

CEVICHE – BAR (Vorspeisen)

Preise in EUR

<u>YUCA FRITA</u> VEGAN	8
Knuspriger Maniok (<i>Kartoffel der Inka</i>) • Tagessoße	
<u>NIGIRI Nikkei Clásico</u> ^{D, F, I, L}	14
Tagesfang klassisch • Acevichada Soße • Ají Amarillo • Amaranth	
<u>NIGIRI Nikkei Naninka</u> ^{D, F, I, L}	16
Gegrilltes Rinderherz • Rinderhüfte • Thunfisch • Aal • Tintenfisch • BBQ Kabayaki Soße • Tare	
<u>MAKI Acevichado</u> ^{D, F, I, L}	16
Tagesfang • Avocado • Togarashi • Sesam • Traditionelle 'Chalaquita'	
<u>MAKI INKA</u> ^{D, F, I, L}	16
Ekuadorianische Schrimps • Lachs • Avocado • Süßkartoffel Püree	
<u>MAKI Vegan</u> VEGAN ^{D, F, I, L}	16
Shiitake Pilze • Tapioca Kaviar • Avocado • Quinoa • Sautiertes Gemüse	
<u>ANTICUCHO</u> – Rind	16
Konro Gegrilltes Rinderherz • Picanteria Soße • Peruanische Pommes	
<u>TIRADITO de Salmón</u> - LR Lachs ^{D, I, L}	18
LR Lachs • Ají-Amarillo Tigermilch • Amazonische 'Chalaquita' • Seehasen Rogen Kaviar • Zwiebel	
<u>TATAKI Nikkei</u> - Thunfisch - Atún ^{D, F, I, L}	18
Konro Grill • Ponzu Nikkei • Austernpilze • Sautiertes Gemüse	
<u>CEVICHE Clásico</u> - (Tagesfang) ^{D, I}	18
Klassische Ají Rocoto Tigermilch • Süßkartoffel • Cancha • Limette	
<u>TIRADITO de Pez Espada</u> - Schwertfisch ^{D, I, L}	18
Birne Tigermilch • Tapioca Kaviar • Reis Roll • Traube	

PLATOS DE FONDO (Hauptspeisen)

Preise in EUR

<u>CARAPULCRA Veggie</u> VEGAN ^{E, I}	21
Rehydratisierte Peruanische Andenkartoffeln • Ají Panca • Ají Amarillo • Kakao • Zimt • Austernpilze • Korianderöl (Prä-Inka Zeit)	
<u>LOCRO de ZAPALLO</u> (Aus dem <i>Quechua 'uqru' oder 'lucru'</i>)	23
Hokkaido Kürbis-Püree (Prä-Inka Zeit) • Sous Vide Duroc Schweinebauch • Edamame Salat • Mirasol Ají	
<u>LOMO SALTADO</u> ^{F, I}	25
Argentinisches Laufrind mit Pisco flambiert • Ají Amarillo • Zwiebel • Tomate • Koriander • Kartoffeln	
<u>“CAUSA en LAPA”</u> (Tagesfang 'Escabeche')	25
Tagesfang • Causa: Kartoffel + Ají Amarillo + Limette • Escabeche: Panca, Amarillo & Mirasol Ají Soße • Sautiertes Gemüse	

**POSTRES (Desserts)**

<u>Humita de Maiz</u> (Aus dem <i>Quechua 'humint'a': aus der Seele</i>)	9
Gedämpfter frischer Choclo (Peruanischer Mais) • Lucuma Eis	
<u>Ceviche de Mango</u>	9
Mango • Ají Limo • Himbeere Schaum • Koriander Eis	

**OTROS**

<u>Cancha / Chullpi</u> Röstmais	3
<u>Chifles</u> Bananenchips	4
<u>Reis</u>	5
<u>Edamame</u> Gedämpft	7
<u>Papas Fritas</u> Kartoffel Streifen • Tagessoße	7

