

ENTRADAS VORSPEISEN

CAUSA RELLENA DE POLLO

Pikant gewürztes Kartoffelpüree mit gelbem Ají und Limette, gefüllt mit Mayonnaise, Hähnchenbrust^{E,3} und Sellerie, dazu Avokado
9,90

CAUSA ESCABECHADA DE PESCADO

Knusprig frittiertes Fisch^{H,A,E} auf pikant gewürztem Kartoffelpüree mit gelbem Ají in Ziebel-Tomaten-Sauce
11,90

PAPA A LA HUANCAÍNA

Leicht scharfe Ají-Frischkäse-Sauce^{A,J,K,N} auf gekoch-ten Kartoffelscheiben, dazu Oliven und Ei
8,90

YUQUITAS FRITAS

Frittierte Maniokstäbchen, dazu Huancaína^N und Huacatay-Chilisauce^{A,J}
8,90

EMPANADAS

Vier hausgemachte Teigtaschen^{A,J} gefüllt mit Käse^{S,J}-oder Rindfleisch, dazu Salsa Latina
Käse 9,90
Fleisch 10,90
Gemischt 10,50

PIQUEO DE LA CASA

Gemischter Vorspeisenteller: Causa Rellena^{E,3}, Yucas Fritas, Papa a la Huancaína^{A,J,K,N}, Ceviche Mixto^{B,A,J,G,H}, Chicharrones und Choros a la chalaca^G
25,90

SOPAS SUPPEN

CHILCANO DE PESCADO

Fischbrühe^C mit Ceviche^{H,J,A} und geröstetem Mais
11,90

PARIHUELA

Fisch-Meeresfrüchte-Eintopf^{B,G,H}, dazu Reis
19,90

SABOR LATINO

PERUANISCHE KÜCHE



CEVICHE CEVICHE

DAS PERUANISCHE NATIONALGERICHT,
Frischer Wolfsbarsch^{H,A,J} mariniert in Limettensaft, verfeinert mit Rocoto-Chili, dünn geschnittenen roten Zwiebeln und Koriander, dazu Süßkartoffeln und gerösteter Mais. Kalt serviert.

CEVICHE

Pescado^H - Fisch^{H,A}
20,90

Mixto - Fisch^H und Meeresfrüchte^{B,A,J,G}
20,90

Pulpo - Octopus^{G,A,J}
26,90

Carretilero - Fisch^{H,A} Ceviche mit frittiertem Calamari^{G,A,J}
24,90

LECHE DE TIGRE

Zitrusmarinade die den Zauber von Ceviche^{B,A,J,G,H} ausmacht
12,90



DEL MAR VOM MEER

ARROZ CON MARISCOS

Gebratener Reis mit Meeresfrüchten^{B,G} und Ají Panca, dazu Salsa Criolla
18,90

PULPO ANTICUCHERO

Gegrillte Octopustentakeln^{G,A,J} in Anticucho-sauce, dazu gebratene Kartoffel und Chimi Churri
25,90

JALEA

Knusprig frittiertes Fisch^H und Meeresfrüchte^{B,G} mit frittierten Maniok und Salsa Criolla
18,90

CHICHARRÓN DE PESCADO

Knusprig frittiertes Fisch^{H,A}, serviert mit gebratenen Kartoffeln und Salsa Criolla
16,90

PESCADO A LO MACHO

Paniertes Fischfilet^{H,A} in einer Sauce aus Meeresfrüchte^{B,A,J,G} und Panca-Chilli, dazu Maniok und Reis
20,90

LUBINA FRITA O A LA PARRILLA

Frittiertes oder gegrillter Wolfsbarsch^{H,A} mit Reis und Salat^F
19,90

ENSALADAS SALATE

AMAZONAS

Gemischter Salat^F mit Palmenherzen, Frischkäse^J, Maniok, Artischocken³ und Avocadostreifen
11,90

+ Hähnchenfiletstreifen 12,90
+ Rumpsteakstreifen 13,90

RES RIND

LOMO SALTADO

Ein Klassiker in Peru. Geschnetzeltes Rindfleisch^M im Wok geschwenkt mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Pommes, dazu Reis
19,90

VEGETARISCHE VARIANTE MIT CHAMPIGNONS
15,90

ANTICUCHO

Pikant mariniertes Rinderherzfleisch vom Grill mit gebratenen Kartoffeln und Huacatay-Chilisauce^J
19,90

TAGLIATELLI A LA HUANCAÍNA

Tagliatelli in Huancainasauce^{A,J,K,N} mit Rumpsteakstreifen vom Grill
20,90

TALLARIN SALTADO

Geschnetzeltes Rindfleisch im Wok geschwenkt mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Koriander, und Spaghetti^M
17,90

VEGETARISCHE VARIANTE MIT CHAMPIGNONS
14,90

BANDEJA LATINA

Rumpsteak vom Grill mit Bohnen, frittierten Kochbananen und Maniok, dazu Reis
19,90

CARNE A LA PARRILLA

Rumpsteak vom Grill, dazu Pommes Frites
20,90

CORDERO LAMM

SECO DE CORDERO

Saftige Lammhaxe in Koriandersauce^A geschmort. Dazu Bohnen, Reis und Salsa Criolla
21,90

POLLO HUHN

AJÍ DE GALLINA

Hähnchenbruststreifen in cremiger Sauce^{A,J,K,N} aus gelbem Aji, auf gekochten Kartoffelscheiben. Dazu Ei, Oliven und Reis
16,90

CERDO SCHWEIN

CHICHARRÓN

Knusprig frittierter Schweinebauch mit gebratenen Kartoffeln und Salsa Criolla
16,90

NIÑOS KINDER

CHULETITA DE POLLO

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pommes und Salat^F
11,90

ACOMPAÑANTES BEILAGEN

CAMOTE
Süßkartoffeln
3,00

YUCA
Maniok
3,50

ARROZ
Reis
3,00

PAPAS FRITAS
Pommes frites
3,50

CANCHITA
Gerösteter Mais
2,50

POSTRE NACHTISCH

ALFAJORES DE MAICENA

Zwei Kekse aus feinem Maismehl^{A,E}, gefüllt mit Milchkaramellcreme^J
6,50

CREMA VOLTEADA

Milchflan in Karamellsauce
6,90

MOUSSE DE MARACUYA

Maracuja Mousse
6,50



Seit 2006 verwöhnen wir Sie als erstes peruanisches Restaurant in Berlin mit der traditionellen Küche unserer Heimat!

Wir freuen uns darüber, dass Sie sich für einen Besuch bei uns entschieden haben. Für dieses Vertrauen danken wir Ihnen. Als Familienunternehmen legen wir Wert auf eine frische Zubereitung, beste Zutaten und eine gemütliche Atmosphäre. Bitte beachten Sie, dass Ihr Wunschgericht erst nach Eingang ihrer Bestellung frisch für Sie zubereitet wird. Daraus ergibt sich mitunter eine gewisse Wartezeit, für die wir Sie um Verständnis bitten.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Allergene Information A) Glutenhaltiges Getreide - B) Krebstiere - C) Sellerie - D) Sesamsamen - E) Eier - F) Senf - G) Weichtiere - H) Fisch - I) Schwefeldioxide, Sulfite - J) Milch Laktose - K) Nüsse - L) Lupinen - M) Soja - N) Erdnüsse