

ENTRADAS VORSPEISEN

CEVICHEs

CEVICHE CLÁSICO (D,G,L,R) 15,9
Goldbrasse | Ají Amarillo-Rocoto Leche de Tigre
Mais Chulpi | Mais Choclo | Süßkartoffel | Koriander

CEVICHE NIKKEI (A,D,F,L,N) 16,9
Roter Thunfisch | Avocado | Mais Chulpi
Gurke | Tamarind-Ponzu Leche de Tigre

FRÍAS KALT

TIRADITO DE SALMÓN (D,G,L) 16,9
Lachs | Süßkartoffel | Choclo Chalaquita
cremige Stangensellerie Leche de Tigre
Ají Panca Öl | Koriander Öl

TATAKI DE BIFE ANGOSTO (A,D,F,L) 16,9
Tataki vom Angus-Rind
geräucherte Ají Amarillo Sauce
Ponzu | Chimichurri | Padron Paprika

CALIENTES WARM

ANTICUCHOS DE CORAZÓN (A,C,F,G,O) 13,7
Gegrillte Rinderherzspieße | Ají Panca Sauce
knusprige Kartoffeln | Mais Choclo "San Antonio"
Ají Amarillo Aioli | Sarza Criolla

EXTRA SPIESS 3,3

CAMARONES AL AJO CRIOLLO (A,B,O) 15,4
Garnelen | Knoblauch-Ají Amarillo-Ají Panca Sud
Olivenöl | Garnelenöl | Koriander | Weißbrot

ENSALADA SALAT

ENSALADA Q'ERO (A,D,F,N,O) 8,9
Blattsalat | Rucola | Babyspinat
Avocado | Paprika | Sesam-Ponzu Dressing

SOPAS SUPPEN

SUDADO NIKKEI (A,B,D,F,O) 14,9
Fischsuppe | gebackener Kabeljau
gebackene Garnelen | Ají Amarillo | Ají Panca
Ponzu | sautierte Tomaten | Zwiebel | Koriander

CREMA DE COLIFLOR Y YUCA (N) VEGAN 8,9
Karfiol-Maniok Cremesuppe
Wilder Brokkoli | Kaffir Limetten Blätter Öl
Wahlweise mit Garnelen (B) 13,9

POSTRES DESSERTS

TORTA DE QUESO DE MARACUYÁ (A,F,G) 7,9
Maracuja Cheesecake

SOUFFLÉ DE DULCE DE LECHE (A,C,G) 8,9
Dulce de Leche Soufflé | Limetten-Mango Sorbet

AFFOGATO AL CAFÉ (G) 5,8
Vanille Eis | Espresso

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

A – glutenhaltiges Getreide	D – Fisch	G – Milch oder Laktose	M – Senf	P – Lupinen
B – Krebstiere	E – Erdnuss	H – Schalenfrüchte	N – Sesam	R – Weichtiere
C – Ei	F – Soja	L – Sellerie	O – Sulfite	

PLATOS PRINCIPALES HAUPTSPEISEN

QERO'S SMASH BURGER (A,C,F,G,M,N,O) Faschiertes vom Angus-Rind Cheddar Tomate Eisbergsalat Essiggurke Qero Jus Braune Butter Mayo Kartoffelstäbchen Qero Salsa	22
LOMO SALTADO (A,F,L,O) Streifen vom Rumpsteak Tomaten rote Zwiebel Koriander Saltado Sauce Kartoffelstäbchen Jasminreis	23
MISOYAKI HALIBUT (A,D,F,G,O) Heilbutt Filet Ají Amarillo-Miso Glasur karamellisiertes Karfiol Püree verbrannter Lauch	24
PULPO BATAYAKI (A,F,G,N,R) Gegrillter Oktopus Pak Choi Ají Panca-Knoblauchbutter Sauce Kirschtomaten knusprige Kartoffel	26

VEGETARIANO VEGETARISCHE SPEISEN

BERENJENA TERIYAKI (A,F) VEGAN Ofen Melanzani Maracuja Teriyaki Soja Ají Amarillo Chalaquita Avocado	15,3
COLIFLOR AL HORNO (C,G,N) Im Ganzen gebackener Karfiol karamellisiertes Karfiol Püree Ají Panca Emulsion Furikake	15,3

CARNES STEAKS

BIFE DE LOMO 220g Filetsteak	36
BIFE ANGOSTO 250g Rumpsteak	32
BIFE ANCHO 300g Rib-Eye Steak	36

GUARNICIONES BEILAGEN

4,9 YUCAS FRITAS Sautiertes GEMÜSE SÜSSKARTOFFELSTÄBCHEN
4,5 JASMIN REIS BRATKARTOFFELN PAPAS FRITAS – Kartoffelstäbchen

SALSAS SAUCEN

3,1 INTIPALKA (A,F,L,O) Rotweinreduktion mit lila Mais
HUANCAÍNA (A,C,G) Frischkäsesauce mit Ají Amarillo - pikant
QERO (C,M,O) Sauce aus Ají Amarillo und Minze - mild
ROCOTO Sauce aus roter Pfefferschote scharf (C,M,O) oder sehr scharf (O)