



Barra Cevichera

kalte Küche

- 5,6 **Ceviche Tradicional**  15,00€
Loup de Mer. Salz. Limette. Koriander. Chili Limo. Süßkartoffel. Tigermilch. geräucherte gelbe Chili. Cancha
- 3,5,12,15 **Ceviche Mixto Verde Andino**  16,00€
Loup de Mer. Gambas. Chili Limo. Limette. Tigermilch aus Koriander & Schafskäse. Chifles
- 2,9,7,15,16 **Ceviche Nikkei**  15,00€
Pilzemix.. Soja. Sesamöl. Chili-Rocoto. Avocado. Ingwer. Gurke. Zwiebeln. Limette.
- 5,6,15 **Tiradito Charapa** 16,00€
Kabeljau. Rote Beete. Kokos-Leche de Tigre. Chili. Avocado.
- 5,15 **Tiradito Mango Picoso**  15,00€
Mango. Limette. Koriander Süßkartoffel. Tigermilch. Geräucherte gelbe Chili. Cancha
- 5,7,13 **Causa Pollo Tradición** (*glutenfrei möglich*) 8,50€
Kartoffelmus. Limette. Öl. Gelbe Chili. Hähnchen-Majo. Sellerie. Apfel. Avocado. Konfit Tomate. Oliven. Ei.
- 7,13 **Causa Escabechada Veggies** (*vegan / glutenfrei möglich*) 8,50€
Kartoffelmus. Limette. Öl. Gelbe Chili. Auberginen. Palmherzen. Artischocken. Escabeche Sauce
- 3,7,13 **Papitas Huanca** 7,50€
Kartoffel. Schafskäsesauce mit gelber Chili. Ei. Oliven. Salat



****Bitte beachten Sie die Allergenliste***





Barra Cevichera

warme Küche

2,3,7,13	Sánguche Chicharrón <i>(Gluten)</i> Schweinebauch. Minze. gelbe-Chili Majo. Karamellisierte Zwiebeln. Süßkartoffeln. Salsa Criolla.	13,00€
2,7	Pulpo Parrillero <i>(Gluten)</i> Tintenfisch. Chorizo-Pulver. Anticucho sauce. Huanca-verde. Truffel Kartoffel	17,00€
1,3,4,7,13	Ají de Gallina <i>(Gluten)</i> Hähnchen. Aderezo karamellisierte Zwiebeln. gelbe Chili. cremige Parmesan. Nüsse. Milch.	16,00€
6,10,12,14	Sudado de Mariscos Jakobsmuscheln. Gambas. Fisch. Tomaten-Ají Amarillo Chili Süd.. Maniok	18,50€
2,7,9,11,15	Lomo Saltado  <i>(vegan möglich)</i> Filet Rindfleisch Argentinien. Soja. Essig. Gelbe Chili. Maracuja Syrup. Udon Noodle	18,50€
3,7,12	Locro - Veggi  <i>(vegan möglich)</i> Kürbis. Kartoffeln. Schafskäse. gelbe Chili. karamellisierte Zwiebeln. Erbsen. Huacatay (Minze aus Peru)	16,00€
	Empanadas	5,00€
	3,7,13 Carne / 3,4,7,13 Hähnchen mit Nüsse	
	3,7,13 Pilze / Kürbis / 3,7,13 Käse mit Quitte	
	Empanadas duo • freier Wahl	9,00€
	Empanadas dreier • freier Wahl	14,00€
	Dessert de la Casa	5,00€





**Bitte beachten Sie die Allergenliste*

Getränke / Bebidas

nicht Alkoholisch

Chicha Morada - klein · Lila Mais Limonade 0,2	4,50€
Chicha Morada - Karaffe · Lila Mais Limonade 0,5	10,00€
Fritz Kola / Orange · Lemon · Kola · Kola ohne Zucker	2,50€
Wasser Karaffe Laut · Viva con Agua 0,75	5,50€
Wasser Karaffe Leise · Viva con Agua 0,75	5,50€
Wasser Glas	1,50€

Cafetería

Té Amazonas · Cacao Schalen	3,00€
Hierba Luisa	
Boldo	
	Einfach / Doppelt
Espresso	2,40 / 2,90€
Cortado	2,90€
Espresso Macchiato	2,90 / 3,50€
Cappuccino	3,50 / 4,50€
Café con Leche	4,50€
<i>Hafermilch</i>	0,50€
<i>Pfund Recup To Go</i>	1,00€





Alkoholische Getränke

bebidas alcohólicas - chelas heladitas

Drinks

Pisco Sour	9,00€
Chilcano	9,00€
Bajativo 46 grados	4,50€

Bier Ratsherrn - Chelas heladitas

Fassbier 0,3L	4,00€
Pils	3,50€
Hell	3,50€
Küsten Ipa	4,50€
Alsterwasser	3,50€
Alkoholfrei	3,50€





Wein - Vino

Tabernero - Tradition · Peruanischer Wein

0,15 L **6€** · 0,5 L **18€** · 0,75L **23€**

Malbec

Aromen von roten Früchten, Kirschen und Bitterschokolade.
Geschmackvoller Wein mit einem fruchtigen Abgang.

Cabernet Sauvignon

Aromen von Cassis, Noten von Lakritze und „Zigarrenkiste“ Im Mund samtig, harmonisch, runde Tanninen, langen und angenehmen fruchtigen Abgang.

Cabernet Sauvignon / Merlot

Pflaumen- und Kirsch Aromen, gut strukturierter Wein
mit leichten runden Tanninen.

Syrah

Zarte florale Aromen nach Veilchen. Am Gaumen reifen roten Früchten und Oliven, süßen Tanninen und mineralischen Nuancen.

Sauvignon Blanc

Aromen nach Johannis- und Stachelbeeren, Noten von Apfel und Paprika.
Am Gaumen fruchtig, frisch mit moderater Säure

Merlot

Intensives Aroma nach dunklen Früchten wie Brombeere, sowie rote Paprika.
Am Gaumen ist er frisch fruchtig mit samtigen Tanninen.





Allergen Liste

Glutenfrei



Vegan



Allergenliste:

- | | | |
|------------------|--------------------------------|----------------|
| 1. Erdnüsse | 6. Fische | 11. Lupinen |
| 2. Soja | 7. Gluten | 12. Krebstiere |
| 3. Milchprodukte | 8. Senf | 13. Eier |
| 4. Nüsse | 9. Sesam | 14. Mollusken |
| 5. Sellerie | 10. Sulfate und Schwefeldioxid | 15. Ingwer |
| | Krebstiere | 16. Gurke |

