

PRINCIPALES (Hauptspeisen – Main Courses)

Preise in EUR

COCINA TRADICIONAL **CARAPULCRA VEGGIE  E, I**

26

 Rehydratisierte peruanische Andenkartoffeln mit würzigem Ají Panca und Ají Amarillo, abgerundet mit Austernpilzen, sautiertem Gemüse und Korianderöl. 

AJI DE GALLINA CLASICO (Maishähnchenfrikasse)  F

26

 Zartes Hühnerfleisch in cremiger, leicht scharfer Ají-Amarillo-Sauce, mit Quinoa und Parmesan gebunden. Serviert mit Reis und einer milden Olive – cremig, würzig, typisch peruanisch! 

CARAPULCRA CLASICA  F

26

 Rehydratisierte peruanische Andenkartoffeln mit würzigem Ají Panca und Ají Amarillo, serviert mit saftigem Schweinebauch im Criollo-Stil – rauchig, süß und herhaft. 

COCHINILLO ASADO (Peruanisch Kantonesisch) 

28

 Peruanisches Nationalgericht: Argentinisches Rinderfilet, flambiert, Ají Amarillo, Zwiebeln, Tomaten und Koriander, serviert mit knusprigen Kartoffeln und einer speziellen Soße aus Rinderknochen, Wein und Gewürzen. 

POSTRES (Desserts)**SUSPIRO DE LIMEÑA   **

10

Samtige Dulce-de-Leche-Creme mit süßem Portwein-Baiser – zart, cremig, ein echter peruanischer Seufzer! 

Peruanische BROWNIES mit Pisco Sahne 

10

Intensiv schokoladige Brownies aus edler peruanischer Schokolade – außen knusprig, innen zart. Serviert mit luftiger Sahne, verfeinert mit einem Hauch peruanischem Pisco. 

OTROS (Sides)**CANCHA / CHULLPE Röstmais**

4

REIS Gedämpft

5

EDAMAME Gedämpft

7

ANDEN PAPAS FRITAS Kartoffel Streifen · Tagessoße

8

