



# KHIPU

Peruanisches Restaurant



*KHIPU trägt Erinnerung.  
Wir übersetzen sie in Aromen,  
die hier in Zürich neu entstehen.*



[KhipuZurich.ch](https://KhipuZurich.ch)

KHIPU Zürich. Peruanisches Restaurant. Wehntalerstrasse 444. 8046 Zürich.  
Restaurant | Garten | Take-Away | Catering | Event-Raum

Folge uns:





# *HOLA & HERZLICH WILLKOMMEN IM KHIPU ZÜRICH*

Schön, bist du da.

Im KHIPU servieren wir dir peruanische Küche, wie wir sie lieben: frisch, aromatisch und mit viel Charakter. Traditionelle Rezepte treffen auf moderne Ideen und sorgfältig ausgewählte Zutaten.

Nimm dir Zeit, probier dich durch unsere Karte und geniesse ein Stück Peru mitten in Zürich.

## **ZWEI KONZEPTE. EINE LEIDENSCHAFT.**

Im **KHIPU Restaurant** erwarten dich frische Ceviches, peruanische Klassiker, kleine Gerichte zum Teilen und moderne Kreationen.

Im **KHIPU Brasas Peruanas** dreht sich alles um Feuer und Glut. Hier servieren wir dir Pollo a la Brasa, Fisch, Fleisch und weitere Spezialitäten vom Holzkohlegrill.

Zwei Konzepte, viele Aromen und immer ein guter Grund, wiederzukommen.

## **EVENTS & CATERING**

Geburtstag, Firmenessen und private Feier: Wir organisieren deinen Anlass im KHIPU Zürich oder bringen unsere Küche als Catering zu euch. Sprich uns an oder besuche unsere Website: [khipuzurich.ch](http://khipuzurich.ch)

## **GRACIAS**

KHIPU ist aus der Liebe zur **peruanischen Küche** entstanden wie zu frischem **Ceviche**, knusprigem **Pollo a la Brasa**, kräftigen Ají-Aromen und Gerichten, die man am liebsten in die Mitte stellt und gemeinsam teilt.

Jedes Gericht, das unsere Küche verlässt, soll zeigen, wofür KHIPU steht: **authentische peruanische Küche**, aussergewöhnlich **frischer Fisch**, **hochwertige Zutaten** und die Aromen Perus, die wir seit unserer Kindheit kennen und lieben.

Danke, dass wir diese Leidenschaft heute mit dir teilen dürfen.

**Buen provecho y quédate un ratito más.**

*Con cariño  
Dein KHIPU Team*

# ENTRANTES FRIOS KALTE VORSPEISEN

## CEVICHE KHIPU

30

Nuestro Ceviche de casa: Pesca en leche de tigre de rocoto, puré de camote, maíz a la brasa y chicharrón de calamar.

**Ceviche aus frischem Fisch in Rocoto-Leche de tigre, Süsskartoffelpüree, gegrilltem Mais und knusprigem Calamari. Hausspezialität KHIPU.**

Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos, apio, gluten, huevo  
Allergene: Fisch, Krustentiere, Sellerie, Gluten, Eier  
Herkunft: Calamari und Adlerfisch aus Spanien



## CEVICHE MIXTO

29

Pesca, langostinos, calamar y pulpo, cebollas en leche de tigre de ají amarillo con notas ahumadas, tropezones de camote y pétalos de lechuga.

**Ceviche aus Fisch, Garnelen, Calamari, Tintenfisch, Zwiebeln in einer Leche de tigre aus gelbem Chili (ají amarillo) mit rauchigen Noten, Süsskartoffel und Salatblätter. Delikatesse vom Meer.**

Alérgenos: Pescado, Mariscos y crustáceos, apio  
Allergene: Fisch, Krustentiere, Sellerie  
Herkunft: Adlerfisch, Calamari, Garnelen, Tintenfisch aus Spanien



## CEVICHE CLÁSICO

28

Nuestro ceviche clásico se elabora solo con cinco ingredientes. Limón, sal, cilantro, cebolla y pescado. En Khipu le agregamos camote, lechuga y maíz.

**Ceviche aus Fisch, Zitrone, Salz, Koriander und Zwiebeln. Verfeinert mit Süsskartoffel, Salat und Mais. Peruanischer Klassiker.**

Alérgenos: Pescado, apio  
Allergene: Fisch, Sellerie  
Herkunft: Adlerfisch aus Spanien



# ENTRANTES FRIOS KALTE VORSPEISEN

## PAPA A LA HUANCAINA

14

Salsa clásica de ajíes amarillos peruanos, queso, leche, papa sancochada, huevo cocido y frescos pétalos de lechuga.

**Kartoffeln mit klassischer Sauce aus peruanischem gelbem Aji, Käse und Milch. Serviert mit Ei und frischen Salatblättern. Klassiker der Andenküche.**

Alérgenos: Huevos, lactosa/leche, gluten  
Allergene: Eier, Laktose/Milch, Gluten  
Herkunft: Eier aus der Schweiz



## ENSALADA FRESCA Y ALIÑO DE FRUTA DE LA PASIÓN / SALAT MIT PASSIONSFRUCHT-DRESSING

12

Ensalada fresca de hojas verdes con aderezo afrutado de maracuyá.

**Frischer Blattsalat mit fruchtigem Passionsfruchtdressing. Leichte Ergänzung zu allen Gerichten.**

Alérgenos: -  
Allergene: -



# ENTRANTES FRIOS KALTE VORSPEISEN

## OSTRA EN LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO (1 ud. / 1 Stk.)

9

Ostra en leche de tigre de ají amarillo con notas ahumadas, acompañadas de camote y chalaquita.

**Auster in Ají-Amarillo-Leche-de-Tigre mit rauchigen Noten, begleitet von Süsskartoffel und Chalaquita.**

Alérgenos: Mariscos y crustáceos, lactose/leche, apio  
Allergene: Laktose/Milch, Schalentiere, Sellerie  
Herkunft: Austern aus Frankreich



## OSTRA EN SALSA NIKKEI TRUFADO (1 ud. / 1 Stk.)

9

Sutil leche de tigre en shoyu claro, con puntos de aceite de trufa.

**Auster in feiner Leche de Tigre mit hellem Shoyu, akzentuiert mit Trüffelöl.**

Alérgenos: Mariscos y crustáceo  
Allergene: Schalentiere  
Herkunft: Auster aus Frankreich



## OSTRA BATAYAKI (1 ud. / 1 Stk.)

9

Ostra tibias en mantequilla especiada, con toques de cilantro y quinua pop.

**Warme Auster in gewürzter Butter, mit Koriander und Quinoa Pop.**

Alérgenos: Mariscos y crustáceos, lactose/leche, apio  
Allergene: Laktose/Milch, Schalentiere, Sellerie  
Herkunft: Auster aus Frankreich



# ENTRANTES CALIENTES WARME VORSPEISEN

## PAPA RELLENA

13

Masa de patata rellena de guiso de carne molida, huevo y aceituna, salsa huancaína, salsa ocopa y sarza criolla.

**Frittierte Kartoffel gefüllt mit Kalbfleischragout, Ei und Oliven. Serviert mit Huancaína- und Ocopa-Sauce sowie Sarza criolla. Tradition der peruanischen Küstenregion.**

Alérgenos: Huevo, gluten, lácteo/leche  
Allergene: Eier, Gluten, Laktose/Milch  
Herkunft: Kalbfleisch aus der Schweiz



## NAVAJAS AL FUEGO / 2 ud. SCHWERTMUSCHELN / 2 Stk.

12

Puré de camote, mantequilla quemada, uchucuta ahumada y navajas con notas ahumadas.

**Auf dem Grill gegarte Schwertmuschel mit Süßkartoffelpüree, gebräunter Butter und rauchiger Uchucuta – der traditionellen Sauce der Anden. Feine Grillspezialität aus der peruanischen Küste.**

Alérgenos: Mariscos y crustáceos, soja, lácteo/leche  
Allergene: Schalentiere, Krustentiere, Soja, Laktose/Milch  
Herkunft: Schwertmuscheln aus Spanien



## VIEIRA KHIPU / 1 ud. JAKOBSMUSCHEL KHIPU / 1 Stk.

8

Reducción de limón, mantequilla quemada, vinagre balsámico, granos de quinoa y toques de cerdo ahumado.

**Jakobsmuschel in Zitronenreduktion und gebräunter Butter mit Balsamico, Quinoa und zarte rauchige Speck-Noten. Peruanische Delikatesse mit Amazonas-Aromen.**

Alérgenos: Mariscos y crustáceos  
Allergene: Krustentiere, Schalentiere  
Herkunft: Jakobsmuscheln aus Spanien



# PLATOS DE FONDO HAUPTSPEISEN

## PAPPARDELLE A LA HUANCAÍNA MIT LOMO SALTADO

39

Pasta pappardelle bañada en cremosa salsa a la huancaína y acompañada de tradicional lomo saltado.

**Hausgemachte Pasta in cremiger Huancaína-Sauce  
mit traditionellem Lomo Saltado.**

Alérgenos: Lactosa/leche, gluten  
Allergene: Laktose/Milch, Gluten  
Herkunft: Rinderfilet aus der Schweiz



## LOMO SALTADO

37

Trozos de lomo fino, cebollas y tomates salteados, patatas fritas a nuestro estilo y arroz con choclo.

**Zartes Rindsfilet im WOK mit sautierten Zwiebeln und  
Tomaten, serviert mit Pommes Frites nach KHIPU-Art  
und Reis mit Mais. Peruanischer Klassiker.**

Alérgenos: Soja, gluten  
Allergene: Soja, Gluten  
Herkunft: Rinderfilet aus der Schweiz



# PLATOS DE FONDO HAUPTSPEISEN

## PULPO A LA PARRILLA GEGRILLTER TINTENFISCH

37

Trozos de Pulpo a la Parrilla en salsa anticuchera con patatas baby salteadas con tapenade de olivos, leche y mayonesa de olivos negras.

**Gegrillter Tintenfisch in Anticuchera-Sauce mit sautierten Babykartoffeln, Oliventapenade, Milch und Oliven-Mayonnaise. Hausspezialität KHIPU.**

Alérgenos: Mariscos y crustáceos, huevo, lácteo/leche  
Allergene: Schaltiere, Krustentiere, Eier, Laktose/Milch  
Herkunft: Tintenfisch aus Spanien



## ARROZ CON PATO REIS MIT ENTE

37

Al estilo del norte del Perú: cilantro, chicha de jora, zapallo loche y ajíes peruanos. Pato confitado con sarza criolla, aguacate en trozos, salsa huancaína.

**Nach nordperuanischer Art: Entenconfit mit aromatischem Korianderreis, Chicha de Jora, Loche-Kürbis, Avocado, Huancaína-Sauce. Festtagsspeise aus Chiclayo.**

Alérgenos: Gluten, lactosa/leche  
Allergene: Gluten, Laktose/Milch  
Herkunft: Ente aus der Schweiz



# PLATOS DE FONDO HAUPTSPEISEN

## CAU-CAU DE ALMEJAS MEDITERRÁNEAS PERUANISCHER EINTOPF MIT VENUSMUSCHELN

37

Guiso peruano de papas con almejas, hierbas aromáticas, ajíes suaves y cúrcuma. Servido con una porción de arroz.

**Peruanischer Kartoffeleintopf mit Venusmuscheln, aromatischen Kräutern, milden Ají-Chilis und Kurkuma, serviert mit einer Portion Reis.**

Alérgenos: Mariscos  
Allergene: Schalentiere  
Herkunft: Venusmuscheln aus Spanien



## ENTRECOT A LA PARRILLA ENTRECÔTE VOM GRILL

35

Entrecot a la parrilla acompañado de yucas fritas, chimichurri andino y salsa huancaína.

**Gegrilltes Entrecôte mit frittierten Yucas, andinem Chimichurri und Huancaína-Sauce. Fleischgericht nach peruanischer Grilltradition.**

Alérgenos: Gluten, lactosa/leche  
Allergene: Gluten, Laktose/Milch  
Herkunft: Entrecot (Rindfleisch) aus der Schweiz



# PLATOS DE FONDO HAUPTSPEISEN

## ARROZ CON MARISCOS REIS MIT MEERESFRÜCHTEN

35

Nuestro clásico arroz con mariscos: Langostinos, pulpo, chipirones, cilantro, leche, ajíes y sarza criolla.

**Reisgericht mit Garnelen, Calamari, Baby-Tintenfisch, verfeinert mit Koriander, Milch, Ají und Sarza criolla. Delikatesse der peruanischen Küste.**

Alérgenos: Mariscos y crustáceos, lácteo/leche

Allergene: Schaltier, Laktose/Milch

Herkunft: Calamari, Tintenfisch aus Spanien und Crevetten aus Vietnam



## AJÍ DE GALLINA POULETGESCHNETZELTES IN AJÍ-SAUCE

33

La receta de la abuela del chef: Trozos de pollo, crema de ajíes amarillos peruanos, leche, queso parmesano, patatas sancochadas, trozos de huevo cocido y porción de arroz blanco.

**Zartes Poulet in cremiger Sauce aus gelben Ají, Parmesan und Milch, serviert mit Kartoffeln, Ei und weissem Reis. Peruanisches Nationalgericht.**

Alérgenos: Huevo, gluten, lácteo/leche

Allergene: Eier, Gluten, Laktose/Milch

Herkunft: Huhn aus der Schweiz



# BRASAS PERUANAS PERUANISCHE BRASSERIE

LUBINA ENTERA (para 2 personas)  
GANZER WOLFSBARSCH (für 2 Personen)

72

LUBINA MEDIO  
HALBER WOLFSBARSCH

38

Lubina entero sazonada con sal y pimienta, con delicadas notas ahumadas, servida con yuca frita y ensalada criolla.

**Mit Salz und Pfeffer gewürzter Wolfsbarsch mit feiner Rauchnote, serviert mit frittiertem Maniok und Criolla-Salat.**

Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos  
Allergene: Fisch, Krustentiere



SALSAS ADICIONALES  
HAUSGEMACHTE SAUCEN ZUM WOLFSBARSCH

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

7

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



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

9

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

Alérgenos: Lactosa/leche  
Allergene: Laktose/Milch



# BRASAS PERUANAS

## PERUANISCHE BRASSERIE

### DOS CALAMARES A LA PARRILLA (2 unidades) ZWEI CALAMARI VOM GRILL (2 Stück)

35

Calamar a la parrilla con sal y pimienta, servido con yuca frita y ensalada criolla.

**Calamari vom Grill mit Salz und Pfeffer, serviert mit frittiertem Maniok und Criolla-Salat.**

Alérgenos: Moluscos  
Allergene: Weichtiere  
Herkunft: Calamari aus Spanien



### SALSAS PARA EL CALAMAR HAUSGEMACHTE SAUCEN ZUM CALAMARI

Clásica salsa anticuchera elaborada con ají mirasol peruano.

9

**ANTICUCHERA-SAUCE: Klassische Sauce nach Anticucho-Art mit peruanischem Ají Mirasol.**



Salsa de hierbas con Chimichurri de ajíes peruanos y perejil.

7

**CHIMICHURRI-SAUCE: Frische Kräutersauce Chimichurri mit peruanischen Ají-Chilis und Petersilie.**



### ANTICUCHOS DE CORAZÓN (180g)

25

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

**Rinderherz-Spiesse vom Grill nach peruanischer Art mit goldbraunen Kartoffeln, gekochtem Mais und Ocopa-Sauce.**

Alérgenos: Gluten, lactosa/leche, maní  
Allergene: Gluten, Laktose/Milch, Erdnüsse  
Herkunft: Rinderherz aus der Schweiz



# BRASAS PERUANAS PERUANISCHE BRASSERIE

## POLLO A LA BRASA GRILLHÄHNCHEN PERUANISCHE ART

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Pollo entero a la Brasa<br><b>1 Ganzes Grillhähnchen</b>                | 86 |
| 1/2 Medio Pollo a la Brasa<br><b>1/2 Halbes Grillhähnchen</b>             | 46 |
| 1/4 Pechuga Pollo a la Brasa<br><b>1/4 Grillhähnchen (Bruststück)</b>     | 27 |
| 1/4 Pollo a la Brasa (Pierna)<br><b>1/4 Grillhähnchen (Schenkelstück)</b> | 25 |

Todos los pollos a la brasa se sirven con: papas fritas naturales, ensalada fresca y nuestras 2 salsas caseras.

### Alle peruanischen Grillhähnchen servieren wir mit:

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

+

**Frischen Salat:** Blattsalate aus unserem Garten, Gurke, Rande, eingelegte Radieschen, Avocado, weisse Zwiebelringe und Salat-sosse «Aliñado con cremosa salsa al orégano y mayonesa de la casa».

+

**2 Saucen:** Cremige Ají-Amarillo-Sauce de Pollería, Chimichurri – Kräuter-Sauce mit Ají-Chilis.

Alérgenos Ají Amarillo de Pollería: lácteos y gluten  
Allergene Ají-Amarillo-de-Pollería: Milch/Laktose, Gluten  
Herkunft: Hühner aus der Schweiz



# BRASAS PERUANAS

## PERUANISCHE BRASSERIE

### ARROZ NEGRO DE MARISCOS SCHWARZER MEERESFRÜCHTE-REIS

39

Arroz de grano ancho con aderezo de vegetales y tinta de calamar, servido con langostinos, vieiras y chipirones. Acompañado de cremosa salsa acevichada y chalaquita.

**Rundkornreis mit Gemüsebasis und Calamari-Tinte, serviert mit Crevetten, Jakobsmuscheln und Babycalamari. Dazu cremige Ceviche-Sauce und Chalaquita.**

Alérgenos: Moluscos, crustáceos, lactosa/leche  
Allergene: Weichtiere, Krustentiere, Milch/Laktose  
Herkunft: Meeresfrüchte aus Spanien



### SALSAS PARA LA BRASA HAUSGEMACHTE SAUCEN ZU BRASAS

6

OCOPA (CREMIG)  
Cremosa salsa peruana con maní, hierbas y ajíes.

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

Alérgenos: Gluten, lactosa, huevo, maní Allergene: Gluten, Laktose, Eier, Erdnuss



MAYONESA ANTICUCHERA (WÜRZIG)  
Mayonesa casera inspirada en el sabor de los anticuchos peruanos.

**Hausgemachte Mayonnaise mit den rauchig-würzigen Aromen peruanischer Anticuchos.**

Alérgenos: Gluten, lactosa/leche, huevo / Allergene: Gluten, Laktose/Milch, Eier



AJÍ CARRETILLERO DE ROCOTO (SCHARF)  
Salsa picante de rocoto al estilo de las carretillas peruanas.

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

Alérgenos / Allergene: -



AJÍ DE POLLERÍA (WÜRZIG/CREMIG)  
Clásica salsa de ají al estilo brasas peruana.

**Klassische Ají-Sauce aus der peruanischen Brasserie, cremig und würzig.**

Alérgenos: Gluten, lactosa/leche, huevo / Allergene: Gluten, Laktose/Milch, Eier



# COMPLEMENTOS PERUANOS PERUANISCHE BEILAGEN

## CHICHARRÓN DE CALAMAR 90 g KNUSPRIGE CALAMARI 90 g

9

Knusprig gebratene Calamari. Frisch, goldbraun, aromatisch. Snack der peruanischen Küste.

Alérgenos: Mariscos y crustáceos, gluten, huevos  
Allergene: Schalentier, Krustentiere, Gluten, Eier  
Herkunft: Calamari aus Spanien



## YUCAS FRITAS KNUSPRIGE MANIOKWURZEL

7

Frittierte Yuca-Sticks. Aussen knusprig, innen zart. Beliebte Beilage aus der Selva.

Alérgenos: Gluten, huevos  
Allergene: Gluten, Eier  
Herkunft: Costa Rica



## PIEL DE PAPAS NATIVAS SCHALEN VON EINHEIMISCHEN KARTOFFELN

7

Knusprige Kartoffelschalen mit Huancaína-, Ocopa- und Anticucho-Sauce. Streetfood-Klassiker neu interpretiert.

Alérgenos: Cacahuete, gluten  
Allergene: Erdnuss, Gluten  
Herkunft: Schweiz



## ARROZ BLANCO WEISSER REIS

7

Duftender Langkornreis als milde Beilage.

Alérgenos: -  
Allergene: -  
Herkunft: Thailand



# COMPLEMENTOS PERUANOS PERUANISCHE BEILAGEN

## PAPAS FRITAS POMMES FRITES

7

Goldgelb frittierte Kartoffeln nach KHIPU-Art.

Alérgenos: –  
Allergene: –  
Herkunft: Schweiz



## PAPAS SANCOCHADAS GEKOCHTE KARTOFFELN

6

Auf peruanische Art: Gekochte Kartoffeln als klassische Beilage.

Alérgenos: –  
Allergene: –  
Herkunft: Schweiz



## CANCHA CHULPI SNACK 40 g PERUANISCHER MAIS 40 g

3

Gerösteter Chulpi-Mais. Knusprig, nussig, traditionell peruanisch.

Alérgenos: –  
Allergene: –  
Herkunft: Perú



# SALSAS PERUANAS

## PERUANISCHE SAUCEN

### SALSA HUANCAINA 70 g HUANCAINA-SAUCE (mild)

6

Cremige Sauce aus gelbem Ají, Käse und Milch.  
Ideal zu Kartoffeln oder Yuca. Klassiker der Andenküche.



Alérgenos: Gluten, lácteo/leche  
Allergene: Gluten, Milch/Laktose  
Herkunft: Perú

### SALSA OCOPA OCOPA-SAUCE (mild)

6

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



Alérgenos: Cacahuete, lácteo/leche, gluten  
Allergene: Erdnüsse, Milch/Laktose, Gluten  
Herkunft: Perú

### MAYONESA ANTICUCHERA HAUSGEMACHTE MAYONNAISE

6

Hausgemachte Mayonnaise mit den rauchig-  
würzigen Aromen peruanischer Anticuchos.



Alérgenos: -  
Allergene: -  
Herkunft: Perú

# SALSAS PERUANAS

## PERUANISCHE SAUCEN

### SALSA AJÍ CARRETILLERO DE ROCOTO CHILI ROCOTO-SAUCE (fruchtig scharf)

6

Pikante Rocoto-Sauce mit verschiedenen Zutaten ganz im Stil peruanischer Strassenküchen. Rocoto ist eine peruanische Chili mit fruchtiger aber auch feuriger Schärfe.

Alérgenos: -  
Allergene: -  
Herkunft: Peru



### SALSA AJÍ DE POLLERÍA AJI-SAUCE (cremig und würzig)

6

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

Alérgenos: -  
Allergene: -  
Herkunft: Perú



### ROCOTO PERUANO MOLIDO 25 g PERUANISCHER ROCOTO (sehr scharf)

2

Hausgemahlene peruanische Chiliwürze mit fruchtig feuriger Schärfe.

Alérgenos: -  
Allergene: -  
Herkunft: Perú



# POSTRES DESSERTS

## MOUSSE DE LÚCUMA LUCUMA-MOUSSE «GOLD DER INKAS»

13

Crema de lúcuma, esponja de chocolate y cacao en polvo chuncho. Con crema de leche.

**Cremige Lucuma mit Schokoladenbiskuit und Chuncho-Kakao. Peruanische Delikatesse aus den Anden.**

Alérgenos: Gluten, lácteo/leche / Allergene: Gluten, Laktose/Milch



## TEXTURAS DE CACAO AL 70 % KAKAO-TEXTUREN 70 %

13

Homenaje al cacao peruano, servido en mesa. Mousse de cacao al 70 %, crumble de cacao y polvo de cacao. Con crema de leche.

**Mousse, Crumble und Chuncho-Kakao.  
Dessert für Liebhaber peruanischen Edelkakaos.**

Alérgenos: Lácteo/leche / Allergene: Laktose/Milch



## 3 LECHES

13

Esponjoso de maca y canela embebido en blend de leches y merengue. Con creme de leche.

**Luftiger Biskuit in drei Milchsarten.  
Peruanischer Dessertklassiker.**

Alérgenos: Huevo, gluten, lácteo/leche / Allergene: Eier, Gluten, Laktose/Milch



## CREMA VOLTEADA KARAMELLCREME PERUANISCHE ART

13

Postre horneado lentamente al baño María, elaborado con un blend de leches que le aporta una textura suave y cremosa. Servido con abundante caramelo dorado.

**Langsam gebackene Karamellcreme mit goldbraunem Karamell. Traditionelles Dessert aus Peru.**

Alérgenos: Huevo, lácteo/leche / Allergene: Eier, Laktose/Milch





*MENÚ VEGETARIANO  
VEGGIE-MENÜ*

# ENTRANTES VORSPEISEN (VEGGIE)

## CEVICHE TIBIO DE CHAMPIGNONES LAUWARMES PILZ-CEVICHE

14

Setas de estación, ahumadas en leche de tigre tibia.

**Rauchig aromatisierte Pilze der Saison in warmer Leche de tigre. Vegane Variation des peruanischen Nationalgerichts.**

Alérgenos: -  
Allergene: -



## ENSALADA CON ALIÑO FRUTA DE LA PASIÓN FRISCHER SALAT MIT PASSIONSFRUCHT-DRESSING

12

Lechugas de temporada, tomate cherry, palta, kiuri, mango, aliño de Maracuyá y quinoa pop.

**Saisonale Blattsalate mit Cherrytomaten, Avocado, Gurke, Mango, Quinoa Pop und fruchtigem Maracujadressing. Leichte Vorspeise mit tropischer Note**

Alérgenos: -  
Allergene: -



## TOFU EN PANCAMIEL

11

Crocante de Tofu frito, puntos de Aji amarillo y Pancamiel.

**Knusprig frittierter Tofu mit Punkten aus Aji-amarillo-Sauce und süßer Pancamiel. Peruanische Interpretation eines asiatisch inspirierten Klassikers.**

Alérgenos: -  
Allergene: -



# FONDOS

## HAUPTGERICHTE (VEGGIE)

### SPAGHETTI SALTADO SPAGHETTI MIT PILZEN UND TOMATEN

28

Bañados en salsa criolla, tomates, cebollas rojas y champiñones.

**Nudeln in Criolla-Sauce mit Tomaten, roten Zwiebeln und Champignons.**

Alérgenos: Gluten  
Allergene: Gluten



### CHAUFA DE VEGETALES GEBRATENER GEMÜSEREIS

26

Arroz frito en aceite de sésamo y vegetales salteados en salsa de soja gluten free.

**Im Wok gebratener Reis mit frischem Gemüse, Sesamöl und glutenfreier Sojasauce. Klassiker der peruanisch-asiatischen Nikkei-Küche. In veganer Variante. Glutenfrei.**

Alérgenos: Sésamo, soja  
Allergene: Sesam, Soja



### ANTICUCHOS DE SETAS / 1 ud. PILZ-ANTICUCHOS / 1 Stk.

24

Setas del huerto bañadas en nuestra salsa anticuchera y papas bebe salteadas en chimichurri

**Frische Pilze vom Garten in Anticucho-Marinade, serviert mit sautierten Babykartoffeln im Chili-Chimichurri. Vegetarische Spezialität vom Grill.**

Alérgenos: -  
Allergene: -



# POSTRES DESSERTS (VEGGIE)

## COCO CROCANTE Y CASTAÑAS KOKOS UND KASTANIEN

14

Espuma de Coco, torrija de coco, castañas y leche deslactosada.

**Leichte Kokos-Espuma mit Kokosbrioche,  
gerösteten Kastanien und Milch.  
Peruanisch inspiriertes Dessert mit nussiger Tiefe.**

Alérgenos: Gluten, lácteo/leche  
Allergene: Gluten, Milch/Laktose





*KHIPU ist unsere Vision.  
KHIPU ist unsere Idee, unsere Inspiration.  
Ein Stück Peru, das wir nach Zürich bringen.*

*KHIPU trägt die Struktur unserer Wurzeln.  
Wir führen diese Linie fort in einer peruanisch geprägten Küche.*



**KhipuZurich.ch**

KHIPU Zürich. Peruanisches Restaurant. Wehntalerstrasse 444. 8046 Zürich.

Restaurant | Garten | Take-Away | Catering | Event-Raum

Folge uns:



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. Angaben sind vorbehaltlich Änderungen, Druck- und Satzfehler. Symbolfotos. Angebot gültig, solange der Vorrat reicht. Zu weiteren Informationen zu den Allergenen sowie Fleisch- und Fischdeklarationen steht unser Personal gerne zur Verfügung. Wir bitten um Verständnis, dass der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken im Restaurant nicht gestattet ist.