

Mittags-Menü



11:30 bis 15:00 Uhr

Dienstag bis Samstag

Menü 1: «ECONÓMICO»

27

CROCANTES PERUANOS

Frittierte Schalen peruanischer Kartoffeln, knusprige Yucastücke und cremige Huancaína-Sauce.

Piel de papas nativas fritas, trozos crocantes de yuca y cremosa salsa a la huancaína.

Alérgenos: - / Allergene: -

PENNE RIGATONI Y MILANESA DE PESCADO

Pasta in cremiger Ají-Amarillo-Sauce mit Champignons und Parmesan.

Pasta bañada en nuestra cremosa salsa de ají amarillo, con champiñones y parmesano.

Alérgenos: Lácteos, gluten / Allergene: Laktose, Gluten

Menü 2: STANDARD

28

ENSALADA DEL HUERTO

Frischer Salat mit Tomaten, Kiuri, Quinoa und Maracuja-Ají-Amarillo-Dressing.

Lechuga fresca, tomates, kiuri, quinoa y aliño de maracuyá con ají amarillo.

Alérgenos: - / Allergene: -

MILANESA DE POLLO Y FONDEU DE AJÍ AMARILLO

Gratinierte Poulet-Milanese mit Ají-Amarillo-Fondue, begleitet von knusprigen Pommes frites.

Milanese de pollo gratinada con fondue de ají amarillo, acompañada de papas fritas crocantes.

Alérgenos: Lácteos / Allergien: Laktose
aus der Schweiz

Herkunft: Huhn

Menü 3: TOP

28

LECHE DE TIGRE DE CHIPIRONES

Klassische Rocoto-Leche-de-Tigre mit Babycalamari.

Clásica leche de tigre al rocoto, elaborada con chipirones.

Alérgenos: Mariscos / Allergene: Meeresfrüchte. Herkunft: Huhn aus der Schweiz

SARTÉN DE CEVICHE CALIENTE

Crevetten und Babycalamari in warmer Leche de Tigre aus geräucherten peruanischen Ají-Chilis, mit Yuca, Zwiebeln, gerösteten Tomaten und weissem Reis.

Langostinos y chipirones en leche de tigre tibia de ajíes peruanos ahumados, con trozos de yuca, cebolla, tomates rostizados y arroz blanco.

Alérgenos: SMariscos y crustáceos / Allergene: Meeresfrüchte und Krebstiere Herkunft: Meeresfrüchte aus der Spanie