



KHIPU

Peruanische Brasserie

BRASAS PERUANA

KHIPU BRASAS PERUANA bringt peruanische Grilltradition nach Zürich. Gerichte über offener Kohle, verfeinert mit den intensiven Aromen Perus.

Natürlich. Frisch. Gesund.
Fisch und Meeresfrüchte aus Spanien.
Rindfleisch aus der Schweiz.

Mar y Tierra.
Feuer und Geschmack aus Peru.



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

BRASAS PERUANA

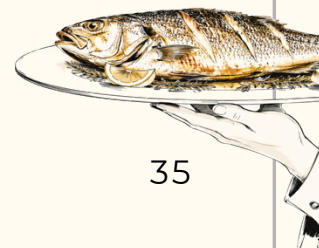
Peruanische Brasserie

GANZER WOLFSBARSCH (ENTERO) (para 2 personas) 57

Ganzer Wolfsbarsch mit Rauch gegart, begleitet von frittierten Yucastücken und Criolla-Salat.

Lubina entera sazónada con sal y pimienta, cocinada usando el humo como ingrediente, acompañada de trozos de yuca frita y ensalada criolla.

*Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos / Fisch, Meeresfrüchte und Krebstiere
Origen: Lubina de España. Herkunft: Wolfsbarsch aus Spanien*



HALBER WOLFSBARSCH (MEDIO) 35

Halber Wolfsbarsch mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Rauch als Zutat gegart, begleitet von frittierten Yucastücken und Criolla-Salat.

Media lubina sazónada con sal y pimienta, cocinada usando el humo como ingrediente, acompañada de trozos de yuca frita y ensalada criolla.

*Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos / Fisch, Meeresfrüchte und Krebstiere
Herkunft: Wolfsbarsch aus Spanien*

HAUSGEMACHTE SAUCEN ZUM WOLFSBARSCH / SALSAS ADICIONALES

WARME CEVICHE-SAUCE: Frisch-pikante Sauce mit roten Zwiebeln, Koriander, Ají Limo und Ají-Amarillo-Leche-de-Tigre. 7

SALSA DE CEVICHE CALIENTE: Toques de cebolla roja, culantro, aros de ají limo peruano y leche de tigre de ají amarillo.



AJÍ-AMARILLO-MEUNIÈRE: Cremige Butter-Rahm-Sauce mit Kapern, Petersilie, Zitronenschale und geräuchertem Ají Amarillo. 9

A LA MEUNIÈRE DE AJI AMARILLO: Mantequilla noisette, alcaparras, crema de leche, perejil, piel de limón y ajíes peruanos ahumados.



Alérgenos: Lacteo / Laktose

GANZER CALAMARI VOM GRILL (CALAMAR ENTERO A LA PARRILLA) (2 Stück) 35

MIT ANTICUCHERA-SAUCE mit Kamado-Salat mit Spargel, Kartoffeln, Champignons und Avocado.

Ensalada al kamado de espárragos, papas, champiñones y palta.

Alérgenos: Pescado, apio / Allergene: Meeresfrüchte und Krebstiere Herkunft: Calamari aus Spanien



NATUR mit Chimichurri aus Ají-Chilis und Petersilie, begleitet von Kamado-Salat mit Spargel, Kartoffeln, Champignons und Avocado. 33

Ensalada al kamado de espárragos, papas, champiñones y palta.

Alérgenos: Mariscos y crustáceos / Allergene: Meeresfrüchte und Krebstiere Herkunft: Calamari aus Spanien

ANTICUCHOS VOM RINDERHERZ (DE CORAZÓN) (180 Gramm) 25

Goldbraune Kartoffeln, gekochter Mais, Rocoto-Sauce und Ocopa-Sauce.

Papas doradas, trozos de choclos sancochado, salsa de rocoto, salsa de ocopa.

Alérgenos: - / Allergene: -

Herkunft: Rinderherz aus der Schweiz



BRASAS PERUANA

Peruanische Brasserie

POLLO A LA BRASA / GRILLHÄHNCHEN PERUANISCHER ART

1/1 GANZES (para 2 personas / für 2 Personen) 1 (ENTERO)	85
1/2 HALBES ½ (MEDIO)	35
1/4 – BRUSTSTÜCK ¼ PECHUGA	25
1/4 – SCHENKELSTÜCK ¼ PIERNA	21

ALLE PERUANISCHES GRILLHÄHNCHEN SERVIEREN WIR MIT:

Todos los pollos a la brasa se sirven con papas fritas naturales, ensalada fresca y nuestras 3 salsas caseras.

Pommes frites: Unsere Pommes frites sind hausgemacht aus frischen Kartoffeln.

+

Frischen Salat: Blattsalate aus unserem Garten, Gurke, Rande, eingelegte Radieschen, Avocado und weisse Zwiebelringe.

+

3 Saucen: Cremige Ají-Amarillo-Sauce de Pollería, Chimichurri – Kräuter-Sauce mit Ají-Chilis und Salat-Maracuja-Dressing.

*Alérgenos: Ají Amarillo de Pollería (lácteos y gluten) /
Ají Amarillo de Pollería (Milchprodukte und Gluten)*

Herkunft: Hühner aus der Schweiz



BRASAS PERUANA

Peruanische Brasserie

UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN
KÖNNEN ZU ALLEN BRASAS-GERICHTEN
DAZU BESTELLT WERDEN.

OCOPA (mild)

6

Cremige, milde Kräuter-Erdnuss-Sauce mit Ají, typisch aus Peru.

Creмоса salsa peruana con maní, hierbas y ajíes.

Alérgenos: Maní, lácteos y gluten / Erdnüsse, Milchprodukte und Gluten



MAYONESA ANTICUCHERA (würzig)

6

Hausgemachte Mayonnaise mit den rauchig-würzigen Aromen peruanischer Anticuchos.

Mayonesa casera inspirada en el sabor de los anticuchos peruanos.



AJÍ CARRETILLERO DE ROCOTO (scharf)

6

Pikante Rocoto-Sauce im Stil peruanischer Strassenküchen.
(Rocoto ist eine peruanische Chili mit fruchtiger Schärfe.)

Salsa picante de rocoto al estilo de las carretillas peruanas.



AJÍ DE POLLERÍA (würzig-cremig)

6

Klassische Ají-Sauce aus der peruanischen Brasserie, cremig und würzig. (Die Sauce ist typisch zu Grillgerichten und meist weniger scharf als Rocoto.)

Clásica salsa de ají al estilo brasas peruana.

Alérgenos: Gluten

