

· CANTINA ·

DE LA BARRA Cocktails

| | |
|---|----|
| CHILCANO CASERO Unser Hausdrink vom Fass mit Pisco, Limette, Ingwer, Homemade Ginger Ale | 16 |
| PISCO SOUR Pisco Acholado, Limette, Vegwhite, Angostura Bitters | 17 |
| TIKI TAKA Rum, Falernum, Ananas | 16 |
| NARENTA NEGRONI Pflaumenbrandy, Wermut, Bitter | 17 |
| MEZCAL MARGARITA Mezcal, Agavesirup, Limette, Cointreau | 17 |

0.0%

| | |
|---|----|
| POMELO TONIC 0.0% Gin, Grapefruit, Rosmarin, Tonic | 14 |
| WAKATAY Peruanische Minze, Basilikum, Estragon | 14 |

BEBIDAS Softdrinks und Bier

| | |
|---|-----|
| Chicha Morada (2.5dl) Die originale peruanische Limo aus lila Mais (Hausgemacht) | 6 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero (33cl) | 5 |
| Cantina Maíz Morado Lager 4.5% (33cl) | 9 |
| Locher Craft Hazy Climber IPA 5% (3dl/5dl) | 6/9 |
| Appenzeller Zitronen Panaché 2.5% (33cl) | 6 |
| Appenzeller Leermond (33cl, 0%) | 6 |

AGUA Wasser

| | |
|--|-------|
| Wasser (WfW) mit/ohne à discretion inkl. Spende | 5 p.P |
|--|-------|

CAFÉ Kaffee

| | |
|-------------------------|---|
| Espresso | 4 |
| Doppio/Americano | 5 |
| Tee (bio) | 5 |

DIGESTIVOS Spirituosen

| | |
|--|----|
| Mezcal New Moon BEÚ 48% 2cl | 9 |
| Pisco Acholado Siete Tinajas 42% 2cl | 8 |
| Tequila Blanco G4 40% 2cl | 8 |
| Aguardiente Matacuy Destileria Andina 43% 2cl | 12 |
| Rum Cave Guildive Full House 45% 2cl | 9 |
| Šljivovica Gružanska Zlatna Nit 42% 2cl | 9 |

· CANTINA ·

Cantina ist ein modern südamerikanisches Lokal, wo Freunde und Familie zusammenkommen, um zu essen, zu trinken und zu feiern. Wir empfehlen euch 2-3 Teller pro Person zum Teilen.

SNACKS

| | |
|---|-----------|
| CANCHA (V) Peruanischer gerösteter Mais, Tari-Sauce | 6 |
| TOTOPOS (Veg)* Mais-Tortilla-Chips, Guacamole, Feta-Käse | 14 |
| CROQUETAS (Veg) Tapioka Kroketten, Parmesan, Rocoto Marmelade (4 Stk.) | 13 |
| MINI EMPANADAS Mini-Rindfleisch-Empanadas, Rocoto-Sauce (4 Stk.) | 13 |
| SPINACH EMPANADAS (Veg) Mini-Spinat-Empanadas, Aji Amarillo-Sauce (4 Stk.) | 13 |

PLATOS

| | |
|--|-----------|
| CORN RIBS (Veg)* Mais, Huancaína-Sauce, Parmesan | 19 |
| CEVICHE* Roher Tilapia, Rocoto Leche de Tigre, Peruanischer Mais | 27 |
| CAUSA Knuspriger Egli, Aji Amarillo Kartoffelstampf, Sweet Chili Sauce | 28 |
| TACOS* Gelbe Maistortilla, Poulet (oder Planted Poulet) Avocado, Kalamata-Mayonnaise (3 Stk.) | 26 |
| ANTICUCHOS CLÁSICOS Gegrilltes Rinderherz, Kartoffeln, Chimichurri | 25 |
| CHICHARRONES Schweinebauch, Miso-Glasur, Süsskartoffelpüree | 28 |
| COLIFLOR ASADA (V) Blumenkohl, Chifera-Marinade, Reis-Chips | 23 |
| SALTADO CHIFERO* Sautiertes Rumpsteak (oder Planted) Lomo-Sauce, Gemüse. Mit Reis +6 | 29 |

DULCES

| | |
|--|-----------|
| TRES LECHES LÚCUMA Brioche, Caramel, Lúcuma Glacé | 15 |
| HELADO POR COPA* Cantina x Gelatissimo, serviert mit Feuilletine & Kakao-Nibs | 9 |
| Sorten: Chicha Morada, Nero-Schokolade oder Lúcuma | |