

Mittags-Menü



11:30 bis 15:00 Uhr

Dienstag bis Sonntag (13.1.-18.1.26)

Menü 1

26

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: -

CHAUFA DE SETAS

Hongos de temporada, vegetales y arroz frito.

Gebratener Wokreis mit saisonalen Pilzen und Gemüse.

Alérgenos / Allergene: Huevo

Herkunft: Huhn aus der Schweiz

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

LECHE DE TIGRE CON LANGOSTINOS Y CHIPIRONES

Clásica leche de tigre de rocoto con Langostinos y Chipirones.

Klassische Rocoto-Milch mit Crevetten und Tintenfischen.

Alérgenos: Mariscos / Allergene: Schaltier

Herkunft: Garnelen und Tintenfische aus Spanien

SPAGUETTI MAR Y MONTI

Espaguetis en salsa marinera, Champiñones, chipirones y Langostinos.

Spaghetti in mariniertem Meeresfrüchte-Sauce mit Champignons, Babycalamari und Crevetten.

Alérgenos: Lácteos, Mariscos y crustáceos / Allergene: Milch u. Laktose, Weichtiere, Schaltiere.

Herkunft: Meeresfrüchte aus Spanien