

CANTINA ist ein modernes peruanisches Lokal, inspiriert von Chicherías, wo Freunde und Familie zusammenkommen, um gemeinsam zu essen, zu trinken und zu feiern. Zu Zweit empfehlen wir ca. 5 Teller zum Teilen. *Cantina is a modern Peruvian eatery, inspired by Chicherias, where friends and family come together to eat, drink and celebrate. We recommend around 5 plates to share for groups of two.*

DE LA BARRA Unsere Auswahl an Cocktails, Chichas und Shots. *Cocktails, Chichas and shots*

CHILCANO CASERO Unser Pisco-Hausdrink. Erfrischend, leicht und sprudelnd. *Our house cocktail with Pisco - 15*

UMESHU SPRITZ Japanischer Pflaumenwein, Cremant, Shiso, Soda. Aromatisch, sprudelnd. *Japanese plum wine, cremant, shiso, soda - 16*

CHIRIMOYA COLADA Kristallklare Piña Colada mit Chirimoya Espuma. "If you like Piña Coladas..." *Crystal clear Piña Colada with chirimoya espuma - 17*

SEÑORITA COLLINS* Gin, Granadilla (Süsse peruanische Maracuja), Limette, Soda. Frisch und fruchtig. *Gin, Granadilla (sweet peruvian passionfruit), lime, soda - 16*
*Alkoholfrei möglich - 12

BEBIDAS Y CHELAS
Softdrinks und Bier. *Softdrinks and beer.*

Chicha Morada - 6 (hausgemacht, 2,5dl)
Kombucha Casero - 8 (hausgemacht, 3dl)
Passionfruit Limonade - 6 (hausgemacht, 3dl)
Coca Cola / Coca Cola Zero - 5 (33cl)
Inca Kola - 6 (300 ml)
Wasser (WfW) mit/ohne inkl. Spende - 5 p.P
Welcome Stranger Bright Eyes
Extra Pale Ale 5.2% - 9 (33cl)
Appenzeller Säntis Kristall - 5/8 (3dl/5dl)
Appenzeller Leermond - 6 (33cl, 0%)
Espresso - 4
Doppio/Americano/Tee (bio) - 5

LA TIENE TUMBAO Mezcal, Mango, Aji Amarillo, Tumbo. *Mezcal, mango, Aji Amarillo, tumbo - 17*

NEGRONI LIMEÑO Pisco, Kokos Wermut, Bitterorange, Kaffir Limette. Bitter und komplex. *Pisco, coconut vermouth, bitter orange, kaffir lime - 16*

AGUA Y MANTO (alkoholfrei)
Physalis und Ingwer. Aromatisch, fruchtig und erdig. *Physalis and ginger - 12*

CHICHA POR COPA
Im Haus fermentiertes Getränk im Weinglas. Unfiltriert und eigenwillig *House fermented Chicha by the glass - 12*

CHUPITO (2cl)
Unser Haus Shot *Our house shot - 6*

DIGESTIVOS
Spirituosen. *Spirits*

Mezcal New Moon BEÚ 48% 2cl - 9
Mezcal Blood Moon BEÚ 49% 2cl - 11
Pisco Acholado Siete Tinajas 42% 2cl - 8
Baishinshunju Umeshu Nishiyama 10% 4cl - 12
Rum Cave Guildive Full House 45% 2cl - 9
Šljivovica Gružanska Zlatna Nit 42% 2cl - 9

PARA COMPARTIR Unsere Teller zum Teilen.
Our plates to share

CROQUETAS (Veg) Tapioka Kroketten, Parmesan, Rocoto Marmelade. *Tapioca croquettes, parmesan, Rocoto jam - 13*

CEVICHE CLÁSICO Roher Wolfsbarsch, klassische Leche de Tigre, Mais. *Raw seabass, classic Leche de Tigre, corn - 27*

CEVICHE DE MONTAÑA (V) Gemüse, Amarillo Leche de Tigre, Quinoa, Mais. *Vegetables, Amarillo Leche de Tigre, quinoa, corn - 26*

CAUSA VERDE (V) Petersilien Kartoffelstampf, Planted Poulet, Oliven, Avocado. *Parsley mashed potato, Planted chicken, olives, avocado - 26*

PAPA RELLENA (V) Gefüllte Kartoffeln, Pflanzliches Hackfleisch, Rocoto Huancaina Sauce. *Stuffed Potatoes, Plant mince meat stew, Rocoto huancaina sauce - 25*

ANTICUCHO CLÁSICO Klassische gegrillte Rinderherz-Spiesse, Kartoffeln, Chimichurri. *Classic grilled beef heart skewers, potatoes, Chimichurri Sauce - 20*

CARAPULCRA DE SETAS (V) Peruanischer Eintopf mit getrockneten Kartoffeln, Pilzen, Pekannüssen und Kräutern. *Peruvian Dried Potato stew, Mushrooms, Pecans, Herbs. - 29*

CAU CAU DE PESCADO Kurkuma-Schwertfisch-Eintopf, Karotte, Erbsen, Criolla-Salsa. *Turmeric Swordfish Stew, Carrots, Peas, Criolla Salsa - 32*

AJÍ DE POLLO Poulet, Aji de Gallina Sauce, Parmesan, Pekannüsse, Ei, Schwarze Oliven. *Chicken, Aji de Gallina Sauce, Parmesan, Pecans, Egg, Olives - 33*

LOMO SALTADO Petit tender vom Rind, Lomo-Sauce, Gemüse. *Stir-Fried Beef Petit Tender, Lomo Sauce, Vegetables - 34*

PARA COMPLEMENTAR
Unsere Beilagen. *Our side dishes*

BROCCOLETTI A LA BRASA (V)
Gegrillte Broccoletti, Chimichurri
Char grilled broccoletti, chimichurri - 10

ARROZ CON CHOCLO (V)
Weisser Reis, peruanischer Mais
White rice, Peruvian corn - 5

FREJOLES (V) Rote Kidneybohnen, Aji Panca, Zwiebeln, Tomaten, Koriander. *Red Kidney Beans, Aji Panca, Onions, Tomato, coriander - 8*

POSTRES
Unsere Desserts. *Our desserts*

TRES LECHES LÚCUMA (Veg)
Brioche, Caramel, Lúcumaglacé
Brioche, caramel, and lúcumaglacé - 15

CHOCO-FRAMBUESA (V)
Schokoladen-Sponge Cake, Himbeeren, Nero Gelato. *Chocolate sponge cake, raspberries, nero gelato - 15*

