

Mittags-Menü



11:30 bis 15:00 Uhr

Dienstag bis Sonntag (23.-28. Dezember 2025)

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: -

SALTADO DE COLIFLOR

Arroz frito en fuego alto con Chipirones salteados y vegetales.

Blumenkohl nach criollischer Art mit Zwiebeln und Tomaten in klassischer Sauce, serviert mit Pommes frites.

Alérgenos: -

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 Garnelen und Tintenfischen.

Alérgenos: Mariscos / Allergene: Schaltier Herkunft: Garnelen und Tintenfische aus Spanien

ESCABECHE DE PESCADO

Filete de Pescado en salsa escabecheda, a base de ají panca Peruano, cebolla ají amarillo, vinagre y arroz blanco.

Fischfilet in klassischer Escabeche-Sauce auf Basis von peruanischem Ají Panca, Zwiebeln, Ají Amarillo und Essig, serviert mit weissem Reis.

Alérgenos/Allergene: Pescado/Fisch

Herkunft: Fisch aus Spanien