

## **Bienvenidos a Barranco**

Inspiziert von der grossen Geschmacksvielfalt in Perus Landeshauptstadt Lima, möchten wir Euch ein überraschendes kulinarisches Erlebnis bieten - ganz im Sinne des entspannten Künstlerviertels Barranco, wo sich alles rund um Gemeinsamkeit, Lebensfreude und gutes Essen dreht.

**i Provecho !**

# DE LA BARRA Cocktails

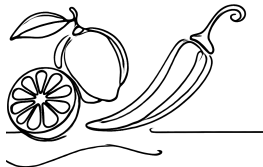
<b>Pisco Sour</b>	18
Pisco Acholado, Limette, Veggwhite, Angostura Bitters	
<b>Para Melisa</b>	18
Gin, Zitronenmelisse, Umeshu, Tonic	
<b>Narita Margarita</b>	18
Mezcal, Yuzu, Chartreuse	
<b>Plátano Plomo</b>	18
Pflaumenschnaps, Bananenlikör, Amaro Bitter	
<b>Aficionado (alkoholfrei)</b>	12
Earl Grey, Orange, Tonic	
<b>Primavera (alkoholfrei)</b>	14
Kalamansi, Rosen, Prickelnd Rosé 0%	

# MENÚ DEL CHEF

**6 Gänge**      **130.-**

Lasst Euch von uns auf eine Reise der Aromen entführen.  
Eine Fusion aus lateinamerikanischen, asiatischen und mediterranen  
Einflüssen in 6 individuell servierten Gängen, kreiert von Chefkoch Jose  
Severino, Madalena Melo und Team.

Unser Menü kann in regulärer, pescetarischer oder veganer Variante  
genossen werden.



# COMER À LA CARTE

Wenn Ihr zu zweit da seid, empfehlen wir Euch 6 Gerichte zum Teilen und im Anschluss unsere feinen Desserts.

<b>Brioche de Aji</b> (veg/v) Brioche mit gelber peruanischer Chilli, geräucherte Butter	7.50
<b>Ceviche*</b> Roher Seebarsch, Rocoto-Tigermilch, Yuzu Kosho, Tapiokaperlen	29
<b>Tartar</b> Schweizer Rindstartar, fermentierter Rocoto, gebeiztes Eigelb, Kartoffelchips	29
<b>Esquites*</b> Zuckermais, Straciatella, Parmesan, Aji Amarillo Alioli, Bottarga	23
<b>Alcachofas</b> (v) Artischocken-Tempura, Salsa Verde, Granatapfel	24
<b>Berenjena</b> (v) Aubergine, Gochujang Sauce, Pekannüsse, geräucherter Soja-Joghurt	25

\*auch vegan erhältlich.

<b>Trucha</b>	32
Schweizer Forelle, Chirimoya Beurre Blanc, Sellerie	
<b>Seta (v)</b>	28
Kräuterseitling, Butternut Kürbis, Chimichurri, Haselnüsse	
<b>Chicharrones</b>	29
Glasierter Schweinebauch, Carapulcra-Püree, Daikon, Erdnüsse	
<b>Carrillera</b>	34
Rinderbäckchen, Schwarzwurzel, Birne, Pedro Ximénez	
<b>Topinambur (veg)</b>	15
Topinambur Variation, weisse Schokolade, Karamell, Ingwer	
<b>Chocolate (veg/v)</b>	15
Schokolade, Olivenöl-Glacé	

\*auch vegan erhältlich.

# VINO im Glas (1dl)

## BUBBLES

Ô Ma Vallée N.V., Maurice Grumier, Champagne, Frankreich 15  
78 % Pinot Meunier & 22% Pinot Noir, trocken, klassische Flaschengärung für 24 Monate

Alkoholfrei Prickelnd Rosé, Kolonne Null, Berlin, Deutschland 9  
Portugieser & Müller-Thurgau, trocken, Gärung im Stahltank

## WEISS

Schloss Riesling 2023, Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland 10  
Riesling, trocken, Ausbau im Stahltank

Chasselas La Plantaz 2022, Abbaye de Mont, Waadt, Schweiz 9  
Chasselas, trocken, 9 Monate im grossen Holzfass ausgebaut

Dido Blanc 2022, Venus la Universal, Montsant, Spanien 12  
Macabeu & Garnacha Blanca, trocken, 9 Monate in Barrique/Beton-Amphoren

## ORANGE

Coume de l'Olla 2023, Matassa, Côtes Catalanes, Frankreich 12  
Macabeo & Muscat, trocken, Ausbau in der Amphore

## ROT

Pinot Noir 2018, Domaine de Beudon, Wallis, Schweiz Pinot Noir, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass	14
Terra de Cuques Negre 2021, Terroir al Limit, Priorat, Spanien Garnacha Tinta & Cariñena, trocken, 18 Monate im grossen Holzfass & Betontank	15
Remelluri Reserva 2016, Bodegas Remelluri, Rioja, Spanien Tempranillo, Garnacha & Graciano, trocken, 21 Monate im Barrique	14

## SÜSS (0,5dl)

Ratafia Champenois N.V., Eric Rodez, Champagne, Frankreich Pinot Noir, süss, aus der Solera, 4 Jahre im Barrique ausgebaut	17
Casa del Inca PX 2017, Equipo Navazos, Jerez, Spanien Pedro Ximenez, süss, 18 Monate in Betonfässern gereift	16

# VINO in der Flasche, von Norden nach Süden (75cl)

Unsere Weinkarte lebt von der festen Überzeugung, dass kleine, eigentümergeführte und möglichst naturnah arbeitende Weingüter besonders gute, komplexe und nachhaltige Weine herstellen. Zugleich liegt es uns am Herzen Euch als unseren Gästen eine möglichst vielfältige Auswahl zu bieten, so dass wir vom experimentellen Naturwinzer bis zu legendären Referenzweingütern das ganze Spektrum der Weinwelt abbilden. Dabei haben jedoch alle eines gemeinsam: es handelt sich um ehrliche, fast ausschliesslich auf Handarbeit basierende Weine, die ihr Terroir stark vertreten.

i Salúd !

## BUBBLES

### ÖSTERREICH, DEUTSCHLAND & SCHWEIZ

Kalkspitz PetNat N.V., Christoph Hoch, Kremstal, Österreich Grüner Veltliner, Muskat & Sauvignon Blanc, trocken, «pétillant naturel» Flaschengärung	67
Klettgau PetNat 2023, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz Müller-Thurgau, trocken, «pétillant naturel» Flaschengärung	72
Alkoholfrei Prickelnd Rosé 2021, Kolonne Null, Berlin, Deutschland Portugieser & Müller-Thurgau, trocken, Gärung im Stahltank	48

### FRANKREICH

Réserve de L'Hommeée 1er Cru N.V., Roger Coulon, Champagne, Frankreich 60% Chardonnay & 40% Pinot Noir, trocken, Ausbau im kleinen Holzfass, danach 5 Jahre auf der Hefe	138
<del>Instantanée 2016, Huré Frères, Champagne, Frankreich</del> 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir & 30% Pinot Meunier, trocken, 6 Jahre Hefelager nach klassischer Flaschengärung	<del>148</del>
Mailly Grand Cru 2016, Bérèche et Fils, Champagne, Frankreich 100% Pinot Noir, trocken, klassische Flaschengärung für 54 Monate	220
Ô Ma Vallée N.V., Maurice Grumier, Champagne, Frankreich 78 % Pinot Meunier & 22% Pinot Noir, trocken, klassische Flaschengärung für 24 Monate	89



Les Vignes de Vrigny 1er Cru N.V., Egly-Ouriet, Champagne, Frankreich 100% Pinot Meunier, trocken, klassische Flaschengärung für 3 Jahre	155
Cuvée des Grandes Vintages M.V., Eric Rodez, Champagne, Frankreich 70% Pinot Noir & 30% Chardonnay, trocken, Ausbau im kleinen Holzfass, danach 6 Jahre auf der Hefe	195
Réserve Brut N.V., Leclerc Briant, Champagne, Frankreich 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier & 20% Chardonnay, trocken, klassische Flaschengärung für 54 Monate	109
Petit Meslier Extra Brut N.V., Laherte Frères, Champagne, Frankreich Petit Meslier, trocken, klassische Flaschengärung	182
5 Sens 2016, Olivier et Serge Horiot, Champagne, Frankreich Je 20% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Blanc & Arbane, trocken, klassische Flaschengärung für 5 Jahre	167

## SPANIEN

Cava Imperial Brut 2018, Gramona, Katalonien, Spanien Xarel.lo, Macabeu & Chardonnay, trocken, klassische Flaschengärung für 60 Monate	92
---	----

## WEISS

### ÖSTERREICH, DEUTSCHLAND, SCHWEIZ & TSCHECHIEN

Riesling Paulinshofberg GG 2023, Weingut Bastgen, Mosel, Deutschland Riesling, trocken, 9 Monate im Stahltank	92
<del>Dellen Riesling GG 2016, Weingut Dönnhoff, Nahe, Deutschland Riesling, trocken, Ausbau im grossen Holzfass</del>	<del>161</del>
Weiss 2020, Marto Wines, Rheinhessen, Deutschland 7 deutsche Rebsorten in der Cuvée, trocken, aus dem grossen Holzfass	72
Schloss Riesling 2023, Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland Riesling, trocken, Ausbau im Stahltank	61
<del>Goldberg Riesling GG 2022, Van Volxem, Mosel, Deutschland Riesling, trocken, Ausbau im grossen Holzfass für ca. 1 Jahr</del>	<del>95</del>
Basalt Auxerrois 2020, Weingut Odinstal, Pfalz, Deutschland Auxerrois, trocken, Ausbau im grossen Holzfass	98
Königsbacher Idig Riesling GG 2016, A. Christmann, Pfalz, Deutschland Riesling, trocken, Ausbau im grossen Holzfass	174
"Ganz Horn im Sonnenschein" Riesling GG 2016, Ökonomierat Rebholz, Pfalz, DE Riesling, trocken, Ausbau im Stahltank	184
Melancholia 2019, Milan Nestarec, Moravia, Tschechien Neuburger, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass	83
Numen Fumé Blanc 2021, Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich Sauvignon Blanc, trocken, 12 Monate in der Amphore auf der Hefe	88
Revolution White Solera N.V., Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich Chardonnay, Scheurebe & Riesling, trocken, Amphoren-vergoren, gereift in der Solera	70
Graf Morillon Muster 2020, Weingut Muster, Steiermark, Österreich Chardonnay, trocken, 24 Monate im grossen Holzfass	96
Ex Vero II 2017, Werlitschhof, Steiermark, Österreich Chardonnay & Sauvignon Blanc, trocken, 24 Monate im grossen Holzfass auf der Hefe	94
<del>Blaue Libelle 2021, Weingut Andreas Tscheppe, Steiermark, Österreich Sauvignon Blanc, trocken, im Holzfass auf der Hefe ausgebaut</del>	<del>108</del>

Chasselas La Plantaz 2022, Abbaye de Mont, Waadt, Schweiz 65  
Chasselas, trocken, 9 Monate im grossen Holzfass ausgebaut – üppige und doch frische Aromen reifer Früchte, aus biodynamischem Anbau

Riesling x Sylvaner 2012, Domaine de Beudon, Wallis, Schweiz 79  
Riesling x Sylvaner, trocken, 11 Monate imahltank

## FRANKREICH

Pinot Gris Grand Cru Kirchberg 2014, Louis Sipp, Elsass, Frankreich 78  
Pinot Gris, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass

Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2023, Guy Robin et Fils, Burgund, Frankreich 102  
Chardonnay, trocken, 12 Monate im Barrique – exzellenter «vieilles vignes»

Clos de la Coulée de Serrant 2021, Nicolas Joly, Loire, Frankreich 165  
Chenin Blanc, trocken, 8 Monate im grossen Holzfass auf der Hefe

Saumur Blanc 2022, Château Yvonne, Loire, Frankreich 86  
Chenin Blanc, trocken, 12 Monate im Barrique auf der Hefe

~~Clos de Monsieur Noly Pouilly Fuissé Réserve M.V., Valette, Burgund, Frankreich 240~~  
Chardonnay, trocken, über 10 Jahre in alten Holzfässern auf der Hefe

Les Agudes, Mas del Périé, Sud-Ouest, Frankreich 63  
Chenin Blanc & Sauvignon Blanc, trocken, 6 Monate in Holz- und Betonfässern

## SPANIEN

Marko Gure Arbasoak 2022, Bodega Oxer Bastegieta, Euskadi, Spanien 75  
Gros & Petit Courbu, trocken, 8 Monate im Holzfass/Stahltank auf der Hefe

Rioja Blanco 2021, Bodegas Remelluri, Rioja, Spanien 144  
Garnacha Blanca, Chardonnay, Viognier, trocken, Ausbau im grossen Holzfass

Dido Blanc 2022, Venus la Universal, Montsant, Spanien 76  
Macabeu & Garnacha Blanca, trocken, 9 Monate in Barrique/Beton-Amphoren

## ORANGE

Orangewein ist Weisswein, dessen Herstellung mittels Maischegärung (Maische = Most, Beerenschalen & Kerne), also im gleichen Verfahren wie Rotwein, erfolgt. Je länger diese Gärung stattfindet, desto mehr Gerb- und Farbstoffe, und somit orangene Färbung, erhält der Wein. Sie sind besonders gute Essensbegleiter!

### ÖSTERREICH, DEUTSCHLAND & SCHWEIZ

Erdreich 2021, Bianka & Daniel Schmitt, Rheinhessen, Deutschland Muskateller & Scheurebe, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass	84
<del>Himmel auf Erden 2021, Christian Tschida, Burgenland, Österreich Scheurebe &amp; Weissburgunder, trocken, 6 Monate im grossen Holzfass</del>	<del>78</del>
<del>Freude 2020, Werlitschhof, Steiermark, Österreich Sauvignon Blanc &amp; Morillon, trocken, 24 Monate im Holzfass auf der Hefe</del>	<del>108</del>
Schwalbenschwanz 2021, Andreas Tscheppe, Steiermark, Österreich Goldmuskateller, trocken, 18 Monate im Holzfass auf der Hefe	138

### FRANKREICH

Le Zaune à Dédée N.V, Jean François Ganevat, Côtes du Jura, Frankreich Savagnin & Gewürztraminer, trocken, 7 Jahre in gebrauchtem Barrique auf der Hefe	129
Coume de l'Olla 2023, Matassa, Côtes Catalanes, Frankreich Macabeo & Muscat, trocken, Ausbau in der Amphore	71
Cuvée Marguerite 2023, Matassa, Côtes Catalanes, Frankreich Muscat, Macabeu, Moscatel & Viognier, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass auf der Hefe	89

### ITALIEN

Agno 2020, La Stoppa, Emilia Romagna, Italien Malvasia, Ortrugo & Trebbiano, trocken, im grossen Holzfass ausgebaut	97
<del>Frekt 2021, Lammidia, Abruzzo, Italien Pecorino, trocken, Ausbau in der Amphore</del>	<del>73</del>
Ramí 2022, Azienda Agricola COS, Sicilia, Italien Grecanico & Insolia, trocken, Ausbau in der Amphore	71

## SPANIEN

BI Xarel.lo 2021, Bodegas Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien 98  
Xarel.lo, trocken, in Amphoren ausgebaut

## ROSÉ

### ÖSTERREICH, DEUTSCHLAND & SCHWEIZ

Numen Rosé St. Laurent 2018, Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich 83  
Sankt Laurent, trocken, 12-monatige Ganztrauben-Gärung in Amphoren

Himmel auf Erden Rosé 2022, Christian Tschida, Burgenland, Österreich 78  
Cabernet Franc, trocken, knapp 12 Monate im grossen Holzfass ausgebaut

Weissherbst Klettgau 2023, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz 68  
Pinot Noir, trocken, kurzer Ausbau im Stahltank

## SPANIEN

Mart Bio 2023, Gramona, Catalunya, Spanien 64  
Xarel.lo Vermell, trocken, kurzer Ausbau im Stahltank

## ROT

### SCHWEIZ

Chölle Hallau Pinot Noir 2022, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz Pinot Noir, trocken, 12-18 Monate im Holzfass	98
<del>Vagabond 2017, Mythopia, Valais, Schweiz Pinot Noir, trocken, 38 Monate im grossen Holzfass</del>	<del>135</del>
Pinot Noir 2018, Domaine de Beudon, Valais, Schweiz Pinot Noir, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass	84

### FRANKREICH

Clos Vougeot Grand Cru 2012, Marchand-Tawse, Burgund, Frankreich Pinot Noir, trocken, 18 Monate auf den Hefen im Barrique ausgebaut	285
Le Clos Guillot Chinon 2020, Bernard Baudry, Loire, Frankreich Cabernet Franc, trocken, 12 Monate im Barrique	75
Megamix, Clos des Vignes du Maynes, Burgund, Frankreich Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, trocken, kurzer Ausbau im Holzfass	82
Brouilly 2022, Georges Descombes, Beaujolais, Frankreich Gamay, trocken, im Stahltank ausgebaut	65
Saint-Estèphe 2ème Cru Classé 2009, Château Montrose, Bordeaux, Frankreich Cabernet Sauvignon, Merlot & Cab. Franc, Petit Verdot, trocken, 18 Monate im Barrique	480
Pauillac 5ème Cru Classé 2017, Château Pontet-Canet, Bordeaux, Frankreich Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc, trocken, 20 Monate im Barrique ausgebaut	215
Margaux 3ème Cru Classé 2006, Château Palmer, Bordeaux, Frankreich Cabernet Sauvignon & Merlot, trocken, im Barrique ausgebaut	510
Emilien 2019, Château le Puy, Côtes de Bordeaux, Frankreich Merlot, Cabernet Franc/Sauvignon & Malbec, trocken, 24 Monate in altem Barrique	92
Les Combariolles 2019, Mas Cal Demoura, Languedoc-Roussillon, Frankreich Syrah, Mourvèdre, Carignan & Grenache, trocken, 12 Monate im Holzfass, 7 Monate im Stahltank	87
<del>Tattouine Rouge 2022, Matassa, Cotes Catalanes, Frankreich Grenache Gris &amp; Grenache Noir, trocken, 6 Monate im Holzfass</del>	<del>89</del>

## ITALIEN

Barbera D'Asti La Bogliona 2018, Vinicola Scarpa, Piemont, Italien Barbera, trocken, 36 Monate im grossen Holzfass	98
Flaccianello della Pieve 2011, Fontodi, Toskana, Italien Sangiovese, trocken, 24 Monate im Barrique ausgebaut	269
Riecine di Riecine 2018, Riecine, Toskana, Italien Sangiovese, trocken, 36 Monate in Zement Tanks	128
Syrah 2021, Stefano Amerighi, Toskana, Italien Syrah, trocken, im Holzfass und Betontank ausgebaut	84
Pinot Nero 2021, Podere della Civettaja, Toskana, Italien 12 Monate in alten Barriques, 10 in Betontanks und mindestens 9 Monate in der Flasche	110
La Contrada dei Centenari 2020, Azienda Calabretta, Sizilien, Italien Nerello Mascalese, trocken, 10 Monate in gerbauchten Holzfässern	121

## SPANIEN & PORTUGAL

Kalamity 2022, Bodega Oxer Bastegieta, Rioja, Spanien Tempranillo, Garnacha, Viura, trocken, im Barrique ausgebaut	218
Yjar 2018, Telmo Rodriguez / Bodegas Remelluri, Rioja, Spanien Tempranillo, Garnacha & autochtoner Rebsorten, trocken, im Barrique ausgebaut	256
Tres Matas Crianza 2021, Vega de Yuso, Ribera del Duero, Spanien Tempranillo (Tinta del País), trocken, 16 Monate im Barrique	68
Remelluri Reserva 2016, Bodegas Remelluri, Rioja, Spanien Tempranillo, Garnacha & Graciano, trocken, 21 Monate im Barrique	86
Tres Matas Reserva 2018, Vega de Yuso, Ribera del Duero, Spanien Tempranillo (Tinta del País), trocken, 24 Monate im Barrique	92
BI Sumoll 2021, Bodegas Ca N'Estruc, Katalonien, Spanien Sumoll, trocken, Ausbau in Amphoren	98
Terra de Cuques Negre 2021, Terroir al Limit, Priorat, Spanien Garnacha Tinta & Cariñena, trocken, 18 Monate im grossen Holzfass & Betontank	95
L'Angelet 2021, Bodegas Palmera, Utiel-Requena, Spanien Tempranillo & Cabernet Sauvignon, trocken, 14 Monate im Barrique	82

Món Bobal 2019, Bodega Montesanco, Utiel-Requena, Spanien 86  
Bobal, trocken, 12 Monate im Barrique

## ARGENTINIEN

Malbec Siglo 2021, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien 81  
Malbec, trocken, 12 Monate im Barrique ausgebaut

Malbec Presidente 2020, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien 145  
Malbec, trocken, 18 Monate im neuen Barrique ausgebaut



## DESSERTWEIN

### HALBTROCKEN (75cl)

Demi-Sec Grande Réserve N.V., Lahérte Frères, Champagne, Frankreich 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay & 10% Pinot Noir, halbtrocken, im grossen Holzfass	110
Blaue Libelle PLUS 2020, Weingut Andreas Tscheppe, Steiermark, Österreich Sauvignon Blanc, halbtrocken, 24 Monate im grossen Holzfass auf der Hefe	98
Ex Vero II S 2017, Werlitschhof, Steiermark, Österreich Chardonnay & Sauvignon Blanc, halbtrocken, 24 Monate im grossen Holzfass auf der Hefe	81

### SÜSS

Herrenberg Riesling Eiswein 2008 (37.5cl), Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland Riesling, süss, Ausbau im grossen Holzfass	198
Altenberg Riesling Auslese 2010 (37.5cl), Van Volxem, Mosel, Deutschland Riesling, süss, Ausbau im grossen Holzfass	87
Schlossberg Rieslaner Auslese 2018 (37.5cl), Weingut Odinstal, Pfalz, Deutschland Rieslaner, süss, Ausbau im grossen Holzfass	68
Ratafia Champenois N.V. (50cl), Eric Rodez, Champagne, Frankreich Pinot Noir, süss, aus der Solera, 4 Jahre im Barrique ausgebaut	92
Seewinkel Beerenauslese 2014 (37.5cl), Weingut Velich, Burgenland, Österreich Chardonnay, Sauvignon Blanc & Welschriesling, süss, im grossen Holzfass ausgebaut	57
Aleatico Passito Salento 2012 (37.5cl), Masseria Li Veli, Apulien, Italien Aleatico, süss, 9 Jahre im Barrique ausgebaut	98
Casa del Inca Sherry PX 2017 (75cl), Equipo Navazos, Jerez, Spanien Pedro Ximenez, süss, 18 Monate in Betonfässern gereift	78
Molino Real "Old Mountain" 2009 (37.5cl), Telmo Rodriguez, Malaga, Spanien Moscatel, süss, 20 Monate im grossen Holzfass auf der Hefe	172

# TOMAR

## REFRESCOS Softdrinks

Wasserpauschale pro Person inkl. "Wasser für Wasser" Spende	5
Chicha Morada (25cl) Typisch peruanische Limonade aus lila Mais - hausgemacht	6
Verveine Kombucha (25cl) hausgemacht	6
Coca Cola/Coca Cola Zero (33cl)	5

## CHELAS Biere

Cantina Maiz Morado Lager (33cl, 4.5%)	9
Locher Craft Hazy Climber IPA vom Fass (3dl/5dl, 5%)	6/9
Appenzeller Leermond (33cl, 0%)	6

## DIGESTIVOS Spirituosen

Pisco Logia Torontel	41.9%	2cl	8
Pisco Benedicto Peña Mosto Verde Uvina	40%	2cl	10
Šljivovica Gružanska Zlatna Nit	42%	2cl	9
Mezcal San Andrés Alipús	47.5%	2cl	9
Tequila Blanco G4	40%	2cl	8
Tequila Extra Añejo G4	40%	2cl	12
Shochu Kokuto	42%	2cl	16
Agave Thirteen Moons Ensemble IV BEÚ	48%	2cl	16

## CAFÉ Kaffee

Espresso	4
Doppio / Americano	5
Tee	5

## HERKUNFT

Wolfsbarsch	GRIECHENLAND/SPANIEN
Bottarga	ITALIEN
Forelle	SCHWEIZ
Rind	SCHWEIZ
Schwein	SCHWEIZ

## ALLERGIEN

BRIOCHE DE AJÍ	Soja, Gluten
CEVICHE	Sellerie, Soja
TARTAR	Soja, Ei
ESQUITES	Laktose*, Soja
ALCACHOFAS	-
BERENJENA	Soja, Nüsse*
TRUCHA	Laktose, Sellerie,
SETA	Sellerie, Soja, Nüsse*
CHICHARRONES	Laktose, Soja, Nüsse*
CARRILLERA	Laktose, Soja
TOPINAMBUR	Gluten*
CHOCOLATE	Laktose, Gluten, Ei

\*auch ohne erhältlich.