



„Música para los Dientes“ Kalte Tapas

Ensalada Alucina 5.5

Fermentierte Wassermelone / Radieschen / frische Chili / Fenchel / Salsa Criolla

Ceviche Mixto 12.5

Kabeljau / Garnelen / rote Zwiebeln / frischer Limettensaft / milde Peperoni /
Koriander / Süßkartoffelmus / Canchita / Chifles / Rocoto Gamba Paste /
Leche de Tigre Clasica

Ceviche Tigre 12

Kabeljau / Pulpo / Garnelen / panierte Baby Calamares / rote Zwiebeln / frische Limette /
Süßkartoffelmus / Choclo / Chorizo-Öl / Koriander/ Ají-Limo-Tomaten Leche de Tigre

Ceviche Nikkei 11

Lachsfilet / Avocado / Frühlingszwiebeln / Algen / gerösteter Sesam /
Sesam Öl / Ponzu Leche de Tigre mit frischem Limettensaft

Tiradito de Pescado blanco 10

Fein geschnittener Kabeljau / frische Limette / Koriander / Canchita / Choclo /
Frühlingszwiebeln / Ají Amarillo Leche de Tigre

Tiradito de Pulpo 10.5

Fein geschnittene Pulposcheiben / rote Zwiebeln / Staudensellerie-Pickles / Chorizo Crisp /
Koriander / Tamarindo Leche de Tigre

Causa Veggie 7.5

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

Causa Vieiras 11.5

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

Causa de Pulpo Parrillero 11.5

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

Warme Tapas

Tschitscharron de Calamar 11

Panierte Baby 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 / Drillinge aus der Plancha

Anticucho de Pollo 10

Gegrilltes Hähnchen / Latino Minestrone mit Parmesan / Chorizo-Öl / Pico de Gallo

Anticucho de Pulpo y Chorizo 10.5

Gegrillter Pulpo und Chorizo / Chimichurri-Marinade / Salsa Criolla /
Drillinge aus der Plancha

Lamb Hip 14

Lammhüfte / Uchucuta-Sauce (Erdnuss-Schafskäse-Kräuter) / Ají-Tamarillo-Sauce

Lomo Saltado 13

Nikkei-Wok-Beef / Tomate / rote Zwiebeln / rote Chili /
Huancaina-Risotto / langsam gegartes Ei eingelegt in Rote Bete / Koriander

Sin Lomo Saltado 12

Nikkei-Wok-Pilze / Tomate / rote Zwiebeln / rote Chili /
Huancaina-Risotto / langsam gegartes Ei eingelegt in Rote Bete / Koriander

Sanduche de Tschitscharron 9

Steamed Buns / Nikkei-Schweinebauch / Maracuja-Chilli-Mayonnaise /
Salsa Criolla/ Süßkartoffelchips

Sanduche de Pulpo 13

Steamed Buns / Gegrillter Pulpo / frittierte Kapern und Petersilie / Salsa Criolla /
Chili Mayo/ Avocadocreme

Unseren Fisch beziehen wir täglich frisch von „Hummer Pedersen“ in Hamburg.

Auch bei allen anderen Zutaten achten wir sorgfältig auf feinste Qualität

Falls ihr Allergien oder Unverträglichkeiten habt, sagt uns Bescheid. Wir informieren euch gerne.



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 / 0,75	2,5 / 6.0
Hausgemachte Maracuja-Limonade	4.5
Hausgemachte Limetten-Limonade	3.0
Hausgemachte Tigre-Limonade (Kaffir Limetten Blätter)	3.5
Hausgemachte Mate-Limonade	3.5
Hausgemachte Chicha Morada Lila Mais / Ananas / Limettensaft / Apfel / Nelken / Zimt	3.5

Cerveza

Cuzqueña	6
Sol	4

Vom Fass:

Jever	3
Pale Ale	4
Hövels Dunkel	3.5

Drinks

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

Red Tiger Mojito 8

Minz infundierter Rum / hausgemachter Johannisbeer Sirup / Limettensaft / Soda

Dark & Stormy 7

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

Tequila Negroni 8.5

Tequila 100% Agave / roter Vermouth / Mondino Amaro / Orangenzeste

Rum Old Fashioned 8.5

Pampero Aniversario Rum / Zuckersirup / Angostura / Orangenzeste

Doctor Banks 9.5

Banks Rum 5 Jahre / weißer Vermouth / Tonic Water / Orangenzeste

Patron Tonic 9

Tequila 100% Agave / Tonic Water

Patron Basil 9

Tequila 100% Agave / Basilikum Limonade / frisches Basilikum

Mezcal Margarita 12

Mezcal / Tequila / Limettensaft / Agavendicksaft / Sal de Gusano



Café

- Espresso 2
- Espresso macchiato 2.5
- Espresso Doppio 3
- Café 2
- Café con Leche 2.5

Dessert

Tres Leches con Chocolate 5.5

Typisch Peruanischer Schokoladenkuchen mit whipped Cream und einer Soße aus fermentierter Wassermelone mit Erdbeeren

Pie de Limon 5.5

Keksboden / Limetten-Maracujacreme / flambierte Merengue

Shots

Pisco Barsol Quebranta	2.5
Pisco Barsol Mosto Verde	4
Pisco la Diablada	5
Patron Tequila 100% Agave Blanco	5
Patron Tequila 100% Agave Reposado	5.5
Patron Tequila 100% Agave Añejo	6
Alacrán Tequilla 100% Agave Blanco	3.5
Alipus Espadin 100% Agave Mezcal	5
Alipus Espadin 100% Agave Mezcal Tio Jesus	6
Mezcal los Danzantes 100% Agave	6
MZCL Salt and Silver Mezcal	9
Barcadi 8 Jahre	3.5
Abuelo 7 Jahre	3.5
Banks Rum 5 Jahre	4.5
Santa Teresa Antiguo de Solera	5
Zacapa 23 Solera	6.5



Crémant

Crémant de Loire blanc rosé brut

feine Perlung,
leichte Beerenfruchtaromen dank harmonischer Tannine

0.1l	5
0.75l	35

Rosè

Fräulein Rosè von Döblin I 2017

Pinot Noir aus Wiener Weingärten.

Waldbeeren und Johannisbeere mit elegantem mineralischem Nachhall

0.15l	7.5
0.75l	36

Weiß

Gemischter Satz | 2017

Mischsatz alter Tradition
spontan vergoren, duftig, fein und anregend

0.15l	3.5
1l	21
Schorle	3.5

Luberon blanc | 2017

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

0.15l	4.5
0.75l	21

Macon Villages | 2017

konzentrierte Aromatik mit weicher Fülle
Vollmundig und langanhaltender Chardonnay

0.15l	6
0.75l	30

Riesling Quant | 2017

fruchtig frischer Wein mit Duft nach reifem Pfirsich
perfektes Spiel zwischen Süße und Säure

0.15l	6.5
0.75l	31

Muskat Ottonel | 2015

Alte Aromasorte voller gelber Tropenfrucht und Muskatnuss
facettenreich, mineralisch

0.15l	7
0.75l	34

Weißer Burgunder | 2017

Cremiges Bukett von Aprikosen und Birnen
saftiges Finale mit wunderbarer Frische

0.15l	8
0.75l	38

Scheurebe | 2016

Unverwechselbarer fränkischer Charakter
Quitte, Holunder, Zitrone

0.15l	8
0.75l	38

Rot

Sopron | 2010

Cuveé aus Merlot, Syrah und Blaufränkisch.
Fruchtbetont unterlegt mit feiner Würze

0.15l	5.50
0.75l	26

ZB* | 2015

Fruchtige Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Blauburgunder.
Mineralisch mit eleganter Textur nach Kirschen und Orangen

0.15l	6.5
0.75l	32

Albahra | 2015

ein Garnacha Tintorera voller Charakter.
Reife Beeren mit einem Hauch von Pfeffer

0.15l	8
0.75l	38

Leche de Tigre Vol.2 | 2013

Unser neuer Tigre Vino! Am Südhang auf Kalkböden gereifter Pinot Noir.
Nach der Handlese 4 Jahre in Barriquefässern ausgebaut.
Ein unfiltrierter und trüber Weingenuss.
Intensiv, vielschichtig mit langem Nachhall.
Noten von Nelken, Zimt und Pfeffer.

0.75l	40
-------	----

