omelette

Postre

Dessert

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