

CEVICHE

GEWÜRFELTES FISCHFILET MARINIERT IN LECHE DE TIGRE: LIMETTENSAFT, AJÍ (FRISCHER CHILI), KNOBLAUCH, INGWER, STAUDENSELLERIE UND KORIANDER. DAZU ZWIEBEL, SÜßKARTOFFELPÜREE, CANCHITA (FRITTIERTE MAISKÖRNER). THAI UND NIKKEI SIND OHNE PÜREE UND CANCHITA

	VORSPEISE	HAUPTGANG
CLÁSICO Fisch des Tages	14,50	19,90
THAI Lachs mit Kokosnussmilch, Basilikum, Kumquat und Togarashi	15,50	20,90
AFRODISIACO Fisch des Tages und Meeresfrüchte mit zweierlei Chilisaucen	15,90	20,90
NIKKEI Lachs mariniert in Tamarindensauce, Sojasauce und Sesamöl mit Avocado	15,90	20,90
PULPO EN CREMA DE CULANTRO Oktopus mit Koriandercreme	17,90	22,90
MIXTO Fisch des Tages mit Meeresfrüchten	14,90	19,90
EL VEGETARIANO Champignons mit Limettensaft, Chili, Koriander und Ingwer	11,90	16,90
TRIO DE CEVICHE Dreierlei Ceviche vom Fisch: Clásico, Thai und Nikkei		29,90

TIRADITOS

DÜNNE SCHEIBEN VOM FISCH, EINE ART SASHIMI

	VORSPEISE
TIRADITO DE SALMÓN Lachs-Sashimi mit Leche de tigre und Molecular-'Avocado	18,90
TIRADITO DE ATÚN "NIKKEI" Thunfisch-Sashimi mit Tamarinden-Sojasauce verfeinert mit einer Aal-Sauce (Salsa de anguila)	19,90

ENTRADAS

	VORSPEISE
CAUSA CON TATAKI DE ATÚN Tataki vom Thunfisch mit kalt gestampften Kartoffelpüree	15,90
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	17,90
CHUPE Fisch des Tages und Riesengarnelen in pikanter Bouillon	14,90

PLATOS PRINCIPALES

	HAUPTGANG
ARROZ CON MARISCOS Meeresfrüchte-Reis in pikanter Sauce verfeinert mit Erbsen, Paprika, Koriander und Zwiebelsalat	21,90
CEVICHE CALIENTE Fisch des Tages in warmer, gelber Leche de Tigre umhüllt in Bananenblätter mit Reis	22,90
1/2 COLA DE LANGOSTA EN SALSA NORI Halber Hummer mit einer "Nori Sauce" (Algensauce) dazu Erbsen-Wasabi-Püree und Gemüse	38,90
RISOTTO CON SALMÓN Schwarzes Risotto vom Tintenfisch mit Lachsfilet	22,90
QUINUA AL TARTUFO CON VEGETALES Quinoa verfeinert mit Trüffel, Gemüse, Champignons und Parmesan	18,90
LOMO SALTADO Entrecôtestreifen flambiert in Sojasauce mit hausgemachten Maniokstreifen und Reis	26,90

POSTRES

	NACHSPEISE
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CON HELADO DE LÚCUMA Schokoladensoufflé mit hausgemachten Lucuma-Eis (Frucht aus Peru)	12,90
TARDALETA CON FRUTAS DEL BOSQUE Hausgemachtes Törtchen gefüllt mit Mascarpone und Erdbeeren	10,90
GRANIZADO DE MARACUYÁ Maracuja Sorbet umhüllt in einer hausgemachten Schokoladenkuppel mit Mangoschaum	12,90