

VORSPEISEN

1.- CAUSA

8,70 €

Zerkleinertes, gekochtes Hähnchenbrustfilet gemischt mit hausgemachter Mayonnaise, serviert auf feinem Kartoffelpüree gewürzt mit Ají Amarillo (peruanische Chilliart). Je nach Geschmack auch vegetarisch.

2.- SOLTERITO

8,20 €

Dieser leichte vegetarische Salat besteht aus Choclo (eine peruanische Maisart), Frischkäse, Bohnen, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, serviert mit hausgemachter Vinaigrette (Dressing aus Essig, Öl und Limettensaft).

3.- YUCAS FRITAS

9,40 €

Frittierte Yuca-Stäbchen. Dazu Salsa Huancaína (eine mittelscharfe peruanische Soße aus Ají Amarillo und Frischkäse) und Salsa Tártara (aus hausgemachter Mayonnaise, Schnittlauch und Petersilie).

4.- PAPA HUANCAINA

8,20 €

Traditionelles Gericht aus den peruanischen Anden. Gekochte Kartoffel in Salsa Huancaína (mittelscharfe Soße aus Ají Amarillo, Frischkäse und Milch) mit Oliven und Kopfsalat.

5.- CEVICHE CLÁSICO

13,50 €

Rohe Fischstückchen, mariniert mit Limettensaft, Koriander und Knoblauch. Je nach Geschmack scharf, mittelscharf oder nicht scharf. Serviert mit Maíz Cancha (eine peruanische Maisart), Kopfsalat und roten Zwiebeln.

6.- CEVICHE DOS AJÍES (scharf)

14,00 €

Rohe Fischstückchen, mariniert mit Limettensaft, Koriander, Knoblauch, Ají Panca und Ají Amarillo (peruanische Chilliarten). Serviert mit Maíz Cancha (eine peruanische Maisart), Kopfsalat, Staudensellerie und roten Zwiebeln.

HAUPTSPEISEN

7.- CHICHARRÓN DE PESCADO 18,00 €

In Ají Amarillo eingelegte und in Mehl gewendete frittierte Fischstückchen. Als Beilage frittierte Yuca-Stäbchen und Salsa Criolla (Salat aus Tomaten, roten Zwiebeln, Koriander, Olivenöl und Limettensaft).

8.- AJÍ DE GALLINA 14,50 €

Zerkleinertes, gekochtes Hähnchenbrustfilet in einer mittelscharfen Creme aus Ají Amarillo (peruanische Chilisorte) mit Kondensmilch und Walnüssen. Dazu gekochte Kartoffeln. Auf Wunsch können Sie als Beilage unsere hausgemachten Gnocchis statt Kartoffeln bestellen.

9.- SOLOMILLO Y ROCOTO (**sehr scharf**) 17,50 €

Schweinefiletstückchen in einer Rocoto-Sahne-Soße mit Paprika und Schnittlauch. (Rocoto ist eine sehr scharfe Chilisorte aus Peru). Als Beilage hausgemachte Panca-Gnocchis.

10.- LOMO SALTADO

20,20 €

Chinesisch-peruanische Spezialität. Im Wok gebratene Rinderstückchen, rote Zwiebeln, Tomaten und Koriander mit Soja-Soße, serviert mit hausgemachten frittierten Kartoffeln.

11.- QUINOTTO

15,00 €

Ein Gericht der Neuandine Küche. Peruanische Risotto-Version (mit Quinoa statt Reis). Zubereitet mit Sahne, Parmesankäse und einen Schuss Wein. Serviert mit Choclo (peruanische Maisart) und Erbsen. Dazu Salsa Criolla (Salat aus Tomaten, roten Zwiebeln, Koriander, Olivenöl und Limettensaft).

12.- AJÍ DE CHAMPIÑONES

14,00 €

Originelle Variante des typischen Gerichts Ají de Gallina. Creme aus Ají Amarillo (peruanische Chiliart) mit Champignons, Kondensmilch und Walnüssen. Dazu gekochte Kartoffeln. Auf Wunsch können Sie als Beilage unsere hausgemachten Gnocchis statt Kartoffeln bestellen.

NACHSPEISEN

13.- PICARONES DE YUCA 7,50 €

Frittierte Krokantringe aus Süßkartoffeln und Yuca (Maniok) serviert mit einer Soße aus Chancaca, Zimt und Orange.

14.- QUEQUE DE ALGARROBINA 7,50 €

Johannisbrotsirupkuchen verziert mit Walnüssen und serviert mit Erdbeersoße und Guanabanaeis.

EXTRA-PORCIONEN

Reis 2,00 €

Frittierte Yuca 3,50 €

Süßkartoffelpüree 3,50 €

Maíz Cancha 1,20 €

Soßen (Huancaína oder Tártara oder Mayo) 1,20 €

Frittierte Kartoffeln 3,00 €