

# CARTA



**MOJO & AJÍ**  
*¡Sumagmi!*

# ENTRANTES

- Sopa de la casa 4€  
House soup  
Haussuppe

- Potaje del día 4,5€  
Vegetable soup of the day  
Gemüsesuppe des Tages



- Papas rellenas con crema de rocoto 9€  
Stuffed potatoes with rocoto cream  
Gefüllte Kartoffeln mit Rocoto-Creme

- Papa a la huancaína 7€  
*Suaves rodajas de papas cocidas, bañadas en crema salsa casera, elaborada con queso fresco y ají amarillo peruano.*  
*Soft slices of cooked potatoes, covered in homemade creamy sauce, made with fresh cheese and Peruvian yellow chili pepper.*

*Weiche Scheiben gekochter Kartoffeln, bedeckt mit hausgemachter cremiger Sauce aus frischem Käse und peruanischem gelbem Chili*

- Causa Limeña 9€  
*Delicadas capas de papa sazonadas con ají amarillo y limón, rellenas de pollo o atún, mayonesa y aguacate.*  
*Delicate layers of potato seasoned with yellow chili pepper and lemon, filled with chicken or tuna, mayonnaise, and avocado.*

*Weiche Scheiben gekochter Kartoffeln, bedeckt mit hausgemachter cremiger Sauce aus frischem Käse und peruanischem gelbem Chili*

- Queso asado con mojo y miel de palma 8€  
Grilled cheese with mojo sauce and palm honey  
Gegrillter Käse mit Mojo-Sauce und Palmhonig

- Gambas al ajillo 9€  
Garlic prawns  
Garnelen mit Knoblauch

- Tabla de quesos y jamón serrano 10€  
Cheese board and Serrano ham  
Käseplatte und Serrano-Schinken

- Croquetas 8€  
Croquettes  
Kroketten

- Almogrote 5€  
Almogrote cheese paste  
Almogrote Käsepaste



- Tortilla española 6€  
Spanish omelette  
spanisches Omelett

# PASTAS

- Tallarines verdes 10€

*Tallarines al dente bañados en cremosa salsa de albahaca fresca, espinaca y queso fresco.*

*Perfectly cooked noodles bathed in a creamy sauce of fresh basil, spinach and fresh cheese.*

*Perfekt gekochte Nudeln in einer cremigen Sauce aus frischem Basilikum, Spinat und frischem Käse.*

- Tallarines verdes con bistec de ternera 14€

*Same noodles as before, but accompanied by beef steak*

*Die gleichen Nudeln wie zuvor, aber dazu gibt es ein Rindersteak*

- Tallarines a la huancaína 10€

*Tallarines al dente bañados en cremosa y sabrosa salsa a base de queso fresco y ají amarillo peruano.*

*Perfectly cooked noodles bathed in a creamy and flavorful sauce made with fresh cheese and Peruvian yellow chili pepper.*

*Perfekt gekochte Nudeln, serviert in einer cremigen, schmackhaften Soße aus Frischkäse und peruanischem gelbem Chili.*

- Tallarines a la huancaína con lomo saltado 14€

*Same noodles as before, but accompanied by Peruvian style pieces of beef.*

*Die gleichen Nudeln wie zuvor, aber diesmal mit Rindfleischstücken nach peruanischer Art.*

# ENSALADAS

- Ensalada de Zucchini

8€

*Calabacín, zanahoria, queso blanco y cebolla*

*Zucchini, carrot, white cheese and onion*

*Zucchini, Karotten, Weißkäse und Zwiebeln*

- Ensalada de tomate

*Tomate, queso fresco y cebolla colorada.*

*Tomato, fresh cheese and red onion.*

*Tomaten, frischer Käse und rote Zwiebeln.*



7€

- Ensalada de la casa

10€

*Tomates, lechuga, zanahoria, pepino, remolacha, fruta de temporada, atún (opcional) y salsa de la casa*

*Tomatoes, lettuce, carrot, cucumber, beetroot, seasonal fruit, tuna (optional) and house sauce*

*Tomaten, Salat, Karotten, Gurken, Rote Bete, Obst der Saison Thunfisch (optional) and haussauce.*

# PESCADOS

- Ceviche clásico

15€

*Frescos trozos de pescado marinados en jugo de lima y leche de tigre, acompañados de batata glaseada y maíz tostado.*

*Fresh pieces of fish marinated in lime juice and tiger's milk, served with glazed sweet potatoes and roasted corn.*

*Frische Fischstücke, mariniert in Limettensaft und serviert mit glasierter Süßkartoffel und geröstetem Mais.*

- Ceviche Mixto

18€

*Elección de pescados y mariscos sumergidos en su clásica leche de tigre cítrica y especiada, acompañado de batata glaseada y maíz tostado.*

*A selection of fish and shellfish marinated in a classic citrusy and spicy leche de tigre sauce, served with glazed sweet potatoes and roasted corn.*

*Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten, eingelegt in der klassischen, zitronigen und würzigen „Leche de Tigre“, serviert mit glasierter Süßkartoffel und geröstetem Mais.*

- Calamares a la romana

14€

**Fried Calamari (Roman Style)**

*Calamares nach römischer Art*

- Filete atún a la plancha

12€

**Grilled Tuna Fillet**

*Gegrilltes Thunfischfilet*

- Filete de cherne a la plancha

12€

**Grilled Wreckfish Fillet**

*Gegrilltes Cherne-Filet*



# CARNES

- Solomillo de res al grill 20€  
Grilled beef sirloin steak  
Gegrilltes Rinderfilet



- Solomillo de cerdo 12€  
Grilled pork tenderloin  
Schweinefilet

- Pechuga de pollo empanada 10€  
Breaded chicken breast  
Panierte Hähnchenbrust

- Pechuga a la plancha 9€  
Grilled chicken breast

- Pollo broaster crujiente 12€  
Crispy broasted chicken  
Knuspriges frittiertes Hähnchen (Broaster)

- Lomo saltado 12€

*Trozos de solomillo de ternera salteados al wok con cebolla, tomate y ají amarillo, acompañado de arroz blanco y papas fritas.*

*Pieces of beef tenderloin stir-fried in a wok with onion, tomato and yellow chili pepper, accompanied by white rice and french fries.*

*Im Wok gebratene Rinderfiletstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Ají Amarillo, serviert mit weißem Reis und Poimmes frites.*

- Anticuchos 13€

*Brochetas de corazón de res marinadas en ají panca, ajo y especias, asadas a la plancha.*

*Beef heart skewers marinated in aji panca, garlic and spices, grilled on a griddle.*

*Rinderherzspieße, mariniert in Ají Panca, Knoblauch und Gewürzen, gegrillt*

- Conejo al ajillo 12€  
Rabbit with Garlic  
Kaninchen in Knoblauchsauce



- Costilla de cerdo 10€  
Costilla de cerdo dorada, jugosa por dentro y crujiente por fuera, acompañada de batata frita y ensalada criolla

*Golden pork ribs, juicy on the inside and crispy on the outside, served with fried sweet potato and criolla salad*

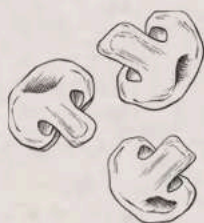
*Goldbraun gebratene Schweinerippchen, innen saftig und außen knusprig, serviert mit frittierten Süßkartoffeln und Criolla-Salat*

# ARROCES

- Arroz con mariscos 15€  
*Arroz en su punto, salteado al wok con mixtura de mariscos frescos, base de ají amarillo, ají panca y crema de leche.*  
*Perfectly cooked rice, stir-fried in a wok with a mix of fresh seafood, made with ají amarillo, ají panca, and cream.*  
*Perfekt gegarter Reis, im Wok gebraten mit einer Mischung aus frischen Meeresfrüchten, auf Basis von Ají Amarillo, Ají Panca und Sahne.*
- Arroz chaufa 12€  
*Clásico arroz frito peruano, salteado intenso al wok con pollo, cebolla china y salsa de soja especial.*  
*Classic Peruvian fried rice, intensely stir-fried in a wok with chicken, green onions, and special soy sauce.*  
*Klassischer peruanischer gebratener Reis, intensiv im Wok gebraten mit Hähnchen, Frühlingszwiebeln und spezieller Sojasoße.*

# PLATOS VEGETARIANOS

- Cuscús con verduras 9€  
*Couscous with Vegetables*  
*Couscous mit Gemüse*
- Verduras a la plancha 8€  
*Grilled Vegetables*  
*Gegrilltes Gemüse*
- Tortilla de verduras 7€  
*Vegetable Omelette*  
*Gemüseomelett*
- Tortilla francesa 4.5€  
*French Omelette*  
*Französisches Omelett*



**\*\* IMPORTES EN € CON IGIC INCLUIDO \*\***



# POSTRES

- Arroz con leche y mazamorra morada 5€  
*Rice Pudding with Mazamorra Morada*  
*Milchreis mit Mazamorra Morada*

- Cheesecake 4,5€

- Polvito uruguayo 4,5€  
*Uruguayan "Polvito" Dessert*  
*Uruguayisches "Polvito" Dessert*



- Tarta de galleta 4,5€  
*Biscuit Cake*  
*Kekskuchen*

# GUARNICIONES Y EXTRAS

- Salsa de champiñones 2€  
*Mushroom Sauce*  
*Champignonsoße*

- Salsa de pimienta 2€  
*Pepper Sauce*  
*Pfeffersoße*

- Ración extra papas fritas 5€  
*Extra Portion of French Fries*  
*Extra Portion Pommes frites*



- Ración de papas arrugadas con trio de mojos 6€  
*(verde, rojo y amarillo)*

*Canarian Wrinkled Potatoes with Trio of Mojos  
(green, red, and yellow)*

*Kanarische Runzelkartoffeln mit drei Mojos  
(grün, rot und gelb)*



CEREALES  
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE  
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE  
SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

\*Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor  
informe a nuestro personal \*

*\*If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff \**

*\*Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit haben,  
informieren Sie bitte unser Personal \**