

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

Wenn Ihr zu zweit da seid, empfehlen wir Euch 6-7 Teller (ohne Dessert) zum Teilen.

**i Provecho !**

## **DE LA BARRA** Apéro a lo peruano

<b>Pisco Sour*</b>	15
Pisco Acholado, Limette, Eiweiss, Angostura Bitters	
<b>Huacatay Spritz**</b>	15
Cava, Pineau des Charentes, Huacatay	
<b>El Misti</b>	16
Mezcal, Aji Amarillo, Limette, Crème de Framboise	
<b>Huascarán</b>	16
Pisco Quebranta, Limette, Ginger Beer, Umeshu, Bitters	
<b>City Paloma</b>	15
Tequila, Grapefruit, Citro, Bitters	

\*auch vegan erhältlich.

\*\*Mocktail Variante erhältlich.

# COMER

## MARINEROS Von der Küste

- Ceviche Amazónico** 25  
Roher Wolfsbarsch, Cocona & Charapita Leche de Tigre, Bananen-Chips
- Hamachi Tiradito** 25  
Hamachi, Ponzu, Rocoto & Koriander Leche de Tigre, Süsskartoffel, Tapioka
- Picante de Langostinos** 27  
Black Tiger Crevetten, Aji Amarillo-Wasabi Sauce, Edamame, Kalamansi, Tobiko

## CHOLITOS Von den Bergen

- Tamal de Hongos (v)** 23  
Klassische Masa (Maisteig), Pilze, Schnittlauch Velouté, Senfkörner, Kräuter
- Camote Umami (veg) / (v)** 16  
Süsskartoffel, getrocknete Oliven, Aji Panca Sirup, Feta-Käse\*
- Terrina de Cordero** 28  
Zarter Lammhals, Knollensellerie, Five Spice, Buchweizen

\*auch vegan erhältlich.

## **CALLEJEROS** Von der Stadt

<b>Chicharrón Andino</b>	22
Glasierter Schweinebauch, "Mote" Mais Püree, Zarza Criolla	
<b>Coliflor Anticuchos (v)</b>	16
Blumenkohl, Achiote, Tamarind, Haselnüsse, geräucherter Sojajoghurt	
<b>Lasaña de Aji de Gallina (v)</b>	21
Gyoza Blätter, Chili aus Planted "Poulet", Aji Amarillo, Pekannüsse	
<b>Rocoto Brioche (v)</b>	3.50/Stück

## **DULCEROS** Süßes

<b>Chocolate y Aguaymanto (veg)</b>	15
Schokoladenkuchen, Kakao-Nibs, Physalis Sorbet	
<b>Escabeche de Frutas (v)</b>	16
Erdbeeren, Datterini Tomaten, Avocado-Mousse, Basilikum Sorbet, Paranüsse	