

KHIPU

KhipuZurich.ch

MENÚ DE
AÑO NEUVO

SILVESTER-MENÜ 2025

9-Gänge-Degustationsmenü

135.- Fr
pro Person

Mittwoch, 31. Dezember
18:00 - 23:00 Uhr

KHIPU Zürich, Wehntalerstrasse 444, 8046 Zürich



AÑO NEUVO SILVESTER

9-Gänge-Degustationsmenü

Mi, 31. Dezember 2025
18:00-23:00 Uhr

LA BIENVENIDA / WILLKOMMEN

PROSECCO Extra Dry Dogg 10 cl



APERITIVO / APÉRO

VIEIRAS ACEVICHADA

Chalaca de Cebolla, cilantro, zumo de limón y Vieiras. Para comer de un bocado.

Jakobsmuscheln in einer frischen Ceviche-Marinade mit Salsa Chalaca aus Zwiebeln, Koriander und Limettensaft.

Alérgenos: Mariscos, crustáceos y apio / Allergene: Meeresfrüchte, Krustentiere und Sellerie
Herkunft: Jakobsmuscheln aus Spanien

ENTRANTE / VORSPEISE

BAO DE CERDO

Pan al vapor, trozos de chicharrón y sarza criolla.

Gedämpftes Brötchen mit knusprigem Chicharrón und frischer Salsa Criolla.

Alérgenos/Allergene: Gluten.

Herkunft: Schweinebauch aus der Schweiz

TIRADITO TRUFADO CON AGUACATE

Cremosa Salsa trufada de Vieiras con aceite de albahaca y aguacate braseada.

Zartes Tiradito mit einer cremigen Trüffelsauce aus Jakobsmuscheln, verfeinert mit Basilikumöl und leicht angebratenem Avocado.

Alérgenos: Pescado, mariscos / Allergene: Fisch, Krustentier. e. Herkunft: Wolfsbarsch aus Spanien

TIRADITO DE AJÍ AMARILLO CON LA PESCA PIGMENTADO

Clasico Tiradito de Pescado blanco pigmentado y leche de tigre de Aji Amarillo.

Feines Tiradito aus leicht pigmentiertem Weissfisch, serviert mit einer aromatischen Leche de Tigre aus Ají Amarillo.

Alérgenos: Pescado / Allergene: Fisch.

Herkunft: Wolfsbarsch aus Spanien

FONDOS / HAUPTSPEISEN

CERDO

Cerdo al horno en salsa agrícola, compota de membrillo asados y pack choy braseado.

Ofen geschmortes Schwein in einer fein abgestimmten süß-sauren Sauce, serviert mit gebratener Quittenkompote und braisiertem Pak Choi.

Alérgenos / Allergene: –

Herkunft: Schwein aus der Schweiz

CORDERO

Cordero glaseado en salsa de hierbas andinas y puré de camote.

Viertelstück entbeintes Hähnchen, marinert in einer feinen Ají-Amarillo-Sauce und begleitet von Broccolini in aromatischer Knoblauchnote

Alérgenos: Lacteo / Allergene: Laktose

Herkunft: Lamm aus der Schweiz

LANGOSTA

Langosta al Kamado, beurre blanc de aji amarillo y pastel de papa trufado.

Im Kamado gegarte Languste, serviert mit Ají-Amarillo-Beurre-blanc und einem trüffelten Kartoffelgratin.

Alérgenos: Huevo, gluten, lácteo, mariscos, crustáceos

Allergene: Ei, Gluten, Milchprodukte, Meeresfrüchte, Krustentiere

Herkunft: Hummer aus Kanada

POSTRES / DESSERTS

DEGUSTACIÓN DE NUESTROS POSTRES

Mousse de Lucma

Textura de Cacao

Tres Leches

Degustation unserer Desserts: Lucuma-Mousse, Kakaotexturen, Tres Leches

Alérgenos: Huevo, lácteo y gluten / Allergene: Ei, Milchprodukte und Gluten

Herkunft: Brot und Gebäck aus der Schweiz

Preis pro Person für dieses Silvestermenü: 135 Fr.

Reserviere rechtzeitig online euren Platz im KHIPU Zürich.



KhipuZurich.ch