

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

Entradas y piqueos

Vorspeisen

Pulpo Anticuchero 27,00€
Con papas doradas, choclos ahumados y salsa brava de ajíes

Gegrillter Pulpospieß mit sautierten Kartoffeln geräuchertem Choclo und Ajísauce

Chifles 9,00€
Kochbananenchips mit zweierlei Dips

Empanada frita 13,00€
con picante de mariscos
Frittierte Empanada mit pikantem Meeresfrüchte-Ragout

Croquetas de alcachofas 11,00€
Kroketten mit Artischockencremefüllung

Solterito de quinua 24,00€
Con vegetales de temporada
Quinoa mit saisonalem Gemüse und Rote-Bete-Hummus

Ceviches

Ceviche norteño 36,00€
Corvina y pulpo con leche de tigre de zarandajas
Adlerfisch und Pulpo mit Zarandaja-Leche de Tigre

Coliflor de temporada 24,00€
Leche de tigre de remolacha
Buntes Blumenkohl-Ceviche mit schwarzem Sesam und rote Bete Leche de Tigre

Fondos

Hauptgänge

Lomo saltado montado 46,00€
Rinderfilet (medium-rare) aus dem Wok mit Tomaten Zwiebeln und Spiegelei.

Cordero de Münsingen 44,00€
Con puré de paltas y salsa de estofado
Kotletts vom Münsinger Lamm mit Paltabohnenpüree und Estofadosauce

Hongo de cardo 34,00€
Con puré de choclo y demi-glace vegetal
Gegrillter Kräuterseitling mit Choclopüree

Postres

Desserts

Crema volteada de zapallo 16,00€
Con garrapiñada de sus semillas, manzanas confitadas y caldo de sidra
Karamellisierte Kürbisflan mit kandierten Kürbiskernen und in Cidre confierten Äpfeln

King Kong 16,00€
Milhoja con piña confitada, membrillo y pastelera de manjar
Peruanisches Millefeuille mit confierter Ananas Quitte und Manjar-Creme

Nuestro vino para postres

Unsere Dessertweineempfehlung

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