

CANTINA

DE LA BARRA Cocktails und Shots

CHILCANO CASERO Unser Hausdrink vom Fass mit Pisco, Ingwer und Flavour of the Day - **15**

UMESHU HIGHBALL Japanischer Pflaumenwein, Shiso, Soda - **16**

GAUCHO SPRITZ Maté, Cremant, Holunder, Limette - **16**

CHIRIMOYA COLADA Kristallklare Piña Colada mit Chirimoya Espuma - **17**

SEÑORITA COLLINS Gin, Granadilla, Limette, Soda - **16**

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

NEGRONI LIMEÑO Pisco, Kokos Wermut, Bitterorange, Kaffir Limette - **16**

AGUA Y MANTO (alkoholfrei) Physalis und Ingwer - **12**

SEÑORITA GRANADILLA (alkoholfrei) Granadilla, Limette, Soda - **12**

CHUPITO (2cl) Unser Haus Shot - **6**

HAUSGEMACHT

Chicha Morada - **6** (2.5dl)

Kombucha Casero - **8** (3dl)

Passionfruit Limonade - **6** (3dl)

Chicha Por Copa (mit Alkohol 7%) Fermentiertes Getränk im Weinglas - **12**

AGUA Wasser

Wasser (WfW) mit/ohne a discretion inkl. Spende - **5 p.P**

BEBIDAS Y CHELAS Softdrinks, Bier und Kaffee

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

Inca Kola - **6** (300 ml)

Cantina Maíz Morado Lager 4.5% - **9** (33cl)

Appenzeller Säntis Kristall - **5/8** (3dl/5dl)

Appenzeller Zitronen Panaché 2.5% - **6** (33cl)

Appenzeller Leermond - **6** (33cl, 0%)

Espresso - **4**

Doppio/Americano/Tee (bio) - **5**

DIGESTIVOS Spirituosen

Mezcal New Moon BEÚ 48% 2cl - **9**

Mezcal Blood Moon BEÚ 49% 2cl - **11**

Pisco Acholado Siete Tinajas 42% 2cl - **8**

Elixir Andino Matacuy Destileria Andina 43% 2cl - **8**

Baishinshunju Umeshu Nishiyama 10% 4cl - **12**

Rum Cave Guildive Full House 45% 2cl - **9**

Šljivovica Gružanska Zlatna Nit 42% 2cl - **9**

CANTINA

PARA COMENZAR

CROQUETAS (Veg) Tapioka Krokette, Parmesan, Rocoto Marmelade - **13**

CEVICHE CLÁSICO Roher Wolfsbarsch, klassische Leche de Tigre, Mais - **27**

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

CAUSA VERDE (V) Petersilien Kartoffelstampf, Planted Poulet, Oliven, Avocado. - **26**

PAPA RELLENA (V) Gefüllte Kartoffeln, Pflanzliches Hackfleisch, Rocoto Huancaína Sauce - **23**

ANTICUCHO CLÁSICO Klassische gegrillte Rinderherz-Spiesse, Kartoffeln, Chimichurri - **20**

PARA CONTINUAR

CARAPULCRA (V) Peruanischer Eintopf mit Kartoffeln, Pilzen, Pekannüssen und Kräutern. - **29**

CAU CAU DE PESCADO Kurkuma-Schwertfisch-Eintopf, Karotten, Erbsen, Criolla-Salsa - **30** (Reis +5)

AJÍ DE POLLO Poulet, Aji de Gallina Sauce, Parmesan, Pekannüsse, Ei, schwarze Oliven - **30** (Reis +5)

LOMO SALTADO Petit tender vom Rind, Lomo-Sauce, Gemüse - **31** (Reis +5)

EXTRAS

BROCCOLETTI A LA BRASA (V) Gegrillte Broccoletti, Chimichurri - **10**

ARROZ CON CHOCLO (V) Weisser Reis, peruanischer Mais - **5**

FREJOLES (V) Rote Kidneybohnen, Aji Panca, Tomaten, Koriander - **8**

PARA EL FINAL

TRES LECHES LÚCUMA (Veg) Brioche, Caramel, Lúcuma Glacé - **15**

CHOCO-FRAMBUESA (V) Schokoladen-Sponge Cake, Himbeeren, Nero Gelato - **13**

Frage unser Team nach dem aktuellen Special.