

Inspired by the bold and diverse flavors of Peru's capital Lima, we'd like to take you on a surprising and authentic gastronomic journey. Our dishes taste best when shared – much in the spirit of the laid-back artists quarter Barranco, where life is centered around the community, joie de vivre and good food.

For a party of two we recommend 5-7 dishes to share. For a group of four, we suggest sharing our complete menu.

¡ Provecho !

DE LA BARRA Apéro a lo peruano

Pisco Sour*	15
Pisco Acholado, lime, egg white, Angostura Bitters	
Huacatay Tonic	15
Pisco Acholado, huacatay, lime, tonic water	
Maracuyá Chilcano	16
Pisco Acholado, Peruvian maracuja, ginger ale, Orange Bitters	
Huascarán	16
Pisco Quebranta, lime, ginger beer, Umeshu, Orinoco Bitters	
Chicha Daiquiri	16
Ed's Rum, purple corn, lime, Maraschino liqueur	

*vegan option available.

COMER

MARINEROS From the coast

Hamachi Ceviche	24
Raw kingfish, shiso aiolo, cucumber, rocoto, spicy Nikkei leche de tigre	
Salmón Tiradito	24
Raw Swiss Alpine salmon, tobiko, avocado-wasabi emulsion, aji amarillo leche de tigre	
Tuna Tataki	27
Seared tuna, sweet potato, smoked almond leche de tigre	

CHOLITOS From the mountains

Chicharrón Andino	21
Glazed pork belly, mote corn puree, zarza criolla	
Causa Anticuchera (v)	16
Potato mash, planted "chicken", aji panca, olive-avocado emulsion	
Seco de Hongos (v)	25
Traditional cilantro stew, mushrooms, pickles. corn cake, Huancaína sauce	
Carapulcra de Otoño	29
Grilled lamb-entrecôte with Pachamanca-marinade, dried potatoes, black truffle, pecan nuts, huacatay-sourcream	
Lasaña de Aji de Gallina (v)	20
Crispy layered gyoza, planted "chicken" chili, aji amarillo, pecan nuts	

CALLEJEROS From the cities

Arroz con Pato a la Jardinera	26
Sous-vide duck leg, vegetable rice, aji amarillo dashi butter	
Anticuchos Veganos (v)	16
Crispy marinated aubergine cubes, achiote, pecan nuts, smoked soy yoghurt	
Nikkei Bao	25
Softshell-crab with panko coating, yuzu mayo, steamed aji amarillo bao	
(v): vegan version with crispy oyster mushroom	24
Asado de Tira	27
Tender beef short rib, parsnip puree, horseradish	

DULCEROS Sweets

Lúcuma Guargüeros (veg)	15
Cannolis filled with lúcuma cream, Peruvian chocolate ganache	
Amazonía 3.0 (v)	14
Lulo, copoazú, camu camu, lemon-basil sorbet, bisquit	
Tres Leches (veg)	14
Moist brioche, salted meringue, fior di latte ice cream, cancha crumble	

BUBBLES

- Cava La Cuvée Brut Vintage 2016, Gramona, Catalunya, Spanien 10
Macabeu & Xarel·lo, trocken, klassische Flaschengärung für 36 Monate
– frischer und herzhafter Cava aus biologischem Anbau
- Alkoholfrei Prickelnd Rosé 2019, Kolonne Null, Berlin, Deutschland 9
Portugieser & Müller-Thurgau, trocken, Gärung imahltank – ENDLICH! guter
alkoholfreier Wein für alle die heute nichts trinken dürfen; frisch, feinfruchtig, 2dl

WHITES

- Riesling Monopol 2018, Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland 9
Riesling, trocken, Ausbau im Stahlhank – fein, fruchtig, mit schönen mineralischen
Noten, aus biologischem Anbau
- Tout Nu Chasselas 2019, Château Rochefort, Vaud, Schweiz 9
Chasselas, trocken, 8 Monate im Holzfass ausgebaut – leicht trüb, frische und
doch reife Fruchtaromen, aus biodynamischem Anbau
- Les Agudes 2020, Mas del Périé, Sud-Ouest, Frankreich 11
Chenin Blanc & Sauvignon Blanc, trocken, 6 Monate in Holz- und
Betonfässern – leicht trüb, süffig und erfrischend, aus biodynamischem Anbau

ORANGE

Coume de l'Olla 2020, Matassa, Côtes Catalanes, Frankreich 11
Macabeo & Muscat, trocken, Ausbau in der Amphore – ungefiltert, frisches Steinobst, Grapefruit, harmonisch und süffig, biodynamisch angebaut

REDS

Spätburgunder 2018, Bianka & Daniel Schmitt, Rheinhessen, Deutschland 10
Pinot Noir, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert, schlank, trinkfreudig, frische Himbeeren, sanfte Gerbstoffe, biodynamisch angebaut

Brouilly 2019, Georges Descombes, Beaujolais, Frankreich 10
Gamay, trocken, im Stahltank angebaut – ungefiltert, durch Kohlensäuremaischung besonders fruchtig und lebendig, biologisch angebaut

Tres Matas Crianza 2018, Vega de Yuso, Ribera del Duero, Spanien 11
Tempranillo (Tinta del País), trocken, 16 Monate im Barrique – kräftige und frische Aromen reifer, schwarzer Früchte, vollmundig

BUBBLES

AUSTRIA, GERMANY & SWITZERLAND

- Kalkspitz PetNat N.V., Christoph Hoch, Kremstal, Österreich 67
Grüner Veltliner, Muskat & Sauvignon Blanc, trocken, «pétillant naturel»
Flaschengärung – naturtrüb, frische Limette, mineralisch, biodynamisch angebaut
- Klettgau PetNat 2020, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz 69
Pinot Noir, trocken, «pétillant naturel» Flaschengärung – Blanc de Noirs
Überraschung, sommerlich knackig und frisch, biodynamisch angebaut
(sold out)
- Schilcher Frizzante 2020, Weingut Strohmeier, Steiermark, Österreich 38
Blauer Wildbacher, trocken, traditionelle Flaschengärung – helles orangerot
im Glas, lebendig, frisch mit Blaubeere und Kirsche, biodynamisch angebaut
- Alkoholfrei Prickelnd Rosé 2019, Kolonne Null, Berlin, Deutschland 26
(37cl Flasche) Portugieser & Müller-Thurgau, trocken, Gärung im Stahltank –
ENDLICH! guter alkoholfreier Wein für alle die heute nichts trinken dürfen;
frisch, feinfruchtig

FRANCE

- A Chacun Sa Bulle PetNat N.V., Eric Kamm, Alsace, Frankreich 67
Muscat & Auxerrois, trocken, «pétillant naturel» Flaschengärung
– naturtrübe «Limonade für Erwachsene», biodynamisch angebaut
- Cuvée No. 744 Extra Brut N.V., Jacquesson, Champagne, Frankreich 98
Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir, trocken, klassische Flaschengärung
für 36 Monate – finessenreich, cremig-fein, angebaut an Grand Cru-Lagen

SPAIN

Cava La Cuvée Brut Vintage 2016, Gramona, Catalunya, Spanien Macabeu & Xarel.lo, trocken, klassische Flaschengärung für 36 Monate – frischer und herzhafter Cava aus biologischem Anbau	65
Bl Xarel.lo Ancestral 2017, Bodegas Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien Xarel.lo, trocken, «pétillant naturel» Flaschengärung – naturtrüb, funky Naturwein-Rarität (nur 218 Flaschen abgefüllt), aus biologischem Anbau (sold out)	76
Cava Imperial Brut 2014, Gramona, Catalunya, Spanien Xarel.lo, Macabeu & Chardonnay, trocken, klassische Flaschengärung für 60 Monate – komplexer und vollmundiger Cava aus biologischem Anbau	84

CIDRE

AUSTRIA, GERMANY & SWITZERLAND

Apfel Klettgau 2019, Mosterei Oswald+Ruch, Schaffhausen, Schweiz Bohnapfel, Boskoop, Sauergräuech, Berner Rose & Blauacher, trocken, «méthode ancestrale» Flaschengärung – naturtrüb, süffig, biodynamisch angebaut	48
---	----

ROSÉ

AUSTRIA, GERMANY & SWITZERLAND

Weissherbst Klettgau 2020, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz Pinot Noir, trocken, kurzer Ausbau im Stahltank – hellrosa mit himbeerfarbenen Reflexen, frisch, süffig und zugänglich, biodynamisch angebaut	65
Numen Rosé St. Laurent 2017, Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich Sankt Laurent, trocken, 12-monatige Ganztrauben-Gärung in Amphoren – dunkles pink, Aromen wilder Beeren, biodynamisch angebaut	73

WHITES

AUSTRIA, GERMANY & SWITZERLAND

Riesling Monopol 2018, Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland	54
Riesling, trocken, Ausbau imahltank – fein, fruchtig, mit schönen mineralischen Noten, aus biologischem Anbau	
Riesling Paulinshofberg GG 2018, Weingut Bastgen, Mosel, Deutschland	87
Riesling, trocken, 9 Monate im Stahlhank – eleganter, fein strukturierter, klassischer «Grosses Gewächs» Mosel-Riesling, aus biologischem Anbau	
350 N.N. Auxerrois 2018, Weingut Odinstal, Pfalz, Deutschland	84
Auxerrois, trocken, Ausbau im grossen Holzfass – unheimlich aromatisch, Noten von Blumen und Honig, trotzdem frisch, aus biologischem Anbau	
Numen Fumé Blanc 2017, Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich	77
Sauvignon Blanc, trocken, 12 Monate in der Amphore auf der Hefe – ungefiltert, leicht trüb, gelbe Frucht und kräuterwürzig, aus biodynamischem Anbau	
Non Tradition 2015, Christian Tschida, Burgenland, Österreich	98
Grüner Veltliner, trocken, im grossen Holzfass ausgebaut – ungefiltert, unerwartet, aber ganz gross, Jura trifft Burgund, biodynamisch angebaut	
Graf Morillon Muster 2016, Weingut Muster, Steiermark, Österreich	81
Chardonnay, trocken, 24 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert, von der Einzellage «Graf», viel Mineralität, steinige Frucht, biodynamisch angebaut	
Ex Vero II 2018, Werlitschhof, Steiermark, Österreich	85
Chardonnay & Sauvignon Blanc, trocken, 24 Monate im grossen Holzfass auf der Hefe – ungefiltert, komplex, nussig, beste Lagen, biodynamischer Anbau	
Ex Vero II S (Restsüsse) 2017, Werlitschhof, Steiermark, Österreich	87
Chardonnay & Sauvignon Blanc, halbtrocken, 24 Monate im grossen Holzfass auf der Hefe – ungefiltert, Ex Vero II mit Restsüsse: ganz rar, biodynamischer Anbau	
Blaue Libelle 2019, Andreas Tscheppe, Steiermark, Österreich	91
Sauvignon Blanc, trocken, im Holzfass auf der Hefe ausgebaut – ungefiltert, Kräuter, Blumen, Mineralität, unnachahmliche Präzision, biodynamisch angebaut	
Salamander 2018, Andreas Tscheppe, Steiermark, Österreich	93
Chardonnay, trocken, 18 Monate im Holzfass auf der Hefe ausgebaut – ungefiltert, Zitrusfrüchte, Blumen und so viel Mineralität, biodynamisch angebaut	

Tout Nu Chasselas 2019, Château Rochefort, Vaud, Schweiz 58
Chasselas, trocken, 8 Monate im Holzfass ausgebaut – leicht trüb, frische und doch reife Fruchtaromen, aus biodynamischem Anbau

Riesling x Sylvaner 2012, Domaine de Beudon, Valais, Schweiz 69
Riesling x Sylvaner, trocken, 11 Monate im Stahltank – milde, gelbe Fruchtaromen, cremig, harmonisch, erste Alterungsnoten, biodynamisch angebaut

FRANCE

Pinot Gris Grand Cru Kirchberg 2014, Louis Sipp, Alsace, Frankreich 74
Pinot Gris, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass – klassischer Grauburgunder aus dem Elsass, fruchtbetont, buttrig, biologisch angebaut

Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2018, Guy Robin et Fils, Bourgogne, Frankreich 87
Chardonnay, trocken, 12 Monate im Barrique – exzellenter «vieilles vignes» Burgunder aus bester Einzellage, harmonisch rund, frisch, langer Abgang

Le Clos de Monsieur Noly Pouilly-Fuissé 2006, Domaine Valette, Bourgogne, Frankreich 118
Chardonnay, trocken, über 10 Jahre in alten Holzfässern auf der Hefe – ungefiltert, «alte Reben» Burgunder, fast orangefarben, Honig, Aprikose, Nuss, Marzipan, trotzdem frisch, biodynamisch angebaut

Puligny-Montrachet Les Enseignères 2018, Domaine Thomas-Collardot, Bourgogne, Frankreich 122
Chardonnay, trocken, 12 Monate im Barrique ausgebaut – Haselnuss, Biskuit, reife Frucht, unheimlich balanciert mit vollem Körper, biologisch angebaut

Chapon Arbois 2016, Domaine de Saint-Pierre, Jura, Frankreich 98
Chardonnay, trocken, 15 Monate im grossen Holzfass ausgebaut – ungefiltert, intensive Frische, reich und präzise, hohe Mineralität, biodynamisch angebaut

Les Quarterons Sancerre 2018, Sébastien Riffault, Loire, Frankreich 70
Sauvignon Blanc, trocken, 24 Monate im Stahltank auf der Hefe – ungefiltert, wild, fruchtig, mineralisch, aus biodynamischem Anbau

Auksinis Sancerre 2014, Sébastien Riffault, Loire, Frankreich 94
Sauvignon Blanc, trocken, 36 Monate in alten Holzfässern auf der Hefe – ungefiltert, 50% Botrytis, dadurch bernsteingelb, herb-süsse Frucht, positiv verrückt, biodynamisch angebaut

Clos de la Coulée de Serrant 2018, Nicolas Joly, Loire, Frankreich	129
Chenin Blanc, trocken, 8 Monate im grossen Holzfass auf der Hefe – ungefiltert, unglaublich komplex, Hong, reife Frucht, Mineralität, fast salzig, endloser Abgang, biodynamisch angebaut	
Saumur Blanc 2018, Château Yvonne, Loire, Frankreich	82
Chenin Blanc, trocken, 12 Monate im Barrique auf der Hefe – ungefiltert, reife Frucht und voller Körper, biodynamisch angebaut	
Les Agudes 2020, Mas del Périé, Sud-Ouest, Frankreich	63
Chenin Blanc & Sauvignon Blanc, trocken, 6 Monate in Holz- und Betonfässern – leicht trüb, süffig und erfrischend, aus biodynamischem Anbau	

SPAIN

Marko Gure Arbasoak 2018, Bodega Oxe Bastegieta, Euskadi, Spanien	72
Gros & Petit Courbu, trocken, 8 Monate im Holzfass/Stahltank auf der Hefe – leicht trüb, reife Frucht, cremige, mineralische Textur, biologischer Anbau	
Rioja Blanco 2017, Bodegas Remelluri, Rioja, Spanien	108
Garnacha Blanca, Chardonnay, Viognier, trocken, Ausbau im grossen Holzfass – reife, teils exotische Frucht, buttrig rund, doch frisch, biodynamisch angebaut	
Dido Blanc 2018, Venus la Universal, Montsant, Spanien	68
Macabeu & Garnacha Blanca, trocken, 9 Monate in Barrique/Beton-Amphoren – körperreich, reife Frucht und doch frisch, biologisch angebaut	

ORANGE

Orange Wein ist Weisswein, dessen Herstellung mittels Maischegärung (Maische = Beerenschalen), also im gleichen Verfahren wie Rotwein, erfolgt. Je länger diese Gärung stattfindet, desto mehr Gerb- und Farbstoffe, und somit orangene Färbung, erhält der Wein. Diese Weine sind besonders gute Essensbegleiter!

AUSTRIA, GERMANY & SWITZERLAND

Erdreich 2019, Bianka & Daniel Schmitt, Rheinhessen, Deutschland	79
Muskateller & Scheurebe, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert, Blumenstrauß, Pfirsich, Maracuja, viel Struktur, biodynamisch angebaut	

- Revolution White Solera N.V., Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich 68
Chardonnay, Scheurebe & Riesling, trocken, in Amphoren vergoren, ohne Jahrgang – ungefiltert, marmeladig, getrocknete Früchte, biodynamisch angebaut
- Himmel auf Erden 2020, Christian Tschida, Burgenland, Österreich 76
Scheurebe & Weissburgunder, trocken, 6 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert, 4-monatige Maischegärung, aromatisch, frisch, biodynamisch angebaut
- Glück 2018, Werlitschhof, Steiermark, Österreich 89
Sauvignon Blanc, trocken, 24 Monate im Holzfass auf der Hefe – ungefiltert, fruchtig, würzig, sauer, salzig, Sensorik-Achterbahn, biodynamisch ausgebaut
- Schwalbenschwanz 2019, Andreas Tscheppe, Steiermark, Österreich 110
Goldmuskateller, trocken, 18 Monate im Holzfass auf der Hefe – ungefiltert, perfekte Harmonie leicht-aromatischer Früchte und Mineralität, biodynamisch ausgebaut

FRANCE

- Coume de l'Olla 2020, Matassa, Côtes Catalanes, Frankreich 68
Macabeo & Muscat, trocken, Ausbau in der Amphore – ungefiltert, frisches Steinobst, Grapefruit, harmonisch und süffig, biodynamisch angebaut
- Cuvée Marguerite 2020, Matassa, Côtes Catalanes, Frankreich 78
Muscat, Macabeu, Moscatel & Viognier, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass auf der Hefe – ungefiltert, duftend, Zitrusfrüchte, Blüten, biodynamisch angebaut

ITALY

- Ageno 2017, La Stoppa, Emilia Romagna, Italien 81
Malvasia, Ortrugo & Trebbiano, trocken, im grossen Holzfass ausgebaut – ungefiltert, dunkles Orange, südliche Orangennoten, komplex, biologisch angebaut

SPAIN

- Bl Xarel.lo 2015, Bodgeas Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien 84
Xarel.lo, trocken, in Amphoren ausgebaut – ungefiltert, funky, herb fruchtig, weisse Grapefruit, frischer Apfel, wild, biodynamisch angebaut

REDS

AUSTRIA, GERMANY & SWITZERLAND

- Spätburgunder 2018, Bianka & Daniel Schmitt, Rheinhessen, Deutschland 58
Pinot Noir, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert, schlank,
trinkfreudig, frische Himbeeren, sanfte Gerbstoffe, biodynamisch angebaut
- Brutal 2019, Christian Tschida, Burgenland, Österreich 83
Pinot Noir, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert, Hommage an die Bar
Brutal in Barcelona, glou glou par excellence, biodynamisch angebaut
- Zagersdorf Sankt Laurent 2016, Rosi Schuster, Burgenland, Österreich 123
Sankt Laurent, trocken, 11 Monate im gebrauchten Barrique ausgebaut –Kirsch- und
Beerennoten, feiner Pfeffer, komplex und lang im Abgang, biologisch angebaut
- Trauben, Liebe und Zeit No. 8 2017, Weingut Strohmeier, Steiermark,
Österreich 92
Blauer Wildbacher & Zweigelt, trocken, 18 Monate im grossen Holzfass –
ungefiltert, Schwarzkirsche, Stallgeruch, trotzdem frisch, biodynamisch angebaut
- Chölle Hallau Pinot Noir 2019, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz 89
Pinot Noir, trocken, 12-18 Monate im Holzfass – ungefiltert, 60-jährige Rebstöcke,
dunkles rubinrot, kühle Kirschfrucht und feine Würze, biodynamisch angebaut

FRANCE

- Vosne-Romanée Village 2018, Jean-Marc Millot, Bourgogne, Frankreich 138
Pinot Noir, trocken, in alten Eichenholzfässern ausgebaut – typisch dunkle,
würzige Beerenaromen, harmonisch, lang, biologisch angebaut
- Nuits-St.-Georges 1er Cru Aux Boudots 2013, Jean-Jacques Confuron,
Bourgogne, Frankreich 187
Pinot Noir, trocken, im Barrique ausgebaut – erstklassiger Burgunder aus Premier Cru
Lage, unglaublich harmonisch, feine Frucht roter Beeren, Waldboden, endloser
Abgang, biologisch angebaut
- Cuvée g10 Mâcon 2018, Clos des Vignes du Maynes, Bourgogne,
Frankreich 94
Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, trocken, kurzer Ausbau im Holzfass – ungefiltert,
wie im Jahre g10, rote und weisse Trauben gemischt vergoren, strahlend helles rot,
umwerfend frische Frucht, biodynamisch angebaut

Brouilly 2019, Georges Descombes, Beaujolais, Frankreich	61
Gamay, trocken, im Stahltank ausgebaut – ungefiltert, durch Kohlensäuremaischung besonders fruchtig und lebendig, biologisch angebaut	
Ploussard Par Ici 2016, Ratapoil, Jura, Frankreich	79
Poulsard, trocken, Ausbau im Stahltank – ungefiltert, blasses hellrot, dank Kohlensäure-maischung duftend leicht, frisch rotfruchtig, biodynamisch angebaut	
Le Clos Guillot Chinon 2015, Bernard Baudry, Loire, Frankreich	73
Cabernet Franc, trocken, 12 Monate im Barrique – dichte dunkle Frucht, frisch würzig, endlos langer Abgang, biodynamisch angebaut	
Emilien 2018, Château le Puy, Côtes de Bordeaux, Frankreich	86
Merlot, Cabernet Franc/Sauvignon & Malbec, trocken, 24 Monate in altem Barrique – ungefiltert, dunkle, frische Frucht, feinsinnig, biologisch angebaut	
Pauillac Grand Cru Classé 2008, Château Pontet-Canet, Bordeaux, Frankreich	179
Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc, trocken, 20 Monate im Barrique ausgebaut – ungefiltert, dunkle, fleischige und dichte Frucht und trotzdem elegant, mit einem endlos langem Abgang, biodynamisch angebaut	
Les Combariolles 2015, Mas Cal Demoura, Languedoc-Roussillon, Frankreich	77
Syrah, Mourvèdre, Carignan & Grenache, trocken, 12 Monate im Holzfass, 7 Monate im Stahltank – dunkel, würzig, doch frisch fruchtig, biologisch angebaut	
Tattouine Rouge 2020, Matassa, Cotes Catalanes, Frankreich	82
Grenache Gris & Grenache Noir, trocken, 6 Monate im Holzfass – ungefiltert, strahlend jugendliches rot, rote Frucht, blumig & frisch, biodynamisch ausgebaut	

ITALY

Barbera D'Asti La Bogliona 2011, Vinicola Scarpa, Piemonte, Italien	89
Barbera, trocken, 36 Monate im grossen Holzfass – vielschichtiger, finessenreicher Barbera mit reifen, dunklen Fruchtaromen	
Syrah 2017, Stefano Amerighi, Toscana, Italien	81
Syrah, trocken, im Holzfass und Betontank ausgebaut – ungefiltert, intensive Brombeere, Schwarzkirsche, würzig, mineralisch, biodynamisch angebaut	
Riecine di Riecine 2015, Riecine, Toscana, Italien	123
Sangiovese, trocken, 36 Monate in Zement Tanks – elegante Aromen roter Beeren, wunderbare Balance und aussergewöhnliche Präzision, biodynamisch angebaut	

SPAIN

Tres Matas Crianza 2018, Vega de Yuso, Ribera del Duero, Spanien Tempranillo (Tinta del País), trocken, 16 Monate im Barrique – kräftige und frische Aromen reifer, schwarzer Früchte, vollmundig	65
Tres Matas Reserva 2016, Vega de Yuso, Ribera del Duero, Spanien Tempranillo (Tinta del País), trocken, 24 Monate im Barrique – ehrwürdiger Reserva-Bruder des Tres Matas, intensive Beerenaromen, Tabak & Vanille Noten	87
BI Sumoll 2018, Bodegas Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien Sumoll, trocken, Ausbau in Amphoren – ungefiltert, reinsortig eine Rarität, junge hellrote Fruchtaromen, mineralische Frische, trotzdem vollmundig, biodynamisch	86
Torroja 2017, Terroir al Limit, Priorat, Spanien Garnacha Tinta & Cariñena, trocken, 18 Monate im grossen Holzfass & Betontank - dunkle Frucht, animalische Noten, Kohle & Schiefer, doch kühl und frisch	89
L'Angelet 2017, Bodegas Palmera, Utiel-Requena, Spanien Tempranillo & Cabernet Sauvignon, trocken, 14 Monate im Barrique – intensive süsse Frucht, voller Körper, Schokolade, Vanille, Preiselbeeren, biologisch angebaut	78
Món Bobal 2016, Bodega Montesanco, Utiel-Requena, Spanien Bobal, trocken, 12 Monate im Barrique – schwer, jedoch mit perfektem Gleichgewicht von Frucht, Struktur, Körper und Säure, aus biologischem Anbau (sold out)	72

ARGENTINA

Malbec Siglo 2016, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien Malbec, trocken, 12 Monate im Barrique ausgebaut – körperreicher Muster-Malbec mit dunkler und schwerer Frucht	75
Malbec Presidente 2015, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien Malbec, trocken, 18 Monate im neuen Barrique ausgebaut - «high-end Malbec» und grosser Bruder vom Siglo, voller Körper mit dunklen Fruchtaromen	119

TOMAR

REFRESCOS Softdrinks

Passugger CO2 (47cl/70cl)	5/8
Allegra Still (47cl/70cl)	5/8
Chicha Morada (30cl) Typical Peruvian refreshment made from purple corn - homemade	6
Schorle (33cl)	5
Coca Cola/Coca Cola Zero (33cl)	5
Inca Kola (25cl)	6

CHELAS Beers

Cusqueña Premium Lager (33cl, 4.8%) Peru's most popular beer	7
Cusqueña Negra (33cl, 5.6%)	7
Quöllfrisch hell tap (3dl/5dl)	5/8
Appenzeller Leermond (33cl, 0%)	6

CAFÉ Coffee

Espresso	4
Doppio / Americano	5
Tea	5

ORIGINS

Pork	Switzerland
Duck	France
Beef	Switzerland
Lamb	Ireland
Salmon	Switzerland
Hamachi	Asutralia
Softshell Crab	North West Atlantic
Tuna	South East Pacific

ALLERGENS

Amazonía 3.0	Gluten
Anticuchos Veganos	Soy, nuts*
Asado de Tira	Soy, lactose, molluscs
Arroz con Pato a la Jardinera	Gluten*, soy, lactose
Causa Anticuchera	Soy
Carapulcra de Otoño	Gluten, soy, nuts*, lactose*
Hamachi Ceviche	Celery, gluten*, soy
Chicharrón Andino	Gluten, soy, lactose
Lasaña de Aji de Gallina	Gluten, Soy, nuts*
Lúcuma Guargüeros	Gluten, lactose
Nikkei Bao	Gluten, soy, shellfish
Nikkei Bao (v)	Gluten, soy
Salmón Tiradito	Celery, soy
Seco de Hongos	Gluten, soy
Tres Leches	Gluten, lactose
Tuna Tataki	Celery, soy, nuts

*available without.