

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>	17,90	22,90
<i>Thai</i> <i>Lachs mit Kokos Schaum, Thai Basilikum Pesto, Kumquat und Togarashi</i>	17,90	23,90
<i>Atún Nikkei</i> <i>Thunfisch mariniert in Yuzu, Zitrone gras und Sojasauce mit Sesamöl dazu Avocado</i>	21,90	26,90
<i>Tartufo</i> <i>Lachs mit einer Trüffelcreme und gelben Leche de Tigre Schaum</i>	17,90	23,90
<i>Nikkei</i> <i>Lachs mariniert in Tamarindensauce, Sojasauce und Sesamöl, dazu Avocado</i>	17,90	23,90
<i>Pulpo en Crema de Culantro</i> <i>Oktopus mit Koriandercreme</i>	21,90	26,90
<i>Mixto</i> <i>Fisch des Tages mit Meeresfrüchten und Venusmuscheln</i>	17,90	23,90
<i>Afrodisiaco</i> <i>Fisch des Tages, Meeresfrüchte und Venusmuscheln mit zweierlei Chilisaucen</i>	18,90	24,90
<i>Vegetariano</i> <i>Kreuterseitlinge, Spargel, Zuckerebsen, und Zwiebeln mit Pisco, Limettensaft, Chili, Koriander, Dashi, Ingwer und Gelber Chilisouce</i>	14,90	19,90
<i>Trio de Ceviches</i> <i>Dreierlei Ceviche vom Fisch: CLASICO, THAI und NIKKEI</i>		37,90

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>	21,90
<i>Tiradito de Atún Cítrico Nikkei</i> <i>Thunfisch-Sashimi mit Sojasauce, verfeinert mit Orange und Sesamöl</i>	22,90

ENTRADAS

	Vorspeise
<i>Trío de Causa: Salmón, Pulpo y Langostino</i> <i>Kalt gestampftes Kartoffelpüree verfeinert mit Lachs-Sashimi flambiert in Nikkei-Acevichada-Sauce; und Tintenfisch flambiert mit Anticuchera-Mayonnaise, Canchita und gebratene Garnelen mit einer Chili-Maracuja-Sauce</i>	17,90
<i>Ensalada de Quinoa</i> <i>Quinoasalat mit Gemüse und Honig-Kurkuma Vinaigrette</i>	13,90
<i>Pulpo Anticuchero</i> <i>Gebratener, pikant marinierter Oktopus, dazu Rosmarinkartoffeln, Champignons und Avocado</i>	22,90
<i>Chupe con Quinoa</i> <i>Fisch des Tages und Riesengarnelen in pikanter Bouillon mit Quinoa, und Erbsen</i>	16,90

PLATOS PRINCIPALES

<i>Risotto con Mariscos</i>	Hauptgang 24,90
<i>Risotto mit Garnelen, Calamari und argentinischer Rotgarnele, verfeinert mit Erbsen, Paprika und Koriander dazu Zwiebelsalat</i>	
<i>Atún en Costra de Quinoa con Salsa Nori y Puré de Camote</i>	36,90
<i>Thunfisch mit einer Quinuakruste, dazu Nori Sauce (Algensauce) und ein Orangen-Süßkartoffelpüree</i>	
<i>Ceviche Caliente Thai</i>	26,90
<i>Fisch des Tages flambiert in Pisco, Leche de Tigre, Kokosnussmilch, Thaibalsikum, Koriander und Zwiebel, dazu Reis</i>	
<i>Lomo Saltado</i>	27,90
<i>Argentinische Entrecôte-Streifen flambiert im Wok, verfeinert mit Sojasauce, Zwiebeln und Koriander, dazu frittierte Maniokstreifen und Reis</i>	
<i>Quinoa al Tartufo con Vegetales</i>	22,90
<i>Quinoa verfeinert mit Trüffel, Gemüse, Champignons und Parmesan</i>	

POSTRES

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