

MENU SORPRESA ÜBERRASCHUNGSMENÜ (AB ZWEI PERSONEN) (PREIS PRO PERSON)

5 PLATOS 5 GANG..... 88

7 PLATOS 7 GANG..... 108

9 PLATOS 9 GANG..... 142

Menü zum Teilen.

*Das Menü wird vom Küchenchef ausgewählt
und besteht aus Snacks, Vorspeisen, Hauptgerichten und Beilagen.*

Menu to share.

*The menu is the chef's choice
and consists of snacks, appetizers, main courses and side dishes.*

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Fragen Sie nach Möglichkeiten für vegane oder vegetarische Gerichte.

Please let us know if you have any allergies or intolerances. We are happy to cater to your special wishes and adapt our dishes to be vegetarian or vegan friendly.

Causita, mínimo 2 platos por persona.
der Mindestkonsum pro Person ist 2 Speisen.
the minimum consumption per person is 2 dishes.

LOS PICAROS

SANGUCHITO PERUANO 20

Chinesisches Bun mit geräuchertem, knusprigem Schweinebauchfleisch, garniert mit eingelegtem Gemüse und Rocoto-Mayonnaise.
 Chinese bun with smoked crispy pork belly, topped with pickled vegetables and Rocoto-mayonnaise.

PULPO AL OLIVO 26

Oktopusscheiben garniert mit Kalamata-Dressing, Rocoto, Avocado und crunchy Yucca.
 Octopus slices topped with kalamata dressing, rocoto, avocado and crunchy yucca.

LOS ACEVICHADOS

CEVICHE DE LA ABUELA 28

Marinierter Fisch in "Leche de Tigre" an Süßkartoffelpüree, Kirschtomaten und knusprige Zarandajas-Bohnen.
 White fish marinated in "leche de tigre" served with mashed sweet potatoes and cherry tomato, crispy Zarandajas beans.

AJO BLANCO AMAZÓNICO Y BONITO 29

Frischer Thunfisch, serviert mit Ajo blanco, Amazonas-Kastanien "leche de tigre", Blaubeeren, eingelegten Zwiebeln und getrocknetem Bonitopulver.
 Fresh tuna served with Ajo blanco, Amazonian chestnut "leche de tigre", blueberries, pickled onion, dried bonito powder.

LOS CAÑEROS

OSSOBUCO DE VACA 42

Rinder-Ossobucco im eigenen Knochenmarksaft gegart, serviert mit einem Weizenrisotto mit Manchego-Käse.
 Beef ossobucco cooked in its own juice from its marrow, served with a wheat risotto with manchego cheese.

ARROZ CON MARISCO Y PESCADO (Limited) 40

Reis-Paella mit Jakobsmuscheln und gegrillter Fisch, garniert mit Chalaquita und fermentierter Rocoto-Mayonnaise.
 Rice paella with scallops and grilled fish garnished with chalaquita and fermented rocoto mayonnaise.

BEILAGEN SIDES

Reis 5
 Rice

Brotkorb 8
 Bread basket

Rocoto-Chili-Sosse 2.5
 Homemade Rocoto Chili Sauce

LOS EMPALAGOSOS DESSERTS

TARTA DE QUESO 15

Galet de la Loire und Cottage Cheese Tart mit Rocoto-Marmelade
 Galet de la Loire and cottage cheese tart with rocoto marmalade

GELATINA DE COPOAZU 12

Kopoazu-Gelee mit gelbem Cookie-Schaum
 copoazu jelly and yellow cookie foam