

Mittags-Menü



11:30 bis 15:00 Uhr

Dienstag bis Sonntag (10.2.-15.2.26)

Menü 1

27

LECHE DE TIGRE DE CHIPIRONES

Clásica leche de tigre de rocoto de Chipirones.

Klassische Leche de Tigre mit Rocoto, zubereitet mit Babycalamari.

Alérgenos: Mariscos / Allergene: Schaltier Herkunft: Babytintenfisch aus Spanien

ARROZ CHAUFA DE CHIPIRONES

Arroz frito en fuego alto con Chipirones salteados y vegetales.

Im Wok scharf gebratener Reis mit ausgewählten Meeresfrüchten und saisonalem Gemüse.

Alérgenos: Mariscos / Allergene: Schaltier

Herkunft: Meeresfrüchte aus Spanien

Menü 2

28

ENSALADA KHIPU

Hojas de lechuga, zanahoria, tomates cherry, maíz, mango, quinoa pop y salsa de aliño de maracuyá.

Knackige Blattsalate mit Karotten, Cherrytomaten, Mais, Mango, Quinoa Pop und frischem Maracujadressing.

Alérgenos: -

AJÍ DE GALLINA

Trozos de pollo, crema de ajíes amarillos peruanos, leche deslactosada, queso parmesano, patatas sancochadas, trozos de huevo cocido y porción de arroz blanco.

Zarte Pouletstücke in cremiger peruanischer Ají-Amarillo-Sauce mit laktosefreier Milch und Parmesan, serviert mit gekochten Kartoffeln, Ei und weissem Reis.

Alérgenos/Allergene: Gluten

Herkunft: Huhn aus der Schweiz

Menü 3

28

PAPA A LA HUANCAINA

Salsa clásica de ajíes amarillos peruanos, queso, leche deslactosada, papa sancochada, huevo y frescos pétalos de lechuga.

Klassische Huancaína-Sauce aus peruanischem Ají Amarillo, verfeinert mit Käse und laktosefreier Milch, serviert mit gekochter Kartoffel, Ei und frischen Blättern von Kopfsalat.

Alérgenos: Huevos, leche, lactosa, gluten / Allergene: Eier, Milch, Laktose, Gluten

Herkunft: Eier aus der Schweiz

ARROZ CON MARISCOS

Arroz cocido en Base de ajíes peruanos, chicha de Jora, langostinos, calamares y pulpo.

Reis in einer Basis aus peruanischen Ají-Chilis und Chicha de Jora, mit Crevetten, Calamari und Oktopus.

Alérgenos: Mariscos y crustáceos / Allergene: Schaltier und Krustentiere.

Herkunft: Meeresfrüchte aus Spanien