



CEVICHE Y TIRADITOS

Ceviche Bandera - €16 (menu)

Peru's most traditional and classic Ceviche

fresh sea bass cubes marinated in aji limo 'leche de tigre' served with glazed sweet potato, red onion, cilantro, choclo and cancha

Ceviche Mixto - €18

the classic Ceviche with fish, shrimp and octopus

fresh sea bass mixed with sautéed octopus and shrimp in aji limo 'leche de tigre' served with glazed sweet potato, red onion, cilantro, choclo and cancha

Tiradito de Salmon y Maracuya - €16 (menu)

A refreshing little brother of the Ceviche

slices of fresh salmon in passion fruit and aji amarillo 'leche de tigre' served with vegetable cracklings, sweet potato and chalcaca

Ceviche Nikkei - €18

Japanese influenced Ceviche

raw tuna cubes in a rocoto and soy 'leche de tigre' served with radish, cucumber, soybeans, vegetable cracklings and sesame seeds

Ceviche Vegetariano - €13 *Vegan* (menu)

refreshing and colorful vegetarian ceviche

mix of colorful fruits and vegetables in a passion fruit and aji amarillo 'leche de tigre'

Trio Taster - €26

Ceviches and Tiradito taster

small versions of the classic Ceviche Bandera, Ceviche Nikkei and Tiradito de Salmon

ENTREMESES

Causa Limeña con Pollo €13 (menu)

classic cold potato dish from the capital

tangy yellow potato tartlets dressed with aji amarillo and lime topped with chicken salad, avocado cream, vegetable cracklings, quail egg and chalcaca sauce.

Causa Acevichada €16

tangy yellow potato tartlets topped with seabass ceviche

Anticuchos Carretilleros (menu)

savory 'street food'

two grilled brochettes in aji panca marinade served with grilled potato, asparagus, huancaína, and chalcaca

beef heart €11 beef loin €13

Palta rellena con ensalada de vegetales - €11 *Vegan* (menu)

fresh stuffed avocado with vegetables

avocado boat filled with salad of artichoke, edamame, cucumber, cherry tomatoes, white cheese and olives with a dressing of mint and huacatay

filled with chicken salad €13

GLOSARIO

Ají = Peruvian pepper / **Cancha** = roasted Andean corn

Chalcaca = salsa with onions, tomatoes, cilantro, olive oil and lime

Choclo = special corn from the Andes / **Huacatay** = Peruvian black mint / **Huancaína** = creamy sauce from Huancayo / **Leche de**

Tigre = lime juice based marinade for Ceviches and Tiraditos

Lucuma = fruit from Peru with a hint of caramel and coffee flavor

Nikkei = Peruvian - Japanese fusion / **Pisco** = Peruvian grape

brandy / **Salsa Criolla** = onion, pepper, lime and cilantro salsa

FUERTES

Lomo Saltado - €22

Peru's favorite stir fry

stir fried beef loin strips flambéed with Pisco; red onions, tomato, soy sauce, cilantro, spring onion and aji amarillo; served with fries and rice

Aji de Gallina - €17 (menu)

a classic served in all Peruvian homes

shredded chicken breast in a creamy aji amarillo sauce with parmesan; topped with potato, quail egg, pecans and olives; served with rice

Adobo de Cerdo - €18 (menu)

Andean style slow braised pork

slow cooked pork loin in a sauce of aji panca and dark beer, with creamy sweet potato mash and grilled vegetables; served with rice

Sudado de Mariscos a la Norteña - €22

Hearty seafood dish from the north of Peru

fish and seafood poached in an aji panca and wine sauce with red onions, tomato and cilantro. served with rice

Quinotto - €18 *Vegan* (menu)

Peruvian risotto style with quinoa

quinoa in a sauce of aji amarillo and parmesan, with sautéed mushrooms, asparagus, white cheese, smoked cherry tomato and bell peppers

Please ask us about our *Vegan* dishes

POSTRES

Turrón de Chocolate - €7 (menu)

Grandmas favorite homemade cake

dark chocolate and tea biscuit cake with pecans and raisins. served with whipped cream, apple and berries

Suspiro Limeño de Lucuma - €8 (menu)

a creamy tradition from the capital

dulce de leche pudding with lucuma topped with whipped cream, gingerbread cookie crumb and berries

Quinoa con Leche de Coco Brulée - €7 *Vegan* (menu)

a quinoa variation of arroz con leche

quinoa pudding cooked with coconut milk, cinnamon and cloves with pecans and cranberries under a layer of caramelized sugar

ACOMPÑANTES

Home fries - €3

Sweet potato fries - € 4

Small mixed salad - €5

Extra rice - €2 / Large € 4

PARA NIÑOS

Please ask us about

our kid's meal options!

MENU'S

3-GANGEN MENU - €37

Ceviche OR Entremes + Fuerte + Postre

4-GANGEN MENU - €46

Ceviche + Entremes + Fuerte + Postre



CEVICHE Y TIRADITOS

Ceviche Bandera - €16 (menu)

Peru's meest klassieke en traditionele Ceviche
blokjes rauwe zeebaars gemarineerd in aji limo 'leche de tigre' met geglaceerde zoete aardappel, choclo, cancha, rode ui en koriander

Ceviche Mixto - €18

de klassieke Ceviche met vis, octopus en garnalen
koud gerecht van rauwe zeebaars, gewokte octopus en garnalen in aji limo 'leche de tigre', geglaceerde zoete aardappel, choclo, cancha, rode ui en koriander

Tiradito de Salmon y Maracuya - €16 (menu)

het verfrissende kleine 'broertje' van de Ceviche
plakjes rauwe zalm in passievrucht en aji amarillo 'leche de tigre' met chalaca, zoete aardappel blokjes en groentekaantjes

Ceviche Nikkei - €18

Ceviche met Japanse invloed
blokjes rauwe tonijn in rocoto en soja 'leche de tigre' met radijs, komkommer, sojabonen en sesam

Ceviche Vegetariano - €13 *Vegan* (menu)

frisse en kleurrijke vegetarische Ceviche
mix van kleurrijke groenten en fruit in aji amarillo en passievrucht 'leche de tigre'

Trio Taster - €26

proeverij van 3 Ceviches
kleine versies van de Ceviche Bandera, Ceviche Nikkei en de Tiradito de Salmon y Maracuya

ENTREMESES

Causa Limeña con Pollo €13 (menu)

koud aardappelgerecht uit de hoofdstad
taartjes van gepureerde aardappel, aji amarillo en limoen met een topping van kipsalade, avocadocrème, olijven, kwartelei en chalaca

Causa Acevichada €16

taartjes van gepureerde aardappel met topping van zeebaars ceviche

Anticuchos Carretilleros (menu)

hartig 'street food'
twee gegrilde spiesjes gemarineerd met aji panca en geserveerd met gegrilde aardappel, asperges, huancaina en chalaca
runderhart €11 ossenhaas €13

Palta rellena con ensalada de vegetales - €11 *V* (menu)

Avocado gevuld met groentensalade
salade van artisjok, tuinbonen, komkommer, cherrytomaatjes, witte kaas en olijven met een dressing van munt en huacatay
geserveerd in een avocadobootje
gevuld met kipsalade €13

GLOSARIO

Ají = Peruaanse peper / **Cancha** = gepofte mais uit de Andes
Chalaca = salsa met ui, tomaat, koriander, olijfolie en limoen
Choclo = speciale mais uit de Andes / **Huacatay** = Peruaanse zwarte munt / **Huancaina** = romige saus uit Huancayo / **Leche de Tigre** = marinade voor Ceviche of Tiradito op basis van limoensap
Lucuma = vrucht uit Peru met een vleugje koffie-karamel smaak
Nikkei = Peruaans-Japanse fusion / **Pisco** = Peruaanse druiven brandy / **Salsa Criolla** = salsa van ui, peper, limoen en koriander

FUERTE

Lomo Saltado - €22

Peru's favoriete wokgerecht
gewokte ossenhaas geflambeerd in pisco, met rode ui, tomaat, soja saus, aji amarillo, lente ui en koriander, geserveerd met friet en rijst

Aji de Gallina - €17 (menu)

een Peruaanse klassieker
versnipperde kipfilet in een romige saus van aji amarillo met parmezaan, pecannoten, krieltjes, kwartelei en olijven; geserveerd met rijst

Adobo de Cerdo - €18 (menu)

Andes-stijl langzaam gestoofde varkensfilet
Langzaam gegaarde varkensfilet in een saus van aji panca, donker bier, romige zoete aardappelpuree en gegrilde groenten; geserveerd met rijst

Sudado de Mariscos a la Norteña - €22

Stevig visgerecht uit het noorden van Peru
Vis en zeevruchten gepocheerd in een saus van aji panca en wijn met rode ui, tomaat en koriander; geserveerd met rijst.

Quinotto - €18 *V* (menu)

risotto van quinoa
quinoa in risotto-stijl met aji amarillo, parmezaan, paddestoelen, groene asperges, witte kaas, gerookte paprika en cherrytomaatjes

Vraag ons gerust naar onze *Vegan* hoofdgerechten

POSTRES

Turrón de Chocolate - €7 (menu)

mijn oma's chocoladerepen
repen van puur chocola, pecannoten, rozijnen en biscuit geserveerd met slagroom, appel en bessen

Suspiro Limeño de Lucuma - €8 (menu)

een romige traditie uit de hoofdstad
dulce de leche-pudding met lucuma, een bodem van speculaaskruim en topping van slagroom en bessen

Quinoa con Leche de Coco Brulée - €7 *Vegan* (menu)

quinoa variant op de arroz con leche
pudding van quinoa gekookt in kruidige kokos- en sojamelk met pecannoten, cranberries en een laagje gekarameliseerde suiker

ACOMPÑANTES

Frites - €3

Zoete aardappelfrietjes - € 4

Kleine gemengde salade - €5

Extra rijst - €2 / Groot € 4

PARA NIÑOS

Vraag ons gerust naar

onze gerechten voor

kinderen!

MENU'S

3-GANGEN MENU - €37

Ceviche OF Entremes + Fuerte + Postre

4-GANGEN MENU - €46

Ceviche + Entremes + Fuerte + Postre