

Vorspeisen

🌀201 **Cebiche de pescado** (das peruanische Nationalgericht): 9,50

Fischfiletstücke in frischen Limettensaft mariniert mit Koriander und Zwiebel, -kalt und pikant-

🌀203 2 Spieße 9,80

Würzig marinierte Stücke vom Rinderherz, am Spieß gebraten.

Peru ohne Anticucho wäre wie Bayern ohne Leberkäs, unvorstellbar!!

Dazu servieren wir selbstgemachten Kartoffelsalat

🌀292 **Palta rellena de Quinoa tropical -vegan-** 8,80

halbe Avocado mit Quinoa und topischen Früchten

in einer Kokos-Limetten Creme mit Pfeffer

🌀227 **Ceviche a aji amarillo** 9,80

Fischfiletstücke in frischem Limettensaft mariniert mit gelben Chili, Koriander und Zwiebel
Zwiebel, gekochtem Ei.

🌀208 **El Tamal** 7,80

selbst gemachte Tamal aus perunischem Mais mit einer Füllung aus Schweinefleisch,
Ei und Oliven, dazu Zwiebelsalat

🌀206 **Yuca frita** (Maniok-Wurzel) 5,80

Ein typisch südamerikanisches Wurzelgemüse, frittiert und mit Huancaína-Sauce serviert. Eine köstliche, gesunde Vorspeise (vegetarisch).

Hauptspeisen

🌀210 Lomo saltado 21,80

Streifen vom **Rinderfilet**, im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Petersilie und abgerundet mit einer Soja-Sauce. **Dazu Reis und Pommes pachamama**

das Liebessessen unseres Chefs und über Jahrzehnte eines der beliebtesten Hauptgerichte in Limas Restaurants.

🌀211 Carapulca 14,80

Schweinefleisch-Eintopf mit Papaseca (nach Inka-Art getrocknete Kartoffelschnitzel), dazu geriebene Erdnüsse; Zimt; Weißwein;

Ein sehr komplettes Gericht, das die Einflüsse der afrikanischen, spanischen und Inka-Kulturen bzw. deren Küchen widerspiegelt.

🌀259 Seco con frejoles 15,80

weich geschmorte Rindfleischstücke in einer pikanten roten Soße mit **weißen Bohnen und Reis**

🌀288 Estofado de Llama con pure de patatas 18,80

Feinste Stücke aus der Llamakeule, langsam in einer Rotweinsauce mit Tomaten und peruanischem Aji geschmort, serviert auf einem cremigen **frischem Kartoffelpüree**

🌀215 Aji de Gallina 14,80

Kleine Hühnerbruststreifen in einer delikaten Sauce aus gelbem Aji, Nüssen, Milch und Weißbrot mit Originalgewürzen aus Peru. -Eine sehr beliebte Hauptspeise aus Lima.-

Dazu Kartoffeln und peruanischer Reis

🌀217 Pollo a la brasa 14,80

halbes Brathähnchen, peruanisch mariniert mit frischen **Pachamama-Pommes** und grünen Salat

🌀218 Monstrito - 1/4pollo con arroz chaufa 13,80

Arroz chaufa ist typisch **peruanisch gebratener Reis** mit Sojasauce und Lauchzwiebel, **dazu ein 1/4 Brathähnchen**

234 Arroz con Mariscos 15,80

Die peruanische Paella

cremiger Reis mit Meeresfrüchten, Erbsen und Paprika. Gekocht mit gelben Chili, Koriander und Weißwein.

286 Chicharron de pescado 14,80

panierte Stücke vom frischen Barsch, serviert mit frittierten Yucca-Stücken und criollischer Soße

213 Combinado marino / Chicharron de pescado mas Ceviche 17,80

zwei Fisch-Gerichte in Einem - Chicharron de Pescado und Perus Nationalgericht -Ceviche- warm und kalt, beides vom frische Barsch

236 Cordero a la cerveza y aji amarillo 17,80

Lammkeulen -Stücke in einer Bier-Chili-Soße geschmort, dazu Reis und weiße Bohnen

212 Piqueo criollo - 3 unserer Pachamama-Klasiker für 2 Pers. 29,80

Carapulcra (#211); Seco (#259) und Aji de gallina (#215) serviert mit Reis - unser Hit seit Jahren

228 Estofado de kanguro y venado al curry con matado de platanos 17,80

Känguru-Hirsch-Gulasch, langsam in einer roten Currysoße geschmort dazu frischer Kochbananenstampf

246 Champignones saltado wie lomo saltado aber mit Pilzen 13,80

frische Champignons zusammen mit Tomaten; roten Zwiebel; Paprikastreifen und SojaSoße im Wok sautiert, mit Pommes und Reis

Vegan

Quinoa - das Korn der Inkas

🌀294 Quinoa chaufa con salmon en salsa de curry y cocos 17,80

Quinoa zusammen mit Parika; Lauchzwiebel und Ingwer im Wok geschwenkt, dazu Stücke vom frischen Lachs und eine Curry-Kokos-Soße -lecker und gesund-

🌀289 Picante de Quinoa 13,80

Vegan

leckerer Quinoa-Eintopf mit gelben peruanischen Chili; Kartoffeln; Bohnen; Mais; Erbsen; Sojacreme; Tofu und Minze

🌀245 Quinotto de aji amarillo 13,80 -

Vegan

chremiges Quinoa-Risotto mit frischem gelben peruanischen Chili; Sojacreme; Champignons und Spargel

🌀246 Quinoa peruana 13,80 -

Vegan

geröstete Quinoa mit Paprika; Tomaten; Kumin; Avocado; schwarzen Bohnen und ein paar Spritzer Limette

Spätzle treffen Peru

🌀229 Spätzle en salsa de mariscos y salmon 17,80

Spätzle in einer Creme aus Weißwein; Frischkäse; Sahne; frischem Koriander; peruanischem gelben Chili, serviert mit gebratenen Meeresfrüchten und frischem gebratenem Lachs

🌀216 Spätzle con salsa huancaína y lomo de cerdo 16,80

Spätzle mit unserer leckeren Huancaína-Soße und gebratenem Schweinefilet

Causas

Causa ist eine kalte Kartoffelmasse, mit Chili und Limettensaft verfeinert

🌀291 Causa acevichada -kalt- 14,80

unser leckeres **Ceviche** vom frischen Barsch, serviert auf einem **Causa-Bett**

🌀292 Causa de salmon con salsa de mariscos 17,80

Stücke vom frischem Lachs in einer Soße von Merresfrüchten, Sahne; Weißwein und Käse
serviert auf **Causa**

🌀293 Causa con lomo saltado de cerdo y langostino 18,80

Schweinefiletstücke und Scampi mit roten Zwiebeln; Tomaten und Paprika in einer Sojasoße im Wok geschwenkt,
serviert auf **Causa -superlecker!!!-**

Nachspeisen

☀️258 Tres dulces de la casa 7,80

3 Klassiker auf einem Teller; Mazamorra; Milchreis und ...???

☀️260 Mazamorra Limena 5,80

Früchte in Zimt und Nelken eingekocht, nicht nur an Weihnachten lecker

☀️263 Tortita chocolate 5,80

Warmes Schokoladentörtchen auf Fruchtbett mit einer Kugel BananenEis

☀️254 Arroz con leche 4,90

selbstgemachter Milchreis auf peruanische Art

☀️26 Crema volteada 4,90

Ein stichfester Eier-Milch-Flan mit Caramellsoße