

# 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 werden ohne Süßkartoffelpüree und Canchita serviert.

---

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Clásico</b> Fisch des Tages	14,50	19,90
<b>Thai</b> Lachs mit Kokosnussmilch, Basilikum, Kumquat und Togarashi	15,50	20,90
<b>Tartufo</b> Lachs mit einer Trüffelcreme und gelben Leche de Tigre Schaum	15,90	20,90
<b>Nikkei</b> Lachs mariniert in Tamarindensauce, Sojasauce und Sesamöl dazu Avocado	15,90	20,90
<b>Pulpo y Langostinos en crema de Culantro</b> Oktopus und Garnelen mit Koriandercreme	17,90	22,90
<b>Mixto</b> Fisch des Tages mit Meeresfrüchten	14,90	19,90
<b>Afrodisiaco</b> Fisch des Tages und Meeresfrüchte mit zweierlei Chilisaucen	15,90	20,90
<b>Vegetariano</b> Kräuterseitlinge (Pilze) und Spargel mit Limettensaft, Chili, Koriander und Ingwer	12,90	17,90
<b>Trio de ceviches</b> Dreierlei Ceviche vom Fisch: Clásico, Thai und Nikkei		29,90

# TIRADITOS

Dünne Scheiben vom Fisch, eine Art Sashimi

---

	Vorspeise
<b>Tiradito de Salmón</b> Lachs-Sashimi mit Leche de tigre und Molecular-Avocado	18,90
<b>Tiradito de Atún Cítrico Nikkei</b> Thunfisch-Sashimi mit Sojasauce, verfeinert mit Orange und Sesamöl	19,90

# ENTRADAS

---

	Vorspeise
<b>Causa en Velo Beterraga con escabeche de maracuya y Langotinos</b> Kalt gestampftes Kartoffelpüree umhüllt in einer Rote Beete Gelatine dazu gebratene Garnelen mit einer Chili-Zwiebel-Maracuja-Sauce	15,90
<b>Ensalada de Quinoa</b> Quinoasalat mit Gemüse und Honig-Kurkuma Vinaigrette	11,90
<b>Pulpo Anticuchero</b> Gebratener, pikant marinierter Oktopus, dazu Rosmarinkartoffeln, Champignons und Avocado	17,90
<b>Chupe</b> Fisch des Tages und Riesengarnelen in pikanter Bouillon	14,90

# PLATOS PRINCIPALES

---

	Hauptgang
<b>Risotto con Mariscos</b> Meeresfrüchte-Risotto mit Garnelen, Calamari und argentinischer Rotgarnele, verfeinert mit Erbsen, Paprika und Koriander dazu Zwiebelsalat	22,90
<b>Ceviche Caliente Thai</b> Fisch des Tages flambiert in Pisco, Leche de Tigre, Kokosnussmilch, Thai-Basilikum, Koriander und Zwiebel, dazu Reis	23,90
<b>Atún en costra de Quinoa con Salsa Nori y Puré de Camote</b> Thunfisch mit einer Quinoa-Kruste dazu Nori Sauce (Algensauce) und ein Orangen-Süßkartoffelpüree	29,90
<b>Arroz en tinta de Sepia con Salmón "Risotto"</b> Schwarzes Risotto vom Tintenfisch mit Lachsfilet dazu Zwiebelsalat	21,90
<b>Quinoa al Tartufo con Vegetales</b> Quinoa verfeinert mit Trüffel, Gemüse, Champignons und Parmesan	18,90
<b>Lomo Saltado</b> Argentinische Entrecôte-Streifen flambiert im Wok, verfeinert mit Sojasauce, Zwiebeln und Koriander dazu frittierte Maniokstreifen und Reis	26,90

# POSTRES

---

	Nachspeise
<b>Souffle de chocolate con helado de lúcuma</b> Schokoladensoufflé mit hausgemachten Lucuma-Eis (Frucht aus Peru)	11,90
<b>Cheesecake de Pistacho con helado de coco y chocolate</b> Pistazien-Cheesecake mit Kokos-Schokoladen-Eis	13,90
<b>Granizado de Maracuyá</b> Maracuja Sorbet umhüllt in einer hausgemachten Schokoladenkuppel mit Mangoschaum	12,90