

Vegan

#246 Tofu y champignones saltado 18,80
wie Lomo saltado aber mit Tofustreifen und frische Champignons zusammen mit Tomatenstücken, rotem Zwiebel, Paprikastreifen und SojaSoße im Wok sautiert, mit Pommes und Reis

Enthält: Soja;

#298 Ceviche de Champignones, 15,80
leckere Ceviche aus frische Champignons ,Tomaten, Avocado, gelben peruanischen Chili und Artischockenherzen, alles in frisch gepressten Limettensaft mariniert und kalt serviert

245 Quinotto de aji amarillo con espárragos 15,80
cremiges Quinoa-Risotto mit frischem gelben peruanischen Chili, Sojacreme,Champignons und grünem Spargel

Nachspeisen

#258 Tres dulces de la casa, 3 typische peruanische Süßigkeiten 8,80
ein bunter Teller mit hausgemachter Mazamora morada; Suspiro de lucuma und peruanischem Milchreis

Enthält: Milch; Eier

#261 Crema Volteada, 5,90
selbst gemachter stichfester Eier-Milch-Cocos-Flan auf seiner eigenen Caramellsoße

Enthält: Milch; Eier

#263 Tortita de Chocolate, 6,80
Warmes Schokoladentörtchen auf Fruchtbett mit einer Kugel BananenEis

Enthält: Milch; Eier

260 Mazamora morada, 5,80
selbstgemachte warme Grüze aus schwarzem Mais aus den Anden, mit Zimt und frischen Früchten