

El Punto

EL PUNTO IST AUS FREUNDSCHAFT ENTSTANDEN.
AUS VIELEN JAHREN GEMEINSAMER ARBEIT IN DER GASTRONOMIE, AUS
NÄCHTEN VOLLER GESPRÄCHE, AUS ERFAHRUNG, FEHLERN, LERNEN -
UND AUS DEM STILLEN WUNSCH, IRGENDWANN DEN EIGENEN WEG ZU
GEHEN.

NACH ALL DEN JAHREN, IN DENEN WIR FÜR ANDERE KONZEPTE
GEARBEITET HABEN, KAM DER MOMENT, AN DEM KLAR WAR:
JETZT IST ES ZEIT, FÜR UNS SELBST ZU STEHEN.
NICHT LAUTER. NICHT GRÖSSER. SONDERN ECHTER.

EL PUNTO IST MEHR ALS EIN RESTAURANT.
ES IST DER MUT, ETWAS NEUES ZU WAGEN.
DER GLAUBE DARAN, DASS AUS LEIDENSCHAFT ETWAS GROSSES
ENTSTEHEN KANN.
EIN ORT, AN DEM HERKUNFT, HANDWERK UND HERZ
ZUSAMMENKOMMEN.

HIER TREFFEN SICH KULTUREN, GESCHMÄCKER UND GESCHICHTEN.
HIER GEHT ES NICHT NUR UM GUTES ESSEN UND BESONDERE DRINKS,
SONDERN UM BEGEGNUNG, WÄRME UND DAS GEFÜHL, ANGEKOMMEN ZU
SEIN.

EL PUNTO IST UNSER PUNKT.
DER MOMENT, AN DEM ERFAHRUNG ZU VISION WURDE -
UND FREUNDSCHAFT ZU EINEM GEMEINSAMEN TRAUM

WILLKOMMEN BEI EL PUNTO.

El Punto

Vorspeise. Starter

CEVICHE CLASICO

20.50

FEINE WÜRFEL VON ROHEM FISCH, MARINIERT IN „LECHE DE TIGRE“, SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFELN, GERÖSTETEM MAIS (CANCHA) UND PERUANISCHEM MAIS (CHOCLO).

RAW FRESH FISH CUBES MARINATED IN "LECHE DE TIGRE," SERVED WITH SWEET POTATO, ROASTED CORN (CANCHA), AND PERUVIAN CORN (CHOCLO).

D

CEVICHE MIXTO

24.90

FRISCHER ROHER FISCH UND GEMISCHTE MEERESFRÜCHTE, MARINIERT IN „LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO“, SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFELN, GERÖSTETEM MAIS (CANCHA) UND PERUANISCHEM MAIS (CHOCLO).

FRESH RAW FISH AND MIXED SEAFOOD MARINATED IN "AJÍ AMARILLO LECHE DE TIGRE," SERVED WITH SWEET POTATO, ROASTED CORN (CANCHA), AND PERUVIAN CORN (CHOCLO).

D, N

TIRADITOS DE SALMON

25.90

LACHS IN „AJÍ AMARILLO-LECHE DE TIGRE“, ROTE ZWIEBELN, KORIANDER, ROTE PAPRIKA UND SALSA-MACHA-ÖL.

SALMON IN "AJÍ AMARILLO LECHE DE TIGRE," RED ONIONS, CILANTRO, RED BELL PEPPER, AND SALSA MACHA OIL.

D

TARTAR DE ATUN

27.50

THUNFISCHTATAR MIT ZWIEBELN, SALSA MACHA, AVOCADO, TAMARI UND TORTILLA-CHIPS.

TUNA TARTARE WITH ONIONS, SALSA MACHA, AVOCADO, TAMARI, AND TORTILLA CHIPS.

D, F, N

El Punto

Vorspeise. Starter

ENSALADA DE CHAYOTA

11.90

„PÜREE VON WEISSEN BOHNEN, GETOPPT MIT CHAYOTE,
SONNENBLUMENKERNEN UND TRÜFFELÖL.“

WHITE BEAN PURÉE TOPPED WITH CHAYOTE, SUNFLOWER SEEDS,
AND TRUFFLE OIL.

C, J

PAPAS A LA HUACAINA

11.50

KARTOFFELN MIT AJÍ-AMARILLO-KÄSESAUCE, KALAMATA-OLIVEN, GERIEBENEM KÄSE
UND EINEM WACHTELEI.

POTATOES WITH AJÍ AMARILLO CHEESE SAUCE, KALAMATA OLIVES, GRATED CHEESE,
AND A QUAIL EGG.

C, G

CAUSA DE CAMARONES

18.90

KARTOFFELN MIT AJÍ AMARILLO UND LIMETTE, DAZU ZWIEBELN, KORIANDER, SALSA
ACEVICHADA, MAYONNAISE, AVOCADOMOUSSE UND GELBE KOCHBANANE.

POTATOES WITH AJÍ AMARILLO AND LIME, ONIONS, CILANTRO, SALSA ACEVICHADA,
MAYONNAISE,
AVOCADO MOUSSE, AND SWEET PLANTAIN PURÉE.

B, C, N

LOS AMIGOS COMPARTEN

15.90

Guacamole, Tortillas, Salsa Macha, Salsa Verde, Salsa Roja, Zitrusasche und Paprika.

Guacamole, tortillas, salsa macha, salsa verde, salsa roja, citrus ash, and paprika.

El Punto

Hauptspeise. Main Dishes

"EL PUNTO"

28.90

**MOLE POBLANO, LANGSAM GESCHMORTER SCHWEINENACKEN MIT SESAM SAMEN, MIKROGRÜN,
GELBE KOCHBANNEN PÛRE, BABY MÖHREN UND SAUERRAHM.**

**MOLE POBLANO, SLOW COOK PORK NECK AND WITH SESAME SEEDS, MICROGREENS, SWEET
PLANTAIN PUREE, BABY CARROTS AND SOUR CREAM.**

D, G, H, K

TUNA TATAKI

35.50

**THUNFISCH-SALAT: KURZ ANGEBRATENER THUNFISCH AUF DEKORATIV ANGERICHTETEM
SALAT MIX, RETTICH UND GURKE, VERFEINERT MIT SESAM, AVOCADO UND TAMARI.**

**TUNA SALAD: SEARED TUNA SERVED ON A DECORATIVE BED OF MIX GREEN, RADISH, AND
CUCUMBER, FINISHED WITH SESAME, AVOCADO, AND TAMARI.**

C, D, F, K

EL SALTADO

40.50

**RINDERSTREIFEN IN LOMO-SALTADO SOSSE, ZWIEBELN, CHERRY TOMATEN, ROTE UND
FRÜHLINGSZWIEBELN, KARTOFFELN UND KOCHSAHNE.**

**TENDER BEEF STRIPS IN LOMO-SALTADO SAUCE, SERVED WITH POTATO PAVE, CHERRY TOMATOES,
AND ONIONS.**

A, G, F

ARROZ CON MARISCOS

29.90

**CREMIGER ARBORIO-REIS IN EINER WÜRZIGEN SAUCE AUS AJÍ AMARILLO, AJÍ PANCAUND BIER.
VERFEINERT MIT EINEM SCHUSS LECHE DE TIGRE. ANGERICHTET MIT EINER AUSWAHL AN
MEERESFRÜCHTENUND UND SARSA CRIOLLA.**

**CREAMY ARBORIO RICE INFUSED WITH AJÍ AMARILL, AJÍ PANCA AND BEER. FINISHED WITH A
TOUCH OF LECHE DE TIGRE. SERVED WITH A SELECTION OF SEAFOOD AND SARSA CRIOLLA.**

B, D, G, N, R

El Punto

Hauptspeise. Main Dishes

PULPO GRILLADO

32.50

GEGRILLTER OKTOPUS MIT SALSA MACHA AUF CREMIGEM KARTOFFELPÜREE, ANGERICHTET
MIT AVOCADOMOUSSE, ZWIEBELN UND SONNENBLUMENKERNEN.

GRILLED OCTOPUS WITH SALSA MACHA ON CREAMY MASHED POTATOES, SERVED WITH
AVOCADO MOUSSE, ONIONS, AND SUNFLOWER SEEDS.

C, D, G, H, N, R

CEVICHE CLASICO

28.90

FEINE WÜRFEL VON ROHEM FISCH, MARINIERT IN „LECHE DE TIGRE“, SERVIERT MIT
SÜSSKARTOFFELN, GERÖSTETEM MAIS (CANCHA) UND PERUANISCHEM MAIS (CHOCLO).

RAW FRESH FISH CUBES MARINATED IN "LECHE DE TIGRE," SERVED WITH SWEET POTATO,
ROASTED CORN (CANCHA), AND PERUVIAN CORN (CHOCLO).

D

IT'S NOT "AJI DE GALLINA"

24.90

ZART GESCHMORTES MAIS HUHN IN EINER CREMIGEN SAUCE AUS AJÍAMARILLO SERVIERT MIT KARTOFFELN,
WACHTEL EI UND SCHWARZEN KALAMATA-OLIVEN

SLOW-COOKED-CORN-FED CHICKEN IN A CREAMY SAUCE OF AJÍ AMARILLO, SERVED WITH POTATOES,
BOILED QUAIL EGG AND KALAMATA OLIVES

A, C, G

TACOS MIX

18.90

TACO-AUSWAHL: DREI TACOS ALS MIX ODER VON EINER SORTE.

WIR SERVIEREN GARNELEN MIT KRAUTSALAT UND CHIPOTLE-MAYO,

CARNITAS VOM PULLED PORK

SOWIE CARNE AUS RINDERSTREIFEN MIT CHIMICHURRI.

ALLE TACOS WERDEN MIT ZWIEBELN, KORIANDER, AVOCADO, SALSA ROJA UND SALSA VERDE ANGERICHTET.

TACO SELECTION: THREE TACOS AS A MIX OR OF ONE VARIETY.

FEATURING SHRIMPS WITH COLESLAW AND CHIPOTLE MAYO,

CARNITAS PULLED PORK, AND CARNE BEEF STRIPS WITH CHIMICHURRI.

ALL TACOS ARE SERVED WITH ONIONS, CILANTRO, AVOCADO, SALSA ROJA, AND SALSA VERDE.

B, C, M

El Punto

Kids und Beilagen

QUEZADILLA

10.50

GOLDBRAUN GEBACKENE TORTILLAS MIT EINER HERZHAFTEN,
GESCHMOLZENEN KÄSEMISCHUNG, SERVIERT MIT CREMIGEM
SAUERRAHM.

GOLDEN TOASTED TORTILLAS FILLED WITH A MELTED CHEESE BLEND,
SERVED WITH CREAMY SOUR CREAM.

G

QUEZADILLA MIT HÄHNCHEN

12.50

GOLDBRAUN GEBACKENE TORTILLAS GEFÜLLT MIT HÄHNCHEN UND
EINER HERZHAFTEN KÄSEMISCHUNG, SERVIERT MIT CREMIGEM
SAUERRAHM.

GOLDEN TOASTED TORTILLAS FILLED WITH CHICKEN AND A HEARTY
CHEESE BLEND, SERVED WITH CREAMY SOUR CREAM.

G

KARTOFFELN MIT HÄHNCHEN

13.90

SAFTIGES HÄHNCHENBRUSTFILET MIT KNUSPRIG ANGEBRATENEN
KARTOFFELWÜRFELN.

JUICY CHICKEN BREAST FILLET SERVED WITH CRISPY SAUTÉED
POTATO CUBES.

BEILAGEN

BEILAGENSALAT

6.50

GEBRATENE KARTOFFELWÜRFELN

4.90

REIS

5.90

SALSAS

SALSA PICANTE / SCHARF

3.90

SALSA ROJA / MITTEL SCHARF

3.90

SALSA VERDE / MITTELSCHARF

3.90

SOURCREAM

3.90

El Punto

Dessert

EL PUNTO

13.90

Traditioneller lateinamerikanischer Milch Kuchen, am Tisch mit hochprozentigem Alkohol spektakulär flambiert.

Traditional Latin American milk cake, spectacularly flambéed at your table with high-proof spirits.

A, C, G

CACAO

14.50

Dunkle Schokoladentarte serviert mit erfrischendem Mango-Maracuya sorbet, Passionsfruchtsauce und feinen Salzflöcken.

Dark chocolate tart served with refreshing mango-maracuya sorbet, passion fruit sauce, and sea salt flakes.

G

CORNBRULE

11.90

Cremige Crème Brulée aus süßem gelbem Mais und echter Vanille, vollendet mit einer karamellisierten Kruste.

Creamy custard made from sweet yellow corn and vanilla beans, finished with a caramelized sugar crust.

C, G

El Punto

APERITIV / PROSECCO / CHAMPAGNE

LILLET WILDBERRY LILLET, WILDBERRY UND FRISCHE BEEREN. LILLET, WILD BERRY AND FRESH BERRIES.	9.90
HUGO PROSECCO, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, FRISCHE MINZE, LIMETTE UND SODA. PROSECCO, ELDERFLOWER SYRUP, FRESH MINT, LIME AND SODA.	9.90
APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO UND SODA APEROL, PROSECCO AND SODA	9.90
PFIRSICH SPRITZ PFIRSICHLIKÖR, PROSECCO UND SODA PEACH LIQUEUR, PROSECCO AND SODA	9.90
BLUE / VIOLETT SPRITZ BLAUER GIN, PROSECCO UND SODA BLUE GIN, PROSECCO AND SODA	9.90
TURM MIX KOMBINATION AUS LILLET WILDBERRY, HUGO, APEROL, PFIRSICH UND VIOLETT SPRITZ AUF UNSER TURM ZUM TEILEN, UND DAZU EINS AUF'S HAUS! A COMBINATION OF LILLET WILDBERRY, HUGO, APEROL, PEACH, AND VIOLET SPRITZ ON OUR SHARING TOWER—PLUS ONE ON THE HOUSE!	49.90

PROSECCO & CHAMPAGNE

	0,1	/	0,75
SCAVY AND RAY PROSECCO	7,90		39.00
SCAVY AND RAY PROSECCO ROSE	8,90		45.00
MOËT & CHANDON ICE			160.00
MOËT & CHANDON ROSE			180.00
VEUVE CLICQUOT			130.00
RUINART BLANC DE BLANCS			250.00

El Punto

SOFTDRINKS

	0,25L	/	0,75L
MORELLIWASSER MEDIUM	3.90		9.90
MORELLIWASSER NATUREL	3.90		9.90

0,33L

PEPSI	4.50
PEPSI MAX	4.50
7 UP	4.50
SCHWIP SCHWAP ORANGE	4.50

0,20L

GOLDBERG GINGER ALE	4.50
GOLDBERG BITTER LEMON	4.50
GOLDBERG TONIC WATER	4.50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

7,50	ZITRONEN LIMONADE ZITRONENSAFT, MINZE, HOLUNDER SIRUP
8,50	MARACUJA LIMONADE MARACUJA SIRUP, ZITRONENSAFT, MINZE
8,50	ERDBEERE LIMONADE ERDBEERE SIRUP, ZITRONENSAFT, MINZE
8,50	MANGO LIMONADE MANGO SIRUP, ZITRONENSAFT MINZE

BIER. BEER / APFELWEIN.

VOM FASS	0,30L	/	0,50L
PILS	3.90		5.90
RADLER	3.90		5.50
HEFEWEIZEN	3.90		5.90

AUS DER FLASCHE

SALITOS	5.90
DUNKLES WEIZEN	5.90
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	5.90
PILS ALKOHOLFREI	3.90
RADLER ALKOHOLFREI	3.90

0,4L

APFELWEIN	4.50
SAUER	4.50
SÜSS	4.50

El Punto

WEINE. WINE

WEISWEIN

0,2 L / 0,75 L

I Frati Lugana, Ca dei Frati "Italien"

Gelbe Früchte, weiße Blüten, mineralisch.

10.90

39.90

Trapiche „Oak Cask“, Chardonnay "Argentinien"

Reife Tropenfrüchte, feiner Schmelz, dezente Holzwürze.

8.90

26.00

Montes Reserva, Sauvignon Blanc "Chile"

Zitrusfrüchte, Passionsfrucht, lebhaft; ein sehr klarer, frischer Weißwein.

9.90

34.00

0,2 L / 0,75 L

ROTWEIN

12.90 51.00

Ramón Bilbao „Reserva“, Rioja "Spanien"

Dunkle Frucht, feine Toastaromen, Vanille; sehr harmonisch.

8.90 26.00

Trapiche „Oak Cask“, Cabernet Sauvignon "Argentinien"

Vollmundig, schwarze Beeren, feine Barrique-Würze.

13.90 56.00

Salentein „Barrel Selection“, Malbec "Argentinien"

Dunkle Beeren, florale Noten, Vanille; elegant & vollmundig.

9.90 34.00

Montes „Reserva“, Cabernet Sauvignon "Chile"

Rote Früchte, feine Würze, sehr ausgewogen und weich.

ROSE

0,2 L / 0,75 L

Vegas Altos Rosado, Tempranillo "Spanien"

Saftige Beerenfrucht, trocken und herrlich erfrischend.

7.90

30.00

Luna Argenta, Negroamaro Rosato "Italien"

Saftige rote Beerenfrucht, spritzig und harmonisch.

8.90

35.00

El Punto

PERU. MEXICO

15.90

PERU BONITO

PISCO, HAUSGEMACHTES BEERENPÜREE, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, EIWEISS (AQUAFABA)

11.90

PISCO SOUR

PISCO, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, EIWEISS (AQUAFABA), ANGOSTURA BITTERS

13.90

PISCO FRESA

PISCO, ERDBEERPÜREE, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, EIWEISS (AQUAFABA), ANGOSTURA BITTERS

13.90

PISCO MARACUYA

PISCO, PASSIONSFRUCHTPÜREE, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, EIWEISS (AQUAFABA), ANGOSTURA BITTERS

13.90

PISCO MANGO

PISCO, MANGOPÜREE, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, EIWEISS (AQUAFABA), ANGOSTURA BITTERS

MEXICO BONITO

TEQUILA SILBER¹, MELONENLIKÖR, GURKE, FRISCHER LIMETTENSAFT, AGAVENSIRUP

15.90

MARGARITA

TEQUILA SILBER, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, SALZ

13.90

MARGARITA FRESA

TEQUILA SILBER, ERDBEERPÜREE, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, SALZ

13.90

MARGARITA MARACUYA

TEQUILA SILBER, MARACUJAPÜREE, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, SALZ

13.90

MARGARITA MANGO

WEISSER TEQUILA, MANGOPÜREE, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, SALZ

13.90

CHELADA

SALITOS ORIGINAL BIER, FRISCHER LIMETTENSAFT, SALZ

9.90

El Punto

MUNDO. SPIRIT-FREE

13.50

MOJITO

WEISSER RUM, FRISCHE LIMETTE, ZUCKER,
FRISCHE MINZE, SODA

13.50

CAIPIRINHA

CACHAÇA, FRISCHE LIMETTE UND ROHRZUCKER

14.50

CAIPIRINHA MANGO

CACHAÇA, MANGOPÜREE FRISCHE LIMETTE, ROHRZUCKER

14.50

CAIPIRINHA MARACUJA

CACHAÇA, FRISCHE LIMETTE, ROHRZUCKER, MARACUJAPÜREE

14.50

MOSCOW MULE

VODKA, FRISCHER LIMETTENSaft, INGWER, GINGER BEER

14.50

WHISKY SOUR

WHISKY, FRISCHER ZITRONENSaft, ZUCKERSIRUP,
EIWEISS (AQUAFABA)

14.50

VODKA SOUR

VODKA, FRISCHER ZITRONENSaft, ZUCKERSIRUP,
EIWEISS (AQUAFABA)

BESO DE COCO

KOKOS CREME, SAHNE, ANNANASSaft, HAUSGEMACHTE
GRANATAPFELSIRUP

9.50

NIÑA BUENA

MARACUYASaft, FRISCHE LIMETTE, MINZE, ZUCKER SIRUP, SODA

9.50

VIRGIN MOJITO

FRISCHE LIMETTEN, ROHRZUCKER, MINZE, SODA

9.50

IPANEMA

FRISCHE LIMETTE, ROHRZUCKER, MINZE, GINGER ALE

9.50

HUGO

SODA, FRISCHE LIMETTE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, FRISCHE MINZE

9.50

El Punto

SIGNATURE

EL PUNTO 14.90

KRÄFTIGER SIGNATURE-COCKTAIL AUS TEQUILA BLANCO UND PISCO, VERFEINERT MIT FRISCHEM LIMETTENSAFT, AGAVENSIRUP UND EINEM HAUCH COINTREAU. AUSGEBOGEN UND PRÄZISE- DER PUNKT, AN DEM PERU UND MEXIKO IN EINEM GLAS AUFEINANDERTREFFEN

NOCHE EN MIRAFLORES. 14.90

FRUCHTIGER PISCO-DRINK MIT BEEREN, LIMETTE UND SPRITZIGEM GINGER BEER – DUNKELVIOLETT AUF CRUSHED ICE, INSPIRIERT VON EINER SOMMERNACHT IN LIMAS VIERTEL MIRAFLORES

EL ODIOSO 18.90

MEZCAL MIT MARACUJA, LIMETTE, JALAPEÑO UND EINER FEINEN CHILI-NOTE – SÜSS, SAUER UND LEICHT SCHARF. SERVIERT MIT EINER BRENNENDEN LIMETTENSCHIBE ALS KLEINER WOW-MOMENT AM TISCH, BEVOR DER RAUCH VERFLIEGT UND NUR NOCH DER RAUCHIGE, CHARFE CHARAKTER BLEIBT. FÜR ALLE, DIE GENERVT SCHAUEN, ABER HEIMLICH EIN WEICHES HERZ HABEN.

TODAS MIENTES. 16.90

„SÜSSE VERSPRECHEN, FEURIGE WAHRHEIT.“ EIN KRAFTVOLLER RUM-DOUBLE AUS TAKAMAKA UND FLOR DE CAÑA, VEREINT MIT ANANAS UND GRANATAPFEL. MEXIKANISCHES CHAMOY UND EIN TAJÍN-RAND SORGEN FÜR EIN SPIEL AUS SÜSSEN FRÜCHTEN UND WÜRZIGER SCHÄRFE. EIN DRINK, DER DICH TÄUSCHT UND DANN VERFÜHRT.

MORENA BELLA. 15.90

ZWEI GEREIFTE RUMS, KLARE PASSIONSFRUCHT UND GOLDENER SCHIMMER. WARM, TROPISCH UND SOUVERÄN – SCHÖNHEIT MIT TIEFE.

LA JEFA. 15.90

„KRÄFTIG, ELEGANT, UNNACHGIEBIG.“ EIN CHARAKTERSTARKER SPLIT AUS TEQUILA BLANCO UND REPOSADO AUF HERBER GRAPEFRUIT. HAUSGEMACHTER HIBISKUSSIRUP VERLEIHT DIESER KOMPOSITION IHRE TIEFROTE SEELE UND FLORALE TIEFE. EIN DRINK FÜR DIEJENIGEN, DIE DAS SAGEN HABEN.

CIELITO AZUL. 15.90

EIN SCHLUCK WOLKENLOSER HORIZONT.“ EINE FEDERLEICHTE FUSION AUS WEISSEM RUM UND REINEM KOKOSWASSER, PRÄZISIERT DURCH EINEN KLAREN AKZENT VON WODKA. DIE LEUCHTENDE FARBE DES BLUE CURAÇAO TRIFFT AUF DIE FRISCHE DER LIMETTE – SERVIERT MIT EINEM FEINEN KOKOSRAND, DER AN WEISSEN SANDSTRAND ERINNERT.

VIBRA. 16.9

„EIN HERZSCHLAG AUS LICHT UND FARBE.“ EIN ULTRA-CLEANER VODKA-CORE TRIFFT AUF DIE SANFTE WÄRME VON RUM UND PURES KOKOSWASSER. ERLEBEN SIE DIE MAGIE, WENN SICH TIEFBLAUES BUTTERFLY PEA BEI BERÜHRUNG MIT LIMETTE IN EIN PULSIERENDES VIOLETT VERWANDELT.

El Punto

WARM. DIGESTIVE

Espresso	3.50
Espresso Doppio	5.90
Espresso Macciato	4.50
Cappuccino	5.90
Latte Macciato	5.90
Heiße Schokolade	5.90
Heiße Milch	1.90

Optional: Caramel, Vanille, Hassel Nuss +0.90

TEE

5.50

Jazmin Azul

"Weißer Tee mit Schmetterlingsblüttee"

4.50

My Happy Place

"BIO-Kräutertee, Pfirsich & Kamille"

4.50

Mango & Citrus

"BIO-Früchtetee mit Mango & Zitrusfrüchte"

4.50

Gute Laune

"Kräutertee mit Orangenschalen & Apfelstücke"

4.50

Heißer Hugo

"Aromatisierte Früchtetemischung mit Holunderblüten- und Limette"

Degistiv

Fernet	5.90
Amaro Montenegro	5.90
Williams	5.90
Obst Wasser	5.90
Frangelico	5.90
Baileys	5.90
Pisco Shot	5.90