



„Música para los Dientes“ *Kalte Tapas*

Ceviche Vieiras 11.5

Jakobsmuscheln / Frischer Limettensaft / Mango / Kokosnussmilch / Seefenchel / Hummer-Öl / Sepia

Ceviche Tigre 11.5

Kabeljaufilet / Pulpo / Garnelen / panierte Baby Calamares / Ají-Limo-Tomaten-Tigermilch / rote Zwiebeln / Limette / Süßkartoffelmus / Choclo / Chorizo-Öl / Koriander

Ceviche Nikkei 10.5

Lachsfilet / Soja-Rocoto-Tigermilch mit frischem Limettensaft / Avocado / Sprossen / Frühlingszwiebeln / Algen / gerösteter Sesam

Ceviche Clasico 10.5

Kabeljaufilet / Ají-Amarillo-Tigermilch mit frischem Limettensaft / rote Zwiebeln / karamellisiertes Süßkartoffelmus / gerösteter Mais / Koriander

Tiradito de Salmon 9.5

Fein geschnittenes Lachsfilet / Maracuja-Tigermilch / Süßkartoffelchips / Koriander

Tiradito de Pulpo 9.5

Fein geschnittene Pulposcheiben / Tamarindo-Tigermilch / rote Zwiebeln / Staudensellerie-Pickles / Chorizo Crips / Koriander

Causa Veggie 7.5

Kaltes Kartoffel-Chili-Püree / Rote-Beete-Tatar / Avocado / Süßkartoffelchip / Koriander / Oliven-Mayonnaise / Karate Tschabis Mayonnaise

Causa Vieiras 9.5

Kaltes Kartoffel-Chili-Püree / gegrillte Jakobsmuscheln / Avocado / Süßkartoffelchip / Koriander / Jakobsmuscheln-Mayonnaise / Oliven-Mayonnaise

Causa de Pulpo Parrillero 9.5

Kaltes Kartoffel-Chili-Püree / gegrillter Pulpo / Chimichurri-Marinade / Süßkartoffelchip / Oliven-Mayonnaise / Karate-Tschabis-Mayonnaise / Koriander

Warme Tapas

Jalea Mixta 11

Crunchy Fischfilets / Gambas / Calamari / Salsa Criolla / Rocoto-Mayonnaise

Yuca Frita 6

Crunchy-Yuca-Fries / Huancainasauce / Salsa Criolla / Koriander

Anticucho de Corazon 10

Gegrillte Ochsenerzscheiben / Ají-Panca-Marinade / Huancainasauce / Frühlingszwiebeln / Frittierte Kartoffeln

Anticucho de Pulpo y Chorizo 10

Gegrillter Pulpo / Chorizo / Chimichurri-Marinade / Ají-Tamarillo-Sauce

Rib-Eye-Steak 14

Rib-Eye-Steak / Chimichurri-Marinade / Ají-Tamarillo-Sauce

Lomo Saltado 13

Nikkei-Wok-Beef / Tomate / rote Zwiebeln / rote Chili / Petersilie / Huancaina-Risotto / Crunchy-Potato-Fries / Koriander

Sin Lomo Saltado 12

Nikkei-Wok-Austernpilze und Champignons / Tomate / rote Zwiebeln / rote Chili / Petersilie / Huancaina-Risotto / Crunchy-Potato-Fries / Koriander

Sanduche de Tschitscharron 9

Brioche-Sandwich / Nikkei-Schweinebauch / Maracuja-Estragon-Mayonnaise / Salsa Criolla/ Süßkartoffelchips

Dessert

Tres Leches Brownie 6

Brownie / Dulce de Leche mit Rum / Vanille Eis / Karamell-Miso-Soße

Pie de Limon 5.5

Keksboden / Limetten-Maracujacreme / flambierte Merengue

Unseren Fisch beziehen wir täglich frisch von „Hummer Pedersen“ in Hamburg. Die Brioche bereitet „Zeit für Brot“ für uns zu. Auch bei allen anderen Zutaten achten wir sorgfältig auf feinste Qualität

Cocktails

Pisco Sour 7.5

Pisco / Limettensaft / Zuckersirup / Eiweiß / Chuncho Bitters

Maracuja Sour 8.5

Pisco / Frische Maracuja / Zuckersirup / Eiweiß

Chilcano de Pisco 7.5

Pisco / Limettensaft / Ginger Beer / Chuncho Bitters

Chicha Sour 8

Pisco / Homemade Chicha-Morada-Sirup / Limettensaft / Eiweiß

Mojito 7

Pampero Rum / Limettensaft / Frische Minze / Zuckersirup / Soda

Dark & Stormy 7

8-jähriger Rum / Limettensaft / Ginger Beer / Angostura Bitters

Tequila Negroni 8.5

Tequila 100% Agave / Roter Vermouth / Mondino Amaro

Rum Old Fashioned 7.5

8-jähriger Rum / Zuckersirup / Angostura

Penicilin 8.5

Blended Scotch Whisky / Hausgemachter Ingwersirup / Limettensaft

Patron Tonic 9

Tequila 100% Agave / Tonic Water

Mezcal Margarita 12

Mezcal / Tequila / Limettensaft / Agavendicksaft / Sal de Gusano

Shots

Pisco Barsol	2.5
Bacardi 8 Años	3.5
Zacapa 23 Solera	5.5
Patron Tequila 100% Agave Blanco	4.5
Patron Tequila 100% Agave Reposado	5.5
Alipus Espadin 100% Agave Mezcal	4.5
Salt & Silver MZCL 100% Agave Mezcal	6.5



Softs

Fritz Kola 0,2l	2.5
Fritz Kola zuckerfrei 0,2l	2.5
Fritz Apfelschorle 0,2l	2.5
Fritz Rhabarberschorle 0,2l	2.5
Viva con Agua Laut Leise 0,33l	2,5
Hausgemachte Maracuja-Limonade	4.5
Hausgemachte Limetten-Limonade	3.0
Hausgemachte Tigre-Limonade (Kaffir Limetten Blätter)	3.5
Hausgemachte Ingwer-Limonade	3.5
Hausgemachte Chicha Morada	3.5
Lila Mais / Ananas / Limettensaft / Apfel / Gewüze	

Bier

Cuzqueña	6
Jever	3
Pale Ale	3.5
Hövels Dunkel	3

Crémant

Crémant de Loire Blanc Brut

Frisch und feinwürzig, von Litschi begleitet
ein Crémant, wie er sein soll

0,1l	5
0,75l	34

Blanco

Gemischter Satz | 2015

Mischsatz alter Tradition
spontan vergoren, duftig, fein und anregend

0,15l	3.5
1l	21
Schorle	3.5

Luberon Blanc | 2015

Perfekter Begleiter zu würzigen Speisen
Aroma von reifen Früchten mit milder Säure

0,15l	4.5
0,75l	21

Riesling Quant | 2015

Moselklassiker im Dialekt, elegant und fruchtig
Genuss der Spaß macht

0,15l	5.5
0,75l	26

Chardonnay | 2015

Exotischer Fruchtkorb mit einem Hauch Vanille
komplex und vielschichtig aus kleinen Eichenfässern

0,15l	5.5
0,75l	26

Grüner Veltiner | 2015

Quitte, Pfirsich, Apfel und Ananas
samtig und trotzdem pikant inmitten vollbusiger Würze

0,15l 6.6

0,75l 31

Bordeaux Blanc | 2015

vergoren und ausgebaut im Barrique
ein Sauvignon mit Fülle und Frische

0,15l 7

0,75l 33

Muskat Ottonel | 2015

Alte Aromasorte voller gelber Tropenfrucht und Muskatnuss
facettenreich, mineralisch, perfekter Speisebegleiter

0,15l 7

0,75l 33

Scheurebe | 2015

Unverwechselbarer fränkischer Charakter
Quitte, Holunder, Zitrone mit animierender Säure

0,15l 8

0,75l 38

Rosado

Pinot Noir | 2015

Fruchtbetonter, funkelnder Rosé
Erdbeere, Kirsche und Zimt mit zarter Kohlensäure

0,15l 6

0,75l 28

Tinto

Zweigelt | 2014

Österreichischer Klassiker
Trinkvergnügen mit Beeren und Kirschen

0,15l	4.5
0,75l	21

Beajolais Villages | 2013

Gamay von 45 Jahre alten Reben
Gewürze, rote Früchte, zartes Tannin geben Eleganz und Struktur

0,15l	5.5
0,75l	26

Shiraz | 2007

Opulenter, dunkelbeeriger Südafrikaner
Vanille, Tabak und ein Hauch von Pfeffer

0,15l	7.5
0,75l	35

