

## Vorspeisen · Ceviche · Nikkei · Sushis



### CEVICHE Clásico – Tagesfang (D)

Klassisches peruanisches Ceviche mit frischem Fisch, Leche de Tigre mit Limo Chili, roten Zwiebeln und typischer Frische.

### CAUSA Limena mit Huhn (D, N)

Cremige Kartoffel-Causa mit Ají Amarillo, abgerundet mit saftigem Huhn – ein echter Klassiker aus Lima.

### CEVICHE Nikkei – Thunfisch & Sushi-Roll (D, F)

Zarter Thunfisch im Nikkei-Style, mit peruanisch-japanischem Aroma, feiner Säure und klarer Chili-Note.

### Lachs TIRADITO – Ají Amarillo & Maracuyá (D)

Fein geschnittener Lachs im Sashimi-Nikkei-Stil, mit frischer Sauce, feiner Amarillo Chili-Note und eleganter Zitrusfrische.

## Warme Vorspeisen

### YUCA FRITA VEGGIE 🍌🌱 (G)

Knusprig frittiertes Maniok – die „Kartoffel der Inka“ – serviert mit cremig-pikanter Huancaína-Sauce.

### ANTICUCHOS vom Rinderherz

Peruanisch mariniertes Rinderherz, kräftig gewürzt und intensiv gegrillt – mit typisch Konro rauchigem Aroma.

### EBI FURAI

Knusprig frittierte Garnelen im japanischen Stil – außen crunchy, innen zart.

## Warme Vorspeisen

### Tuna TATAKI (C, D, F)

Kurz angegarter Thunfisch mit feinem Konro Röstaroma, saftigem Kern und moderner Nikkei-Note.

### CHICHARRON – Naninka NIKKEI Style

Knusprig gebratenes Schwein, Zarza Criolla (Zwiebel, Limette, Koriander, Ají Limo)

### ALITAS BRAVAS A1

Hähnchenflügeln · Criolla · mildes Ají Amarillo

## Genußportionen – Piqueos Peruanos

### EMPANADA Lomo Saltado (C)

Rindfleisch nach Art des Lomo Saltado – Zwiebel, Tomate, peruanisches Ají.

### EMPANADA Ají de Gallina (C, G)

Maishähnchen · peruanisches Ají · Zwiebel · cremige Sauce.

### EMPANADA Queso & Ají Amarillo (C, G)

Emmentaler · Ají Amarillo · Zwiebeln.

### CHULLPE Peruanischer Röstmais 🍿

Knusprig gerösteter Mais aus Peru – nussig, crunchy.

### JASMINE REIS 🍚

Duftender, locker gedämpfter Jasminreis

### ANDEN PAPAS FRITAS 🍟

Kartoffelstreifen, knusprig frittiert, mit Tagessauce.