

KLEIN UND FEIN - DIE CEVICHERIA PEZ IN MÜNCHEN

In der Occamstraße, zwischen Münchner Freiheit und dem Englischen Garten, bereichert unsere peruanische Cevicheria Pez die Münchner Gourmet-Welt.

Die Topographie Perus, die sämtliche Klimazonen der Erde umfasst, ist weltweit so gut wie einzigartig. Die verschiedenen Klimazonen und Höhenmeter sind der perfekte Grundstock für ein unerschöpfliches Maß an exotischen Nahrungsmitteln und daher der Traum eines jeden Kochs.

Was ist Ceviche?

Das traditionelle Fischgericht Perus ist für die Bewohner des Landes, was für uns Europäer wohl das Brot ist. Unverzichtbar, nur weitaus gesünder. Es ist reich an Proteinen und steigert nachweislich die Energie des Körpers. Rohe Fischwürfel werden in Limettensaft eingelegt. Die Säure reagiert wie Wärme auf den Fisch und lässt ihn garen.

Mittlerweile ist eine kulinarische Revolution im Gange und es scheint als würde Ceviche im Alleingang die Welt erobern. In Metropolen wie New York, Barcelona, Paris, London und Berlin gibt es schon längst Restaurants, die ausschließlich Ceviche servieren. Und nun auch in München.

In einem gemütlichen, gehobenen Ambiente können Sie bei besonderen Anlässen auch das ganze Restaurant mieten. Gerne bieten wir Ihnen dazu ein abgestimmtes Menü an.

**Wir freuen uns auf eine gemeinsame kulinarische
Entdeckungsreise!**

Ihre Cevicheria Pez Team

CEVICHE

GEWÜRFELTES FISCHFILET MARINIERT IN LECHE DE TIGRE: LIMETTENSAFT, AJÍ (FRISCHER CHILI), KNOBLAUCH, INGWER, STAUDENSELLERIE UND KORIANDER. DAZU ZWIEBEL, SÜSSKARTOFFELPÜREE, CANCHITA (FRITTIERTE MAISKÖRNER)

	VORSPEISE	HAUPTGANG
CLÁSICO Fisch des Tages	13,50	18,90
CRIOLLO Fisch des Tages mit gelber Chilicreme	14,50	19,90
AFRODISIACO Fisch des Tages und Meeresfrüchte mit zweierlei Chilisaucen	14,50	19,90
NIKKEI Lachs mit Tamarinden Sauce, Sojasauce und Sesamöl	11,90	18,90
PULPO EN CREMA DE CULANTRO Oktopus mit Koriandercreme	14,90	20,90
MIXTO Fisch des Tages mit Meeresfrüchten	14,50	19,90
EL VEGETARIANO Champignons mit Artischockensauce und Limettensaft	11,90	16,90
TRIO DE CEVICHE Dreierlei Ceviche: Clásico, Criollo und Nikkei		25,90

TIRADITOS

DÜNNE SCHEIBEN VOM FISCH

	VORSPEISE
TIRADITO DE SALMÓN Lachs-Carpaccio mit Leche de tigre und Avocado	16,90
TIRADITO BICOLOR Fisch-Carpaccio mit Leche de tigre in zweierlei Chilicremes	16,90
TIRADITO DE PULPO Oktopus-Carpaccio mit schwarzer Olivencreme verfeinert mit Avocado	17,90

ENTRADAS

	VORSPEISE
CAUSA DE BETERRAGA CON CANGREJO Knusprige Babykrabbe mit Rote Bete Kartoffelpüree	12,90
ENSALADA DE QUINUA Quinoasalat mit Gemüse und Honig-Kurkuma Vinaigrette	10,90
LANGOSTINO AL AJÍ Riesengarnele pikant mariniert mit Quinoa	13,90
PULPO ANTICUCHERO Oktopus pikant mariniert mit Rosmarinkartoffeln	13,50

PLATOS PRINCIPALES

	HAUPTGANG
ARROZ CON MARISCOS Meeresfrüchte-Risotto in pikanter Sauce verfeinert mit Koriander	19,90
CEVICHE CALIENTE Fisch des Tages in warmer Leche de Tigre umhüllt in Bananenblätter	21,90
JALEA DE PESCADO Fischstreifen paniert und fritiiert mit Maniokwürfel	20,90
QUINUA CON VEGETALES Quinoa im Wok mit Gemüse	16,90
LOMO SALTADO Rinderstreifen flambiert in Sojasauce mit Kartoffelstreifen und Reis	21,90
CHUPE Fisch des Tages und Riesengarnelen in pikanter Hummer-Bouillon	18,90

POSTRES

	NACHSPEISE
TORTA DE CHOCOLATE Y HELADO DE LUCUMA Warm servierter Schokoladenkuchen mit Schlagsahne	9,50
PIE DE LIMON Peruanischer Zitronenkuchen mit Eiweißschnee überbacken	8,90
GRANIZADO DE MARACUYA CON MENTA Maracuja-Minz Eisschnee mit Ingwer Schaum	7,90