

Mittags-Menü



11:30 bis 15:00 Uhr

Mittwoch bis Sonntag (15.4.-19.4.26)

Menü 1

27

Opción vegana/Vegane Option:

CEVICHE DE CHAMPIGNONES

Setas de estación, ahumadas en leche de tigre tibia.

Rauchig aromatisierte Pilze der Saison in warmer Leche de tigre.

Alérgenos: -

JALEA DE PESCADO

Chicharrón de pescado, yuca frita y sarza criolla.

Knusprig gebackener Fisch mit frittierten Yucas und Sarza criolla.

Alérgenos: Gluten, huevo / Allergene: Gluten, Eier

Herkunft: Adlerfisch aus Spanien

Menü 2

28

ENSALADA DE PASSION FRUIT

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: Lácteo, Gluten / Allergene: Milch, Gluten

Herkunft: Huhn aus der Schweiz

Menü 3

28

CREMA DE VERDURAS

Vegetales de temporada cocidos lentamente, con crema de leche y croutons hechos al momento.

Saisonales Gemüse, langsam gegart, mit Rahm und frisch zubereiteten Croûtons.

Alérgenos: Lácteo / Allergene: Milch

SPAGUETTI A LA HUANCANA CON POLLO SALTADO

Pasta en salsa huancaína y Trozos de pollo, cebollas y tomates salteados a nuestro estilo y Spaguetti.

Spaghetti in cremiger Huancaína-Sauce mit sautierten Pouletstücken, Zwiebeln und Tomaten nach Art des Hauses.

Alérgenos/Allergene: Soja, Gluten

Herkunft: Huhn aus der Schweiz