

### **AJÍ DE GALLINA**

**€ 15,20**

Hühnerragout in delikater Sauce aus Ají - Chili - Paste, serviert mit Reis und Kartoffeln, garniert mit hartem Ei und Olive. Eines der beliebtesten Gerichte der peruanischen Küche!

Pollo desmenuzado en una crema de ají amarillo, acompañado de arroz y papa sancochada, decorado con huevo y aceituna. El plato favorito de la gastronomía peruana!

(A, C, E, G)

### **ARROZ CHAUFA DE POLLO**

**€ 12,50**

Hühnerfleisch mit gebratenem Reis, Frühlingzwiebeln, Paprika, Ei - Tortilla, Ingwer und Einem Hauch Sojasauce.

Arroz salteado con pollo, cebollín, pimiento, tortilla de huevo, kion y un toque de sillao.

(C, F)

### **CHULETA A LA PARRILLA PERUANA**

**€ 15,60**

Schweinekotelett vom Grill, mit Ají – Panca mariniert, dazu Süßkartoffeln und gekochte Mais "MOTE"

Chuleta de cerdo marinado en ají panca, acompañada de camote frito y mote.

### **TACÚ TACÚ CON PATO SALTEADO**

**€ 17,30**

Sautierte Ente mit Tomaten und Zwiebeln, serviert mit Bohnenauflauf.

Pato salteado con tomate y cebolla, acompañado de una mezcla de arroz y frijol con un toque de pimiento y cebollín.

(F)

## **P E S C A D O S | F I S C H E**

### **ARROZ CON MARISCOS**

**€ 20,30**

Meeresfrüchtereis auf den Punkt gegart, in einer Sauce aus Meeresfrüchten und Weißwein.

Mariscos con arroz cocido en su punto, mezclados en una salsa de mariscos y vino blanco.

(B, D)

### **GUIZO DE QUINUA CON FILETE DE SALMÓN**

**€ 16,90**

Quinoa - Eintopf mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, dazu Lachsfilet.

Guiso de quinua con un aderezo de cebollas, tomates, kion y ajo, acompañado de filete de salmón.

(D, G)