

## Vorspeisen

### **Chicharroncito de Pescado**

frittierte Kabeljaufilet Scheiben.

Dazu Salsa Tártara

6 €

### **Dúo de Causa Limeña**

Kartoffelbrei Bällchen mit Avocado, Pulpo in Oliven Sauce  
und Garnelen in Golf Sauce als Garnitur

8 €

### **Causa Frita**

frittierte Kartoffelbrei Bällchen mit Avocado und frischem Thunfisch  
in Salsa Acevichada als Garnitur

9 €

### **Yuquitas Fritas**

frittierte Maniok Stabchen mit Huancaína Sauce zum Dippen.

5 €

### **Tiradito en Salsa de Ají Amarillo**

fein geschnittene Adflerfischscheiben in leicht-scharfer gelben Chilli Sauce

9 €

### **Camarones a la Piedra**

“warmes Ceviche” von Wildfang-Rotgarnelen

8 €

## Hauptgerichte

### **Ceviche de Corvina**

Adlerfischfilet Würfel in “Tigermilch”. Serviert mit Zwiebeln,  
Choclo Maiz, Cancha Maiz und Süsskartoffeln

16

### **Ceviche Mixto**

Zusätzlich Pulpo und Garnelen:

mit Black Tiger Garnelen 16

mit Wildfang Rotgarnelen 17

### **Arroz con Mariscos**

Reisgericht mit Meeresfrüchten.

Dazu Sarsa Criolla

14

### **Ceviche Nikkei**

Thunfisch Würfel mit Wakame und Avocado in einer  
“Tigermilch” Variante, mit Ají Amarillo

18

### **Pulpo Parrillero**

in Ají Panca marinierte Tentakeln auf dem Grill, serviert mit einem  
Salat aus Avocado und Kartoffeln

16

### **Pescado a lo Macho**

Kabeljaufilet mit einer Sauce aus Wein und Meeresfrüchten.

Dazu Reis

15

### **The Outsider**

#### **Lomo Saltado**

Rindfleisch, tomaten und Zwiebeln flambiert mit Pisco.

Dazu Reis

14

