



„Música para los Dientes“ Kalte Tapas

Ceviche Mixto 12.5

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

Ceviche Verde 12

Kabeljau / Pulpo / homemade fried Tortillas / rote Zwiebeln / frische Limette / Süßkartoffelmus / Choclo / Koriander / grüne Jalapeño - Gambas Leche de Tigre

Ceviche Nikkei 11

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

Tiradito Amarillo 11

Fein geschnittener Kabeljau / frische Limette / Koriander / Choclo / rote Zwiebeln / Chifle / Ají Amarillo Leche de Tigre

Tiradito al Olivo 11

Fein geschnittener Kabeljau / frische Limette / Gurken Chalaca / Choclo / Chifles / Kalamon Oliven Leche de Tigre

Causa Veggie 7.5

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

Causa Gambas 11.5

Kaltes Kartoffel-Chili-Püree / Gambas Tatar / Zwiebeln / Avocado / Koriander / Hummer-Mayonnaise / Oliven-Mayonnaise / Karate Tschabis Mayonnaise

Quinoa Tabuleh 9

Quinoa / Koriander / Tomate / rote Zwiebeln / frittierte Pumpkin Seeds / Tahini / Koriander Öl / Granatapfel / Orangen-Kombucha-Limetten-Granatapfel Dressing

Side Order

Papas a la huancaína 6

Kartoffeln / Huancainasauce / Ocopasauce (Schafskäse, Erdnuss, Kräuter) / soft boiled Egg / Frühlingszwiebeln / getrocknete Oliven



Warme Tapas

Fried Chicken 7.5

Crispy fried chicken thigh / Radischenpickel / Aji Amarillo Sauce / Kräuter

Pulpo 16

Gegrillter Pulpo / Chimichurri / Avocado Creme / Chifle / Chorizo Crisp / black Rice

Seafood Rice 15

Meeresfrüchte Reis / Calamari / Miesmuscheln / Gamba / Avokado Creme / Limette / Chifle / Koriander

Katschete 13

Langsam gegarte Rinderbacke in Koriander Sud / Sellerie Miso Püree / Criolla

Lomo Saltado 14

Nikkei-Wok-Beef / Tomate / rote Zwiebeln / rote Chili / Cheesy Peruvian Rice / Koriander

Kimchi Fried Rice 11

Garlic fried Rice / Kimchi / soft boiled Egg / Sesam / Koriander

Sanduche de Tschantscho 8

Roasted Pork Sandwich / Sweet Potato / Salsa Criolla

Patacon de Pulpo 11

Grüne Kochbananen Tostada / Pulpo / Tomate / rote Zwiebeln / Koriander Dressing / fermentierte Bohnen Mayo

Side Orders

Yuca Frita 6

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

Miso Enoki 5.5

Enoki Pilze / Miso / Iberico Dashi / Confiertes Eigelb / Frühlingszwiebeln



Softs

Hausgemachte Limetten-Limonade	3.0
Hausgemachter Tigre Ice Tea	3.5
Hausgemachte Chicha Morada Lila Mais / Ananas / Limettensaft / Apfel / Nelken / Zimt	3.5
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

Cerveza

Fass

Jever	3
Büble	4.5

Flasche

Sol	4
Cusqueña	6
Pils ohne Alkohol	3



Drinks

Pisco Sour 7.5

Pisco / Limettensaft / Zuckersirup / Eiweiß / Chuncho Bitters

Chicha Sour 8

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

Paloma 7.5

Tequila 100% Agave / Grapefruit Limonade / Limettensaft / Grapefruit / Salz

Chilcano de Pisco 7.5

Pisco / Limettensaft / Ginger Beer / Chuncho Bitters

Red Tiger Mojito 8

Minz infusionierter 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

Gin & Tonic 9

Argentinischer Mate-Eucalyptos Gin / Tonic Water / Grapefruit Zeste

Patron Basil 9

Tequila 100% Agave / Basilikum Limonade / frisches Basilikum

Café

Espresso 2
Espresso Doppio 3

Dessert

Crème de Lucuma 5.5

Lucuma Creme / Oreo Keksboden / whipped Cream

Chocolate y Miso 5

Schokoladen-Miso Brownie / Chanchita Espuma /
Sauce aus fermentierter Wassermelone mit Erdbeeren

Arroz con Leche 5.5

Milchreis Espuma / Chicha Mazamorra / Zimt-Reis-Chips

Schnaps

Pisco

Pisco Quebranta 2.5
Pisco Mosto Verde 4

Tequila

Alacrán Tequila 100% Agave Blanco 3.5
KAH Tequila 100% Agave Blanco 4.5
Patron Tequila 100% Agave Blanco 5
Patron Tequila 100% Agave Reposado 5.5
Patron Tequila 100% Agave Añejo 6

Mezcal

Alipus Espadin 100% Agave Mezcal San Luis 5
Alipus Espadin 100% Agave Mezcal Tio Jesus 6
Mezcal los Danzantes 100% Agave 6

Rum

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
Ein duftig, fein und anregender Wein

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

Weiß

Welschriesling | 2017

Reife Birne, grüner Apfel, weiße Blüten
und eine Prise Salz

0.15l 7

0.75l 34

Chardonnay | 2016

Weißer Tropenfrucht mit mineralischem Nachhall
ein harmonischer Wein mit lebendiger Struktur

0.15l 8

0.75l 38

Weißer Burgunder | 2017

Cremiges Bukett von Aprikosen und Birnen
Saftiger Wein mit wunderbarer Frische

0.15l 8

0.75l 38

Scheurebe | 2016

Unverwechselbar fruchtiger Charakter
Quitte, Holunder, Zitrone

0.15l 8

0.75l 38

Riesling | 2016

Ein fruchtig komplexer leicht würziger Wein
Fruchtnuancen nach Birne und Quitte

0.15l 8.5

0.75l 40

Rot

Beaujolais Villages | 2015

45 Jahre alten Reben

rote Früchte, zartes Tannin geben Eleganz und Struktur

0.15	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 | 2017

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
-------	----

