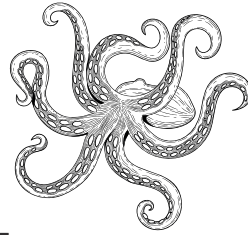


## CEVICHE

### BARRIO

**WEISSER SAISONALER FISCH, KRETTEN, TINTENFISCH MIT ROCOTO CHILI- LECHE DE TIGRE SAUCE**  
SEASONAL WHITE FISH, SHRIMP, OCTOPUS WITH ROCOTO CHILI LECHE DE TIGRE SAUCE



27.00

### PALTA

**WEISSER SAISONALER FISCH MIT AVOCADO-LECHE DE TIGRE**  
SEASONAL WHITE FISH WITH AVOCADO LECHE DE TIGRE SAUCE

27.00

### PITUCO

**GEBRATENE KALAMARI, JAKOBSMUSCHELN, WEISSER SAISONALER FISCH, AJI AMARILLO-LECHE DE TIGRE SAUCE**  
FRIED CALAMARI, SCALLOPS, SEASONAL WHITE FISH WITH AJI AMARILLO LECHE DE TIGRE SAUCE

29.00

## MAKI & SASHIMI

### SALMON URAMAKI-ROLL

10 PIECES

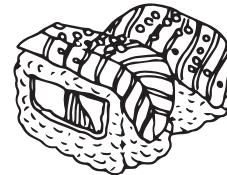
**ORIENTALISCHES LACHS-TARTARE, GEBRATENE KRETTEN, AVOCADO UND FRISCHKÄSE**  
ORIENTAL SALMON TARTARE, FRIED SHRIMP, AVOCADO AND CREAM CHEESE

30.00

### TUNA URAMAKI-ROLL

10 PIECES

**NIKKEI TUNA, GEBRATENE KRETTEN UND AVOCADO**  
NIKKEI TUNA, FRIED SHRIMP AND AVOCADO



32.00

### HOT CRAB MAKI-ROLL

8 PIECES

**SCHARFE KRABBen, GEBRATENE KRETTEN, AVOCADO UND FRISCHKÄSE**  
SPICY CRAB, FRIED SHRIMP, AVOCADO AND CREAM CHEESE

36.00

### SASHIMI CUTS

6 PIECES

**LACHS / THUNFISCH / WEISSER SAISONALER FISCH / GEMISCHT**  
SALMON / TUNA / WHITE FISH / MIXED

25.00

## OYSTERS

### OYSTERS PARTY

5 PIECES

**NATUR / ROCOTO / AJI AMARILLO / AVOCADO ODER JAKOBSMUSCHELN ROGEN-SAUCE**  
NATURAL / ROCOTO / AJI AMARILLO / AVOCADO OR SCALLOP ROE-SAUCE

35.00

### EL PLATAZO

**5 AUSTERN, GEMISCHTES SASHIMI, KAVIAR, SCHWERTMUSCHELN, MIESMUSCHELN**  
5 OYSTERS, MIXED SASHIMI, CAVIAR, RAZOR CLAMS, MUSSELS

80.00

## SOUPS

### SUDADO

18.00

**SAISONALER FISCH, REIS, ZWIEBELN, AJI AMARILLO UND YUCA, GETOPPT MIT CANCHA**  
SEASONAL FISH, RICE, ONIONS, AJI AMARILLO AND YUCA, TOPPED WITH CANCHA

### CRIOILA

**MIESMUSCHELN, KALAMARI, KRETTEN, REIS, AJI PANCA UND FRITTIERTE YUCA**  
MUSSELS, CALAMARI, SHRIMP, RICE, AJI PANCA AND FRIED YUCA

18.00

### VEGGIE WONTON CONSOMÉ

**VEGETARISCHE WONTONS, PAK CHOI, FRÜHLINGSZWIEBELN, CANCHA**  
VEGGIE WONTONS, PAK-CHOI, SPRING ONIONS, CANCHA

16.00



### DEKLARATION

- MUSCHELN - ITALIEN
- POLPO - MAROKKO
- CALAMARES - VIETNAM
- RINDSFILET - PARAGUAY
- SCHWEIN - SCHWEIZ
- HÜHNCHEN - BRASILIEN
- KRABBenFLEISCH - INDONESIA
- THUNFISCH & LACHS - GROSSBRITANNIEN
- LOUP DE MER - GRIECHENLAND
- AUSTERN, SEEIGELPASTE, MESSERMUSCHELN - FRANKREICH
- JAKOBSMUSCHELN - JAPAN

## PARRILLA Y PLATOS CALIENTES

### CARNE

**RINDSFILET IN AJI PANCA MARINIERT, KARTOFFELSTOCK, TARI SAUCE**  
SIRLOIN BEEF MARINATED IN AJI PANCA, MASHED POTATO, TARI SAUCE

20.00

### GAMBAS

**RIESENKRETTEN IN AJI PANCA MARINIERT, KARTOFFELSTOCK, TARI SAUCE**  
PRAWNS MARINATED IN AJI PANCA, MASHED POTATOE, TARI SAUCE

20.00

### HUMITA

**MAISKUCHEN MIT AJI PANCA, TARI SAUCE, ROCOTO CHALACA**  
CORN-CAKE WITH AJI PANCA, TARI SAUCE, ROCOTO CHALACA

19.00

### TACO COCHINITA PIBIL

**PULLED PORK UND GEWÜRZZWIEBEL, IN EINER MAIS TORTILLA**  
PULLED PORK AND PICKLED ONION, IN A CORN TORTILLA



16.00

### TACO JACK FRUIT

**JACK FRUIT RAGOUT, GRÜNE MEXIKANISCHE SAUCE, IN EINER MAIS TORTILLA**  
JACK FRUIT STEW, GREEN MEXICAN SAUCE, IN A CORN TORTILLA

16.00

### QUESADILLA ADOBO

**HÜHNCHEN MARINIERT MIT AJI PANCA, CHEDDAR KÄSE, IN EINER WEIZEN TORTILLA**  
CHICKEN MARINATED IN AJI PANCA, CHEDDAR CHEESE, IN A FLOUR TORTILLA

22.00

### QUESADILLA VEGGIE

**GEMISCHTE PEPERONI, ZWIEBELN, CHEDDAR KÄSE, IN EINER WEIZEN TORTILLA**  
MIXED PEPPERS, ONION, CHEDDAR CHEESE, IN A FLOUR TORTILLA

22.00

### JALEA MIXTA

**GEBRATENE KRETTEN, SAISONALER FISCH, KALAMARI, YUCA FRITA**  
FRIED SHRIMP, SEASONAL FISH, CALAMARI, YUCA FRITA

29.00

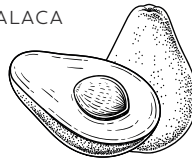
### CHICHARRON

**GEBRATENER SCHWEINEBAUCH, SÜSSKARTOFFEL-FRITTEN UND ROCOTO CHALACA**  
FRIED PORK BELLY, SWEET POTATO FRIES AND ROCOTO CHALACA

28.00

### TEQUEÑOS

**FRITTIERTE KÄSE-ROLLEN MIT GUACAMOLE**  
DEEP FRIED CHEESE ROLLS WITH GUACAMOLE



15.00

### YUCAS Y CAMOTES

**FRITTIERTE YUCA UND SÜSSKARTOFFELN MIT TARI SAUCE**  
DEEP FRIED YUCA AND SWEET POTATO WITH TARI SAUCE

10.00

## POSTRES

### SEASONAL FRUIT TRES LECHES CAKE

**VANILLE KUCHEN IN SÜSSER MILCH MIT SAISONALEN FRÜCHTEN UND ZIMT**  
SPONGE CAKE SOAKED IN SWEET MILK WITH SEASONAL FRUIT AND CINNAMON

10.00

### LEMONGRASS CRÈME BRÛLÉE

**ZITRONENGRAS & INGWER CRÈME BRÛLÉE**  
LEMONGRASS & GINGER CRÈME BRÛLÉE

10.00

### MERENGADO

**MINI CORNET MIT DULCE DE LECHE GEFÜLLT, GETOPPT MIT MERINGUE**  
MINI VANILLIA CONE WITH DULCE DE LECHE FILLING, TOPPED WITH MERINGUE

3 PIECES

10.00

