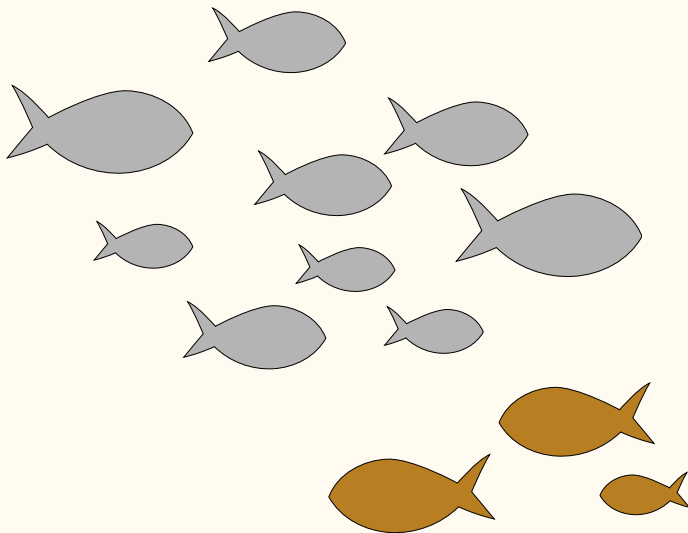


Ostern wie in Peru

PESCADOS & MARISCOS



Fr., 3. April bis Mo., 6. April 2026



Reserviere rechtzeitig online euren Platz im KHIPU Zürich. [KhipuZurich.ch](https://www.khipuzurich.ch)

KALTE VORSPEISEN

CEVICHE CARRETILLERO 165 g Adlerfisch 40

Pesca en leche de tigre de rocoto, con limón, sal, cilantro y cebolla, acompañada de camote, cancha, lechuga, choclo y chicharrón de calamar.

Fisch in Rocoto-Leche-de-Tigre mit Limette, Koriander und Zwiebeln, serviert mit Süsskartoffel, Cancha, Salat, Mais und knusprigem Calamari-Chicharrón. Grosse Portion Fisch.

*Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos, apio, gluten, huevo / Fisch, Krustentiere, Sellerie, Gluten, Eier
Herkunft: Calamari und Adlerfisch aus Spanien*

CEVICHE KHIPU 110 g Wolfsbarsch 30

Pesca en leche de tigre de rocoto, con limón, sal, cilantro y cebolla, acompañada de camote, cancha, lechuga, choclo y chicharrón de calamar.

Fisch in Rocoto-Leche-de-Tigre mit Limette, Koriander und Zwiebeln, serviert mit Süsskartoffel, Cancha, Salat, Mais und knusprigem Calamari-Chicharrón. Hausspezialität KHIPU.

*Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos, apio, gluten, huevo / Fisch, Krustentiere, Sellerie, Gluten, Eier
Herkunft: Calamari und Wolfsbarsch aus Spanien*

CEVICHE MIXTO 110 g Adlerfisch 29

Pesca en leche de tigre de ají amarillo, con limón, sal, cilantro y cebolla, acompañada de camote, cancha, lechuga y choclo.

Fisch in Ají-Amarillo-Leche-de-Tigre mit Limette, Koriander und Zwiebeln, serviert mit Süsskartoffel, Cancha, Salat und Mais. Delikatesse vom Meer.

Alérgenos: Pescado, apio / Fisch, Sellerie

Herkunft: Adlerfisch aus Spanien

CEVICHE CLÁSICO 110 g Adlerfisch 28

Pesca en leche de tigre clásica, con limón, sal, cilantro y cebolla, acompañada de camote, cancha, lechuga y choclo.

Fisch in klassischer Leche de Tigre mit Limette, Koriander und Zwiebeln, serviert mit Süsskartoffel, Cancha, Salat und Mais. Peruanischer Klassiker.

Alérgenos: Pescado, apio / Fisch, Sellerie

Herkunft: Adlerfisch aus Spanien

OSTRAS MEDITERRÁNEAS 9

Ostras ahumadas, con leche de tigre de vieiras, aceite de cilantro, camote y capchi de ajés andinos.

Geräucherte Austern mit Leche de Tigre aus Jakobsmuscheln, Korianderöl, Süsskartoffel und Capchi aus andinen Ají-Chilis.

Alérgenos: Pescado, apio / Schaltier, Sellerie

Herkunft: Austern aus Frankreich

WARME VORSPEISE

NAVAJAS AL FUEGO

12

Puré de camote con mantequilla quemada, uchucuta ahumada y navajas con notas ahumadas.

Süsskartoffelpüree mit brauner Butter, geräucherter Uchucuta und leicht geräucherten Schwertmuscheln.

*Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos, apio,, soja / Fisch, Krustentiere, Sellerie, Soja
Herkunft: Schwertmuscheln aus Spanien*

VIEIRAS KHIPU

8

Reducción de limón con mantequilla quemada y vinagre balsámico, acompañada de granos de quinoa y toques de cerdo ahumado.

Zitronenreduktion mit brauner Butter und Balsamico, begleitet von Quinoa und feinen Noten von geräuchertem Schweinefleisch.

*Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos, apio, gluten, huevo / Fisch, Krustentiere, Sellerie, Gluten, Eier
Herkunft: Calamari und Wolfsbarsch aus Spanien*

CHICHARRÓN DE CALAMAR

9

Chipirones frescos en una masa clásica de huevo, harina, mostaza y shoyu, fritos en aceite profundo.

Frische Babycalamari in klassischem Teig aus Ei, Mehl, Senf und Shoyu, knusprig frittiert.

*Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos, apio,, huevo, mostaza / Schalentier, Krustentiere, Eier, Senf
Herkunft: Calamari aus Spanien*



Reserviere rechtzeitig online euren Platz im KHIPU Zürich. [KhipuZurich.ch](https://www.khipuzurich.ch)

HAUPTSPEISEN

PULPO A LA PARRILLA

37

Trozos de pulpo a la parrilla en salsa anticuchera, acompañados de patatas baby salteadas con tapenade de olivas, leche y mayonesa de olivas negras.

Gegrillte Oktopusstücke in Anticuchera-Sauce, begleitet von sautierten Babykartoffeln mit Oliven-Tapenade, Milch und Mayonnaise aus schwarzen Oliven.

*Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos, huevo, / Fisch, Krustentiere, Eier
Herkunft: Tintenfisch aus Spanien*

PESCA A LA CHORRILLANA

36

Pescado en salsa a la chorrillana a base de ají amarillo, cebollas y tomates, acompañado de yuca frita y arroz blanco.

Fisch in Chorrillana-Sauce auf Basis von Ají Amarillo, Zwiebeln und Tomaten, serviert mit frittiertem Maniok und weissem Reis.

*Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos / Fisch, Krustentiere
Herkunft: Adlerfisch aus Spanien*

ARROZ CON MARISCOS

35

Langostinos, chipirones y pulpo, con cilantro, leche, ajíes y sarza criolla.

Crevetten, Babycalamari und Oktopus mit Koriander, Milch, Ají-Chilis und Sarza criolla.

Alérgenos: mariscos y crustáceos / Schaltier Herkunft: Calamari, Tintenfisch aus Spanien und Crevetten aus Vietnam

ARROZ CHAUFA MARINO

33

Arroz frito al wok con langostinos, calamares, vieiras, tortilla de huevo y vegetales.

Gebratener Wokreis mit Crevetten, Calamari, Jakobsmuscheln, Eier-Tortilla und Gemüse.

*Alérgenos: Mariscos, crustáceos, huevo, soja y sésamo / Schaltier, Eier, Soja, Sesam
Herkunft: Eier aus der Schweiz / Meeresfrüchte aus Spanien*



Reserviere rechtzeitig online euren Platz im KHIPU Zürich. khipuzurich.ch