

CANTINA Cantina ist ein modernes peruanisches Lokal, inspiriert von Chicherías, wo Freunde und Familie zusammenkommen, um zu essen, zu trinken und zu feiern. Wir empfehlen euch, unser Überraschungs-Brunch-Menü zum Teilen. Alternativ haben wir auch ein à-la-carte-Menü, wobei wir 2-3 Gerichte pro Person empfehlen.

COCTELES Unsere Cocktails

PISCO SOUR Pisco, Limette, veganes Eiweiss, Angostura Bitters - **17**

MIMOSA Frisch gepresster Orangensaft, Cremant (alkoholfreie Variante 12) - **14**

MANGOSITA Mango, Limette, Cremant, Soda - **14** (alkoholfreie Variante 12) - **14**

MAÑANERO Pisco Earl Grey Infusion, Passionsfrucht, Kakao-Likör - **16**

ESPRESSO MARTINI CASERO Weisser Rum, Schokoladenlikör, Espresso - **16**

VINOS ESPUMOS Unsere Schaumweine

CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT N.V - 12/70
Chardonnay & Gamay, Famille Hebinger, Alsace, France

DANGER 380 VOLTS PET NAT 2020 - 79
Muscat Blanc, Müller-Thurgau & Neuburger
Milan Nestarec, Moravia, Czech Republic

INVITATION BRUT N.V - 108
Pinot Meunier, Pinot Noir & Chardonnay
Champagne Huré Frères, Montagne de Reims, Champagne, France

BRUNCH DE LA CASA - 49.- p.P

Genießt eine Auswahl unserer Lieblingsgerichte und erlebt einen herzhaften, modernen peruanischen Brunch. Unser Menü umfasst unsere Favoriten, wie Pan con Palta, Tacu Tacu, French Tostada und einige weitere Überraschungen zum Teilen. Wird nur für den ganzen Tisch serviert.

BRUNCH A LA CARTA

TAMAL (V) Maisteig, Pilze, Huancaina-Sauce, Salsa Criolla - **19**

PAN CON PALTA (Veg)* Grilliertes Brot, Avocado, Chimichurri, Spiegelei - **18**

BRIOCHE DE SALMÓN Toasted Brioche, marinierter Lachs, Aji Amarillo-Frischkäse, Kapern. - **23**

BUTIFARRA DE POLLO Semmelbrötchen, hausgemachter Hühnerschinken, Avocado, rote Zwiebeln. - **22**

PAN CON CHICHARRÓN* Glasierter Schweinebauch im Semmel-Brötchen, Rocoto-Mayo - **22**

CAMOTE ASADO (V) Geröstete Süsskartoffel, Aji Panca Sirup, schwarze Oliven, Feta - **18**

TACU TACU (Veg)* Reis und Bohnen Fladen, Kochbananen, Avocado, Spiegelei - **22**

BIRCHER DE QUINOA (V) Quinoa-Porridge, frische Früchte, Aji Amarillo Sirup, karamellisierte Samen - **15**

FRENCH TOSTADA (Veg)* Karamellisierter French Toast, Früchtekompott, Tonka Sahne - **23**

CRÊPES (Veg) Crêpes, Dulce de Leche, Beeren, Lúcumá Glacé - **23**

CACHITO RELLENO (Veg) Buttercroissant, Dulce de Leche Chantilly, frische Erdbeeren - **14**

Brunch für unsere kleinen Gäste

Spiegeleier auf Toast mit Avocado - **11**

Crêpes mit Dulce de Leche und Beeren - **11**

BEBIDAS Unsere Getränke

Frisch gepresster Orangensaft - **7** (2,5dl)

Kombucha Casero - **7** (hausgemacht, 3dl)

Chicha Morada - **6** (hausgemacht, 2,5dl)

Passionsfrucht Limonade - **6** (hausgemacht, 3dl)

Coca Cola /Coca Cola Zero - **5** (33cl)

Inca Kola - **5** (355cl)

"Wasser für Wasser" mit und ohne - **3 p.P** inkl. Spende

CAFÉ Unser Kaffee und Tee

Espresso - **4**

Doppio / Americano / Espresso Macchiato - **5**

Cappuccino / Doppio Macchiato - **5.5**

Flat White / Latte - **6**

Dulce de leche Iced Coffee - **8**

Iced Latte - **6**

Tee (bio) - **5**