

Mittags-Menü



11:30 bis 15:00 Uhr

Dienstag bis Sonntag (24.2.-1.3.26)

Menü 1

27

LECHE DE TIGRE DE CHIPIRONES

Clásica leche de tigre de rocoto de Chipirones.

Klassische Leche de Tigre mit Rocoto, zubereitet mit Babycalamari.

Alérgenos: Mariscos / Allergene: Schaltier Herkunft: Babytintenfisch aus Spanien

ARROZ CHAUFA DE CHIPIRONES

Arroz frito en fuego alto con Chipirones salteados y vegetales.

Im Wok scharf gebratener Reis mit ausgewählten Meeresfrüchten und saisonalem Gemüse.

Alérgenos: Mariscos / Allergene: Schaltier

Herkunft: Meeresfrüchte aus Spanien

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

29

ENSALADA MIXTA DE QUINOA

Hojas de lechuga, zanahoria, tomates cherry, maíz, mango, quinoa pop y salsa de aliño de maracuyá.

Blattsalate mit Karotten, Cherrytomaten, Mais, Mango, Quinoa Pop und fruchtigem Maracujadressing.

CARAPULCRA DE CERDO

Carne de cerdo, guiso de papa seca cocido. Lentamente manteniendo la receta ancestral, ensalada criolla al ají amarillo, porción de arroz blanco.

Schweinefleisch im traditionellen Eintopf aus getrockneten Kartoffeln, langsam nach überlieferter Rezeptur gegart, begleitet von Criolla-Salat mit Ají Amarillo und weissem Reis.

Alérgenos: Cacahuete / Erdnuss

Herkunft: Schweinefleisch aus der Schweiz