

ENTRADAS VORSPEISEN

CEVICHEs

CEVICHE CLÁSICO (D,L,R) 14,6
Roh gewürfelter Fisch, mariniert in Limettensaft mit Zwiebel, Ají Limo, Koriander, begleitet von Süßkartoffel, Mais Choclo und Mais Chulpi

CEVICHE DE ATÚN ROJO (A,D,F,L,N,R) 14,9
Roh gewürfelter Roter Thunfisch auf Nikkei Art in Limetten-Kokos-Marinade mit Zwiebel und Ají Limo, begleitet von Süß- und lila Kartoffel und Mais Chulpi

FRÍAS KALT

CAUSA DE CAMARONES (B,C,M) 12,6
Garnelen in einer Rocotocreme mit Avocado auf einem in Limetten und Ají Amarillo marinierten Kartoffelpüree

TIRADITO DE ATÚN (A,C,D,F,M,N) 14,6
Tataki vom Roten Thunfisch-auf Wasabi- und Avocadocreme, verfeinert mit Wakame und Sesam

CALIENTES WARM

ANTICUCHOS DE CORAZÓN (A,C,G,M,O) 11,6
Gegrillte Rinderherz-Spießchen auf sautierten Babykartoffeln, serviert mit frittiertes Yuca, Sarza Criolla und Salsa Q'ero

EXTRA SPIEß 3,2

CAMARONES AL AJO CRIOLLO (A,B) 12,9
In Olivenöl gebratene Garnelen mit Ají Amarillo, Ají Panca, Knoblauch, Koriander und Petersilie, dazu servieren wir Brot

PULPO ANTICUCHADO (C,G,M,O,R) 13,3
Gegrillter Oktopus auf Süßkartoffelpüree mit lila Kartoffel und Oliven Salsa

ENSALADAS SALATE

ENSALADA Q'ERO (O) 7,9
Gemischter Blattsalat, Rucola und Babyspinat mit Avocado, Jungzwiebel, Paprika und Tomaten an Mango-Tamarinden-Dressing

mit gegrillten Hühnerbruststreifen 11,9

mit gegrilltem Ziegenkäse (G) 12,9

mit gegrillten Riesengarnelen (B) 14,9

mit Filetstreifen vom argent. Angus-Rind 18,3

SOPAS SUPPEN

SOPA DE MAÍZ (A,L,O) 5,9

Cremige Maissuppe mit Kokosmilch (VEGAN)
Wahlweise serviert mit Garnelen (B) 8,9

CALDO DE POLLO (A,C,L) 6,3
Klare Hühnersuppe mit Quinoa

POSTRES DESSERTS

HELADO DE QUINUA (G) 4,9
Hausgemachtes Quinoa-Eis

CAVA PFIRSICH-TAMARINDEN-SORBET (O) 5,6

TORTA DE QUESO MARACUYA (A,C,G) 5,9
Maracuja Cheesecake

SOUFFLÉ DE DULCE DE LECHE (A,C,G) 7,6
Dulce de Leche Soufflé mit Pfirsich-Tamarinden-Sorbet

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

AJÍ DE GALLINA (A,C,G,L,H) Gezupftes Hühnerfleisch in einer Sauce aus Ají Amarillo, Walnüssen und Parmesan, serviert mit Basmatireis und Kartoffeln	17
Q'ERO'S BURGER (A,C,G,M,N,O) Faschiertes vom argentinischen Angus-Rind, Cheddar, Avocado, Eisbergsalat, Tomate und Salzgurke, dazu Süßkartoffelstäbchen und Q'ero Salsa	19
LOMO SALTADO (A,F,L,O) Streifen vom Rumpsteak sautiert mit Tomate, Zwiebel und Koriander, serviert mit Kartoffelstäbchen und Basmatireis	20
CHAUFA MAR Y TIERRA (A,B,C,F,N) Gebratener Reis mit Gemüse auf peruanische Art, dazu Garnelen und Filetspitzen vom argentinischen Angus-Rind	23
FILETE DE ATÚN ROJO (D,G,H,O) Gegrilltes Filet vom Roten Thunfisch auf einem Risotto aus Quinoa, dazu Basilikum-Koriander-Pesto	24
VEGETARISCH	
VERDURAS SALTEADAS CON PATACONES (VEGAN) Sautiertes Saison Gemüse mit frittierten Kochbananen, serviert mit Avocado-Creme	10,9
CHAUFA DE QUINUA (A,C,F,N) Gebratene Quinoa mit Gemüse auf peruanisch	11,9

CARNES VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND

BIFE DE LOMO 220g Filetsteak	31
BIFE ANGOSTO 250g Rumpsteak	26
BIFE ANCHO 300g Rib-Eye Steak	33

GUARNICIONES BEILAGEN

4,4

QUINOTTO (G,O)
YUCAS FRITAS
PATACONES – frittierte Kochbananen
Sautiertes **GEMÜSE** Saisonal (G)
SÜSSKARTOFFELSTÄBCHEN
SÜSSKARTOFFELPÜREE (G)

3,8

BASMATIREIS
BRATKARTOFFELN
PAPAS FRITAS – Kartoffelstäbchen

SALSAS SAUCEN

2,8

INTIPALKA (A,F,L,O)
Sauce aus reduziertem Rotwein und blauem Mais
HUANCAÍNA (A,G)
Sauce aus gelber Pfefferschote und Frischkäse (pikant)
Q'ERO (C,M,O)
ähnlich einer Sauce Tartar, mit Koriander, Ají Panca und Ají Amarillo
ROCOTO
Sauce aus roter Pfefferschote
LEICHT SCHARF (C,M)
oder **SEHR SCHARF** (VEGAN)