

ENTRADAS

VORSPEISEN

FRÍAS

KALT

CEVICHE CLÁSICO (DL) 17,9
Kabeljau | Ají Limo-Rocoto | Leche de Tigre | Rote Zwiebel
Mais Chulpi | Mais Choco | Süßkartoffel | Koriander

CEVICHE DE ATÚN ROJO (ADFLN) 18,3
Roter Thunfisch | Rote Zwiebel | Lila Kartoffel
Kokos-Soja-Ají Limo-Rocoto | Leche de Tigre
Gurke | Jungzwiebel | Sesam | Mais Chulpi

CONCHAS DE ABANICO (DLOR) 18,3
Jakobsmuscheln | Ají Limo | Leche de Tigre
Rote Rüben-Kartoffelpüree | Bananenchip | Ají Panca Öl

CEVICHE MIXTO (ABDFL) 19,3
Kabeljau | Garnelen | gegrillte Avocado | Miso-Ají | Amarillo | Leche de Tigre
Rote Zwiebel | Mais Chulpi | Mais Choco

TIRADITO DE SALMÓN (DL) 18,3
Lachs | Paprika-Rocoto | Creme | Koriander Öl
Ingwer Chalaquita | Tobiko | Mais Choco & Chulpi

CAUSA ACEVICHADA NIKKEI (ACDFMNO) 19,3
Roter Thunfisch | Teriyaki Sauce | Avocado | Wakame | Miso Mayo
Kaltes Ají Amarillo-Limetten-Kartoffelpüree

CALIENTES

WARM

ANTICUCHOS DE CORAZÓN (AGO) 15
Gegrillte Rinderherzspieße | Ají Panca
Smash Kartoffeln | Huancaina Sauce | Sarza Criolla

EXTRA SKEWER 4

CAMARONES AL AJO CRIOLLO (ABLO) 17,6
Garnelen | Knoblauch-Ají | Amarillo-Ají Panca Sud
Olivenöl | Koriander | Weißbrot

SOPAS

SUPPEN

SUDADO DE PESCADO (ABDFLO) 16,4
Gebackener Kabeljau & Garnelen | Ponzu
Koriander | Ají Amarillo | Ají Panca | Sautierte Tomaten & Zwiebel

SOPA DE MAÍZ (OL) VEGAN 12,6
Cremige Maissuppe | Kokosmilch

wahlweise mit Garnelen (B) 16,3

POSTRES

DESSERTS

SOUFFLÉ DE DULCE DE LECHE (ACG) 10,8
Dulce de Leche Soufflé | Mango-Limetten Sorbet

TORTA DE QUESO DE MARACUYÁ (AFG) 9,8
Maracuja Cheesecake

AFFOGATO AL CAFÉ (G) 6,3
Vanille Eis | Espresso

PLATOS PRINCIPALES

HAUPTSPEISEN

QERO'S SMASH BURGER (ACFGLMNO) 24
Faschiertes vom Angus-Rind | Tomate | Romanasalat
Zwiebel-Saltado Sauce | Ají Amarillo-Grana-Cheddar
Trüffel-Ají Amarillo Aioli | Papas fritas

LOMO SALTADO (AFLO) 26
Streifen vom Rumpsteak | Tomate | Rote Zwiebel
Jungzwiebel | Koriander | Saltado Sauce
Bratkartoffeln | Basmatireis

FILETE DE ATÚN ROJO (DGO) 28
Filet vom Roten Thunfisch | Risotto aus Quinoa
Basilikum-Koriander Pesto

PECHUGA DE POLLO TIERNO (AGHL) 24
Gegrillte Hühnerbrust | Ají Amarillo-Parmesan-Walnuss Sauce
Kartoffel-Quinoa Püree | Thai Spargel

VEGETERIANO

VEGETARISCH

CROQUETAS DE CAMOTE (ACGMO) 20
Süßkartoffel-Feta Krokette | Rosmarin
Trüffel-Ají Amarillo Aioli | Risotto aus Quinoa

CHAUFA DE POLLO VEGANO (AFN) VEGAN 20
Gebratener Reis | Soja Hähnchen | Jungzwiebel
Paprika | Zuckerschoten | Sojasauce | Sesam

CARNES

STEAKS

BIFE DE LOMO FILETSTEAK 220g 38

BIFE ANGOSTO RUMPSTEAK 250g 34

BIFE ANCHO RIB-EYE STEAK 300g 38

SALSAS SAUCEN 3,6
INTIPALKA (AFLO) Lila Mais-Rotwein Reduktion
HUANCAÍNA (AG) Sauce aus gelber Pfefferschote und Frischkäse - pikant
ROCOTO Sauce aus roter Pfefferschote - scharf (CM) oder sehr scharf
TRÜFFEL-AJÍ AMARILLO AIOLI (CM)

GUARNICIONES

BEILAGEN

YUCAS FRITAS 6
SAUTIERTES GEMÜSE
SÜSSKARTOFFELSTÄBCHEN
QUINOTTO (GO)

BRATKARTOFFELN 5,6
PAPAS FRITAS
BASMATIREIS

ENSALADA QERO (AO) VEGAN 9,8
Blattsalat | Rucola | Babyspinat | Kirschtomaten
Avocado | Paprika | Mango-Tamarind Dressing | Crostini