

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	14,50	19,90
THAI Fisch des Tages mit Kokosnussmilch, Gurke und Togarashi	15,50	20,90
AFRODISIACO Fisch des Tages und Meeresfrüchte mit zweierlei Chilisaucen	15,90	20,90
NIKKEI Lachs mit Tamarinden Sauce, Sojasauce und Sesamöl	15,90	20,90
PULPO EN CREMA DE CULANTRO Oktopus mit Koriandercreme	15,90	21,90
MIXTO Fisch des Tages mit Meeresfrüchten	14,90	19,90
EL VEGETARIANO Champignons mit Artischockensauce und Limettensaft	11,90	16,90
TRIO DE CEVICHE Dreierlei Ceviche vom Fisch: Clásico, Koriandercreme und Nikkei		29,90

PLATOS PRINCIPALES

	HAUPTGANG
ARROZ CON MARISCOS Meeresfrüchte-Risotto in pikanter Sauce verfeinert mit Koriander und Zwiebelsalat	21,90
CEVICHE CALIENTE Fisch des Tages in warmer Leche de Tigre umhüllt in Bananenblätter mit Reis	22,90
JALEA MIXTA Fischstreifen, Scampis und Calamari paniert und fritiiert mit Maniokwürfel und Zwiebelsalat	22,90
QUINUA CON VEGETALES Quinoa mit Gemüse, Kartoffelwürfel, Parmesan und Frischkäse verfeinert	16,90
LOMO SALTADO Entrecôtestreifen flambiert in Sojasauce mit hausgemachten Kartoffelstreifen und Reis	23,90

POSTRES

	NACHSPEISE
TORTA DE CHOCOLATE Y HELADO DE LÚCUMA Warm servierter Schokoladenkuchen mit Lucuma-Eis (Frucht aus Peru)	10,90
PIE DE LIMÓN Peruanischer Zitronenkuchen mit Eiweißschnee überbacken	10,90
GRANIZADO DE MARACUYÁ Maracuja-Minz Sorbet umhüllt in Schokolade mit Mango Schaum und Minze	9,90

TIRADITOS

DÜNNE SCHEIBEN VOM FISCH, EINE ART SASHIMI

	VORSPEISE
TIRADITO DE SALMÓN Lachs-Sashimi mit Leche de tigre und Molecular-'Avocado	17,90
TIRADITO DE ATÚN Thunfisch-Sashimi mit Tamarinden-Sojasauce aufgegoßen mit heißem Sesamöl	19,90
TIRADITO NO ATÚN Wassermelonen-Sashimi mit Sojasauce, Sesamöl, Avocadopüree und fein gewürfelten Zwiebelsalat	14,90

ENTRADAS

	VORSPEISE
CAUSA CON LANGOSTINOS ESCABECHADOS Scampis gebraten mit einer Chili-Maracuja-Honig Sauce, dazu kalt gestampftes Kartoffelpüree	13,90
ENSALADA DE QUINUA Quinoasalat mit Gemüse und Honig-Kurkuma Vinaigrette	11,90
LANGOSTINOS AL AJÍ Zwei Riesengarnelen leicht pikant mariniert mit Quinoa	14,90
PULPO ANTICUCHERO Oktopus pikant mariniert mit Rosmarinkartoffeln, Champignons und Avocado	15,90
CHUPE Fisch des Tages und Riesengarnelen in pikanter Bouillon	14,90