

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
<i>Clásico</i> <i>Fisch des Tages</i>	15,50	20,90
<i>Thai</i> <i>Lachs mit Kokos Schaum, Thai Basilikum Pesto, Kumquat und Togarashi</i>	16,50	21,90
<i>Atún Nikkei</i> <i>Thunfisch mariniert in Yuzu, Zitrone gras und Sojasauce mit Sesamöl</i>	19,90	24,90
<i>Tartufo</i> <i>Lachs mit einer Trüffelcreme und gelben Leche de Tigre Schaum</i>	16,90	21,90
<i>Nikkei</i> <i>Lachs mariniert in Tamarindensauce, Sojasauce und Sesamöl, dazu Avocado</i>	16,90	21,90
<i>Pulpo en Crema de Culantro</i> <i>Oktopus mit Koriandercreme</i>	19,90	24,90
<i>Mixto</i> <i>Fisch des Tages mit Meeresfrüchten und Venusmuscheln</i>	15,90	20,90
<i>Afrodisiaco</i> <i>Fisch des Tages, Meeresfrüchte und Venusmuscheln mit zweierlei Chilisaucen</i>	16,90	21,90
<i>Vegetariano</i> <i>Kreuterseitlinge, Spargel, Zuckerebsen, und Zwiebeln mit Pisco, Limettensaft, Chili, Koriander, Dashi, Ingwer und Gelber Chilisouce</i>	13,90	18,90
<i>Trio de Ceviches</i> <i>Dreierlei Ceviche vom Fisch: CLASICO, THAI und NIKKEI</i>		34,90

TIRADITOS

Dünne Scheiben vom Fisch, eine Art Sashimi

	Vorspeise
<i>Tiradito de Salmón</i> <i>Lachs-Sashimi mit Leche de tigre und Molekular-Avocado</i>	19,90
<i>Tiradito de Atún Cítrico Nikkei</i> <i>Thunfisch-Sashimi mit Sojasauce, verfeinert mit Orange und Sesamöl</i>	20,90
<i>Tiradito de Salmón Tropical</i> <i>Lachs-Sashimi mit Leche de tigre mit Maracuja und Molekular-Mango</i>	19,90
<i>Sashimi de Sandía</i> <i>Wassermelone mariniert mit Leche de tigre, Sojasauce und Sesamöl</i>	14,90

ENTRADAS

	Vorspeise
<i>Causa en Velo Beterraga Langostinos en Escabeche al Maracuya</i> <i>Kalt gestampftes Kartoffelpüree umhüllt in einer Rote Beete Gelatine dazu gebratene Garnelen mit einer Chili-Zwiebel-Maracuja-Sauce</i>	15,90
<i>Ensalada de Quinua</i> <i>Quinoasalat mit Gemüse und Honig-Kurkuma Vinaigrette</i>	11,90
<i>Pulpo Anticuchero</i> <i>Gebratener, pikant marinierter Oktopus, dazu Rosmarinkartoffeln, Champignons und Avocado</i>	19,90
<i>Chupe con Quinua</i> <i>Fisch des Tages und Riesengarnelen in pikanter Bouillon mit Quinoa, und Erbsen</i>	15,90

PLATOS PRINCIPALES

	Hauptgang
<i>Arroz en tinta de Sepia con Salmón "Risotto"</i> <i>Schwarzes Risotto vom Tintenfisch mit Lachsfilet, dazu Zwiebelsala</i>	22,90
<i>Risotto con Mariscos</i> <i>Risotto mit Garnelen, Calamari und argentinischer Rotgarnele, verfeinert mit Erbsen, Paprika und Koriander dazu Zwiebelsalat</i>	23,90
<i>Atún en Costra de Quinoa con Salsa Nori y Puré de Camote</i> <i>Thunfisch mit einer Quinuakruste, dazu Nori Sauce (Algensauce) und ein Orangen-Süßkartoffelpüree</i>	33,90
<i>Ceviche Caliente Thai</i> <i>Fisch des Tages flambiert in Pisco, Leche de Tigre, Kokosnussmilch, Thaibalsikum, Koriander und Zwiebel, dazu Reis</i>	24,90
<i>Lomo Saltado</i> <i>Argentinische Entrecôte-Streifen flambiert im Wok, verfeinert mit Sojasauce, Zwiebeln und Koriander, dazu frittierte Maniokstreifen und Reis</i>	27,90
<i>Quinoa al Tartufo con Vegetales</i> <i>Quinoa verfeinert mit Trüffel, Gemüse, Champignons und Parmesan</i>	19,90

POSTRES

	Nachspeise
<i>Souffle de chocolate con helado de Lucuma</i> <i>Schokoladensoufflé mit hausgemachten Lucuma-Eis (Frucht aus Peru)</i>	10,90
<i>Granizado de Maracuyá</i> <i>Maracuya Sorbet umhüllt in einer hausgemachten Schokoladenkuppel mit Mangoschaum</i>	12,90
<i>Cheesecake de Pistacho y sorbete de Guava</i> <i>Pistazien-Cheesecake mit Guave Sorbet</i>	13,90

MENÚ DEGUSTACIÓN

7-Gang Menü

- ab 2 Personen -

Aperitivo:
Maracuja Sour

Tiradito de Atun Citrico Nikkei
Thunfisch-Sashimi mit Sojasauce, verfeinert mit Orange und Sesamöl

Ceviche Clásico
Gewürfeltes Fischfilet mariniert in Leche de tigre mit Süßkartoffelpüree

Ceviche Tartufo
Lachs mit einer Trüffelcreme und gelben Leche de Tigre Schaum

Sorbete de menta y pisco
Minz-Pisco Sorbet

Atun en costra de Quinoa con Salsa Nori y Pure de Camote
Thunfisch mit einer Quinoa-Kruste dazu Nori Sauce (Algensauce) und
Orangen-Süßkartoffelpüree

Lucuma en dos texturas
Zweierlei von Lucuma (Frucht aus den Amazonas von Peru) mit
Schokoladenerde verfeinert

Millonario Ron
Peruanischer 15-jähriger Rum

pro Person 89

Weinbegleitung pro Person 24

BEBIDAS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters still oder prickelnd klein	0,25 l	3,20
Selters still oder prickelnd groß	0,75 l	8,90
Pez Tafelwasser still oder prickelnd	0,5 l	4,40
Spezi	0,4 l	3,90
Pepsi / Pepsi Light	0,2 l	3,50
Säfte (Apfel oder Maracuja)	0,2 l	3,50
Saftschorle oder Holunderschorle	0,4 l	4,50
Chicha Morada (Maisgetränk aus Peru - hausgemacht)	0,2 l	3,50
Süßkartoffel oder Chicha Morada Schorle - hausgemacht	0,4 l	4,50

HEISSE GETRÄNKE

Espresso		2,50
Doppelter Espresso		3,50
Tasse Kaffee		3,20
Cappuccino		3,50
Latte Macchiato		3,90
Kännchen Tee (Pfefferminz, Earl Grey, Früchte)		3,90

BIERE

Helles Hohenthanner	0,5 l	4,50
Weißbier Hohenthanner	0,5 l	4,50
Radeberger Pils	0,33 l	3,90
Sol (mexikanische Bier)	0,33 l	3,90
Radler	0,5 l	3,90

APERITIVOS & COCTELES

Nasca Spritz	0,2 l	7,90
Prosecco, hausgemachter Süßkartoffelsirup Peach Tree, Soda		
Aperol Spritz	0,2 l	6,90
Pisco Sour		10,90
Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Angustura		
Chilcano		10,90
Pisco, Ginger Ale, Limettensaft, Angustura		
Chilcano de Pasion / Kumquat / Jengibre / Frutas del bosque		11,90
Pisco eingelegt in Maracuja oder Zwergorange oder Ingwer oder Waldfrüchten aufgefüllt mit Ginger Ale und Limettensaft, Angustura		

VINOS

WEIß	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Grüner Veltliner Frischer, trockener Wein aus Niederösterreich	4,50	8,90	
Riesling Trocken, feinfruchtig aus dem Rheingau	4,50	8,90	
Chardonnay Frisches, intensives Aroma aus Frankreich	4,90	9,50	
Primi Farnese (Italien) Aromen von exotischen Früchten und Orangenblüten, milde Säure			39,90
Rioja Baraon de Ley (Spanien) Exotische Fruchtnoten, trockenwürzig, ein runder Weißwein mit anhaltenden Nachklang			40,50
Schmitges Grauschiefer Riesling (Deutschland) Intensive Frucht nach Pfirsich und Maracuja, rassige Säure, herrlich leicht und elegant			40,90
Bicicletas y pez Sauvignon Blanc (Mallorca) Herrlich duftiges Aroma und schöne Struktur, fruchtig-feiner Sauvignon Blanc			41,90
Gavi Marchesi di Barolo (Italien) Am Gaumen harmonisch, frisch, fruchtig, angenehme Würze und Mineralik			43,50
Ca dei Frati Lugana (Italien) Vollmundiger, weicher Wein, Noten von Aprikose und Mandel, feine Säure			43,90
Domäne Wachau Grüner Veltliner (Österreich) Kraftvoll, frische Säure, feine Mineralik und exotische Fruchtnoten			44,90
Robert Weil Riesling (Deutschland) Trockener, frischer Riesling mit lebendigen Spiel von Fruchtaromen und feiner Säure			46,90
Chablis 1er Cru (Frankreich) Besondere Mineralität geprägt durch Aromen von Lindenblüten, Mandarine und Grapefruit			48,90
Zuani (Italien) Fruchtiges, vielschichtiges, weiches Aroma mit Mineralnoten			52,90
Chanson Montagny Premier Cru (Frankreich) Sehr frische Aromen von exotischen Früchten, fester und lebendiger Chardonnay aus Burgung			62,90
Antinori Cervaro della Salla (Italien) Reife Frucht und vornehme Röstnoten, vollmundig und komplex Vergärt im Barrique, der Stolz des Hauses der Familie Antinori			115,00

VINOS

ROT

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Primitivo Puglia (Italiene) Kräftig, halbtrocken und fruchtig	4,50	8,90	
Rioja Crianza (Spanien) Trocken, rund und harmonisch	4,90	9,50	
Zolla Primitivo Di Manduria DOC (Italien) Komplexe, warme, weiche und feiwürzige Struktur, im Barrique gelagert			39,90
Terrazas de los Andes Malbec (Argentinien) Kräftige Aromatik und sehr harmonischer Geschmack, im Barrique gereift			52,90
Marqués de Murrieta Reserva (Spanien) Rioja Klassiker im Eichenfass gereift, eleganter Tropfen, der Komplexität und Feinheit verbindet			63,00
Sessantanni Primitivo di Manduria (Italien) Vollmundig, weich, elegant und körperreich. Aromen von Kirsch, Pflaume und Cassis, wird aus über 60 Jahren alten Reben vinifiziert			65,00
Intipalka Nr.1 (Peru) Samtig am Gaumen mit reifen, eleganten Tanninen, Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Tannat und Syrah			80,90
Einzelstück Schneider (Deutschland) Hocheleganter Wein, interessantes Bouquett mit portugieser Traube aus 80 Jahre alten Rebstöcken, reif und elegant			82,90
Masi Costasera Amarone (Italien) Stolz und majestätisch ist dieser weltbekannte Masi Amarone. Er besticht durch intensive, fruchtige Aromen mit einem Hauch Schokolade, samtige Tannine und gute Struktur			92,00
Tignanello (Italien) Legendärer Kultwein aus der Toskana beeindruckt durch seine elegante, fantastische Frische und seiner schmeichelnden Feinheit			190,00

ROSÉ

Rioja Rosado (Spanien) Feinfruchtig, elegant und zart mit einer sehr dezenten Säure	4,50	8,90	
Primitivo Rose Farnese (Italien) Legendärer Kultwein aus der Toskana beeindruckt durch seine elegante, fantastische Frische und seiner schmeichelnden Feinheit			39,90
Miraval Cotes de Provence Rose (Frankreich) Dichtes Aroma von frischen roten Beeren mit einer einzigartigen Mineralität			56,00

CHAMPAGNER

Moet & Chandon Brut		35,00	95,00
Ruinart Rose			130,00
Dom Perignon			289,00