

ALEGRIA

always with you



Menükarte

Authentisch Peruanische Gastronomie

FISCHGERICHTE

LECHE DE TIGRE
CEVICHE CLÁSICO
CEVICHE COMBO
JALEA A LO MACHO
ARROZ CHAUFA MARISCO
TALLARINES FRUTO DE MAR

FISCHGERICHTE

LOMO SALTADO/TALLARIN
ARROZ CHAUFA CERDO/POLLO
BBQ PERUANA
BISTEC A LO POBRE
SECO TERNERA NORTEÑA
CARAPULCRA CERDO/POLLO
CHICHARRONES
LENTEJAS CON POLLO
CORDON BLEU SIMPLE
TAMALES POLLO/CERDO

VEGGIE/VEGAN

LV-LOMO A LO LINDA
V-TALLARIN LINDA
ARROZ CHAUFA VEGGIE
V-AJI DE GALLINA PER
V-CARAPULCRA
V-LENTEJAS CON HALLOUMI
TALLARINES FRUTO DE MAR

EXTRAS

EXTRA PORTION REIS
EXTRA PORTION QUINOA
EXTRA PORTION BOHNEN
EXTRA PORTION LINSEN
EXTRA PORTION PERU-SAUCE
EXTRA KETCHUP/MAYO
EXTRA PORTION CANCHITA

TAKE-AWAY BOX
TAKE-AWAY BESTECK
TRAGTASCHE

TAPAS/VORSPEISEN

YUKITAS
POMMES
ANTICUCHOS
SOPA DE MOTE
GEMISCHTER SALAT
POKE BOWL - INKA
POKE BOWL - ALEGRIA
POKE BOWL - A LA ATICO
PAPA
EMPANADAS
CARNE/POLLO/PILZ
TOSTONES
CERDO/PILZ

TAPAS CHICHARRON
TAPAS POLLO
TAPAS GAMBAS AL AJILLO
TAPAS SECO DE TERNERA
PLATO TRIO MARINO
PLATO MI PERU

TAPAS SELECCTIÓN
8 AB GRUPPEN VON)
(PERSONEN

DESSERTS

ALFAHORES
TRES LECHES KUCHEN
MAZAMORRA MORADA
MARACUJA CHEESE CAKE

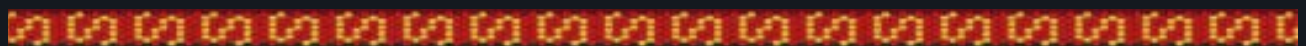
1XKUGEL GLACÉ
2XKUGEL GLACÉ
3XKUGEL GLACÉ



Unsere Geschichte und unsere Gerichte

Meine Mutter kochte in Peru immer nur mit frischen Zutaten. Sie sagte, es gibt nichts Vitaleres als eine ausgewogene Küche. Heute weiss ich, dass unser Essen ein wichtiger Teil in unserem Leben ausmacht. Wir verbinden es mit Geschmack, Zusammensein mit Familie und Freunde, sowie Kultur und Erlebnis. Mit dem Superfood «Sacha Inchi» kämpfte ich schon früh mit viel Erfolg gegen die Allergien meines Sohns. So gründete ich BergOlio, um dieses wunderbare Produkt der Welt bekannt zu machen. Viele Kunden wünschten sich noch mehr Produkte und so entstand eine ganze Reihe von eigenen peruanischen Produkten, die Du nun alle bei uns im Shop finden und erwerben kannst. Du kannst Bergolio Produkten bei Alnatura, Globus, Jelmoli oder Bioladen kaufen.

Meine Mutter lebte 102 Jahre – und bis zu ihrem letzten Tag tanzte sie mit Alegría.



Peruanische Spezialitäten – Superfoods & Tradition

Die Kraft der Anden in jedem Schluck & Bisse



CHICHA MORADA – DIE POWER DES PURPUR-MAIS

Ein erfrischendes Kultgetränk aus Maíz Morado, Limette, Ananas, Nelken und Zimt. Reich an Antioxidantien, stärkt es das Immunsystem und schützt Herz-Kreislauf.



PISCO SOUR & PISCO-COCKTAILS

Der berühmte Cocktail aus Pisco, Limette, Eiweiß und Angostura. Ob klassisch oder mit Maracuja, Andenmais oder anderen Früchten – Pisco ist immer ein Genuss!



MACA NEGRA & HUANARPO MACHO – DIE PERUANISCHE „VIAGRA“

Diese Superfoods sind seit Jahrhunderten für ihre vitalisierende und aphrodisierende Wirkung bekannt. Perfekt, um Energie und Wohlbefinden zu steigern.



PERUANISCHER BIO-KAFFEE – NACHHALTIG & FAIR

Handgeerntet in Peru, dunkle Röstung mit Noten von Haselnuss, Gewürzen & Schokolade. Direkt von den Bauern, ohne Aluminiumverpackung – purer Genuss mit Verantwortung.



QUINOA – DAS GOLD DER INKA

Reich an Proteinen und Mineralstoffen, ist Quinoa eine perfekte Beilage und Grundzutat in vielen unserer Gerichte.

Tutti Chili, Tutti Scharf – Die Vielfalt der peruanischen Chilis

Peru ist das Land der unzähligen Aromen – und das zeigt sich besonders in seinen Chilis! Mit über 300 Sorten bieten wir eine Schärfevielfalt von mild bis feurig.



AJÍ AMARILLO – Fruchtig und leicht scharf, das Herzstück vieler peruanischer Gerichte.

ROCOTO – Sieht aus wie eine Paprika, überrascht aber mit intensiver Schärfe.

AJÍ PANCA – Mild und rauchig, perfekt für Marinaden und Schmorgerichte.

CHARAPITA – Eine der teuersten Chilis der Welt, klein, rund und voller Geschmack.

Biodiversität zum Probieren: Unsere Chilis stammen direkt aus den Anden und dem Amazonas – erleben Sie die pure Schärfe Perus!



Peruanische Schätze – Superfoods & Vielfalt



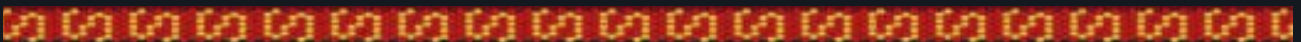
KAKAO – DIE ENERGIE DER INKA

Peruanischer Kakao ist reich an Antioxidantien, fördert das Wohlbefinden und sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis.



SACHA INCHI – OMEGA-3-KRAFT AUS DEN ANDEN

Diese Supernuss ist eine der besten pflanzlichen Omega-3-Quellen, stärkt das Herz und unterstützt die Gesundheit.



Unsere Zutaten

3.000 Kartoffelsorten – Einzigartige Vielfalt

Peru ist die Wiege der Kartoffel mit einer unglaublichen Auswahl an Farben, Formen und Aromen.



MAIS – VOM ANDENHOCHLAND AUF DEN TELLER

Ob gelb, weiß, rot oder lila – peruanischer Mais ist nährstoffreich und vielseitig in traditionellen Gerichten.



MANIOK & SÜSSKARTOFFELN – KRAFT AUS DER NATUR

Diese uralten Wurzeln sind reich an Ballaststoffen, Vitaminen und liefern langanhaltende Energie.

RECUERDOS

LA ESQUINA DE MI CASA

BISTEC A LA POBRE

Eine Reise nach Caravelí ist immer eine Reise Wert. Die Farmer sitzen um den Tisch, erzählen Witze und warten auf das saftige Steak mit dem goldgelben Spiegelei. Das ist das Geheimnis dieser Stadt.

Zutaten: Steak, Spiegelei, Wurst, Banane, Pommes, Reis und Tomaten.

ARROZ CHAUFA AUCH VEGGIE

Die Chifa ist ein flabierter Schmelztopf aus Farben und Kulturen. Insbesondere die beliebte Ecke der Capon-Strasse. Dort essen wir die beste Chaufa. Die Chinesin erklärt uns, dass "Chau" Essen und "Fa" Reis bedeutet.

Zutaten: Schwein oder Poulet oder Tofu, Reis, Paprika, Frühlingszwiebeln, Kefir, Eier, Soja, Sesamöl, Gewürze.

CARAPULCRA AUCH VEGGIE

Wenn Du schon öfters bei uns warst, kennst Du die Carapulcra. Super lecker mit Erdnusscreme und leicht verdaulich für den Mittag. Carapulcra mit Champignons oder Schweinefleisch, Poulet. Version klein auch möglich.

Zutaten: Kartoffeln, Reiz, Erdnüsse, Gewürzen & Kakao Bohnen

PATASCA O SOPA DE MOTE

Unsere Sopa de Mote ist eine nahrhafte und aromatische Suppe, die auf traditionellen peruanischen Rezepten basiert. Die Kombination aus zartem Mote (geschälter Mais), würzigen Kräutern und frischen Zutaten verleiht ihr eine einzigartige Tiefe und herzhaften Geschmack. Auch kleiner Teller möglich.

Zutaten: Mote (geschälter Mais), Rindfleisch, Schweine Fleisch & Kütteln, Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch, Zwiebel, Bio Gemüsebrühe, Koriander, Salz & Pfeffer

RECUERDOS

PERU – ECOLÓGICO



LOMO A LO LINDA VEGGIE

Entdecke die köstliche und nachhaltige Alternative zu herkömmlichem Fleisch – unser Ersatzfleisch aus gesundem Quinoa bietet den gleichen Geschmack und Genuss - so wie ein echtes Lomo!

Zutaten: BergOlio's MR.QUINOA Lomo, Zwiebeln, Tomaten, Pommes und Reis

QUINOA SPIESSE (HECHO EN CASA)

Ich präsentiere Dir die leckeren, würzigen Spiesse aus Quinoa - eine Fleischalternative, die seinesgleichen sucht. Die Zutaten sind rein Pflanzlich und keinesfalls künstlich aufgearbeitet. Somit sind alle Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe enthalten.

Zutaten: BergOlio's MR.QUINOA Spiesse, Kartoffeln, Choclo

POKE BOWL INKA

Für dich eine nährstoffreiche Fusion aus peruanischen Superfood reich an Omega 3-fettsäuren. Sie kombiniert Quinoa und Kichererbsen als Basis mit knusprigem Tofu in Nickei-Sauce, verfeinert mit Sesam.

Zutaten: Quinoa, Kichererbsen, Kopfsalat, Karotte, Sauce kannst du wählen auch möglich asiatischer Frisch Nicke Sauce.

AJI DE GALLINA PERDIDA

Aji de Gallina ist die perfekte Vereinigung von Jackfruit an einer cremigen Sauce mit würziger Aji Amarillo, gelben Chilisauce (nicht scharf). Dazu Kartoffeln und Reis

Zutaten: Jackfruit, Kartoffeln, Reis, Eier, Mandelmuss, glutenfreies Brot, Aji Amarillo, Zwiebeln und Gewürze





RECUERDOS

AMIGOS DE FIESTA

CAUSA ALEGRIA POLLO/THON

Causa ist ein Stück Tradition und Kultur, das meine Familie liebte. Meine Großmutter verriet mir das Geheimnis des perfekten Kartoffelstock, während meine Mutter stetig neue Füllungen kreierte.!

Zutaten: Kartoffel, Eier, Poulet, Zwiebel, Oliven, Aji Amarillo, Majo, Gewürze
4 Stück

TAPAS CHICHARRON

Unsere neusten Kreationen sind verschiedene Tapas im Brot aus schwarzem Mais. Hier mit dem genialen, peruanischen Speck.

Zutaten: Schweinefleisch, Brot, Zwiebel, Minze, Salat, Sauce
3 Stück

TAPAS GAMBAS AL AJO

Unsere neusten Kreationen sind verschiedene Tapas im Brot aus schwarzem Mais. Hier in Knoblauch gebratenen Schrimps.

Zutaten: Schrimps, Brot, Knoblauch, Salat, Sauce
4 Stück

TAPAS ANTICUCHO POLLO/CORAZON

Unsere neusten Kreationen sind verschiedene Tapas im Brot aus schwarzem Mais. Hier mit leckerem Poulet.

Zutaten: Pollo, Brot, Zwiebel, Minze, Salat, Sauce
3 Stück

RECUERDOS

POSTRES-DESSERT



MARACUJA CHEESE CAKE

Unser Cheesecake mit Maracuja, auch oft als Passions-frucht bezeichnet, ist ein traumhaft, exotisch süßes Meisterwerk - luftig und leicht.

Zutaten: Maracuja, Philadelphia Frischkäse, Kondens-milch, Butterkekse

MAZAMORRA MORADA

Das traditionelle Dessert aus Lima wird häufig auch auf lokalen Märkten angeboten. Es besteht aus Trocken-früchten und dem Mais Morado, aus welchem wir auch die Chicha Morada machen.

Zutaten: Chicha, Stärke, Pflaumen, Weinbeeren, Apfel, Zimt

ALFAJORES

Der süße Doppelkeks mit Dulce de Leche. Den Teig machen wir aus glutenfreiem Quinoamehl.

Zutaten: Quinoamehl, glutenfreie Mehlmischung, Mais-stärke, Butter, Zucker, caramelisierte Kondensmilch.

TRES LECHES

Wir backen den luftigen Kuchen mit glutenfreiem Quinoamehl und legen ihn in 3 verschiedenen Milch ein: Süße Kondensmilch, Milch, Kokosmilch.

Zutaten: Quinoamehl, glutenfreie Mehlmischung, Eier, Butter, Zucker, süße Kondensmilch, Milch, Kokosmilch, Rahm (Vegan), Zimt.





PAPA A LA HUANCAINA

TAPAS VORSPEISE STARTER

Papa a la Huancaína es una deliciosa combinación de queso, ají amarillo, leche sin lactosa y especias cuya textura cremosa deleita el paladar.

Papa a la Huancaína ist eine beliebte Vorspeise in Peru mit Kartoffeln und einer cremigen Sauce namens Huancaína. Ein einzigartiger Geschmack der die Sinne verwöhnt.

Papa a la Huancaína is a popular appetiser in Peru with potatoes and a creamy sauce called Huancaína. A unique taste that indulges the senses.

INGREDIENTES

Patata, huevos, aceitunas, ají amarillo, leche, queso, galletas de trigo, cebolla, ajo y especias

ZUTATEN

Kartoffel, Eier, Oliven, Aji Amarillo, Milch, Käse, Weizen-Cracker, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze

INGREDIENTS

Potato, eggs, olives, aji amarillo, milk, cheese, wheat crackers, onions, garlic and spices.



TOSTONES

SPECK / VEGGIE

TAPAS VORSPEISE STARTER

Hacemos nuestras «tostadas» de plátano. Pero no sólo nosotros. Incluso si viaja a Colombia, Venezuela o la República Dominicana, puede comer este manjar.

Wir machen "Toast" aus Kochbanane. Aber nicht nur wir. Auch wenn Du nach Kolumbien, Venezuela, oder in die DomRep reist, kannst Du diese Köstlichkeit essen.

We make our "toast" from plantain. But not just us. Even if you travel to Colombia, Venezuela or the Dominican Republic, you can eat this delicacy.

INGREDIENTES

Cerdo, plátano, cebolla y menta
3 unidades

ZUTATEN

Schweinefleisch, Kochbanane, Zwiebel, Minze
3 Stück

INGREDIENTS

Pork, plantain, onion, mint
3 pieces



LOMO SALTADO RIND

**PLATO PRINCIPAL
HAUPTGERICHT
MAIN COURSE**

Uno de los platos más representativos de la gastronomía peruana. En su creación, lleva el sello de la herencia china gracias al “wok”; pero también con ingredientes andinos y europeos.

Lomo Saltado ist der Klassiker unter den peruanischen Gerichten. Es ist die perfekte Fusion von chinesischer und peruanischer Küche aus rauchig flambiertem Rindfleisch. Ein echter Gaumenschmaus!

Lomo Saltado is the classic Peruvian dish. It is the perfect fusion of Chinese and Peruvian cuisine made from smoky flambéed beef. A great plate!

INGREDIENTES

Carne de ternera, cebollas, tomates, ají amarillo, ajo, perejil, salsa de soya y div. hierbas. Acompañado de papas fritas y arroz.

ZUTATEN

Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Aji Amarillo, Knoblauch, Petersilie, Sojasauce und Gewürze. Serviert mit Pommes und Reis.

INGREDIENTS

Beef, onions, tomatoes, aji amarillo, garlic, parsley, soy sauce and spices. Served with fries and rice.



BBQ PERUANA

PLATO PRINCIPAL HAUPTGERICHT MAIN COURSE

La barbacoa es tanto una delicia culinaria como un acontecimiento social. Nuestros piernas de pollo y anticuchos se asan en una maravillosa interacción de notas ahumadas y picantes hasta que quedan jugosos y tiernos.

In Peru ist BBQ ein kulinarischer Genuss und ein geselliges Ereignis zugleich. Unsere Poulet-schenkel und Anticuchos werden in einem wunderbaren Spiel von rauchigen und würzigen Noten grilliert, bis sie saftig und zart sind.

In Peru, BBQ is both a culinary delight and a social event. Our chicken thighs and anticuchos are grilled in a wonderful play of smoky and spicy notes until they are juicy and tender.

INGREDIENTES

Pierna de pollo, anticuchos, papas, yuca, choclo, lechuga, salsa huancaína, salsa de ají y especias

ZUTATEN

Pouletschenkel, Anticuchos (vom Herz), Kartoffeln, Yuka, Riesen-Mais, Salat, Huancaína Sauce, Chilisauce und Gewürze.

INGREDIENTS

Chicken thighs, anticuchos (heart), potatoes, yuca, sweet corn, lettuce, huancaína sauce, chili sauce and spices.



CHICHARRON ALA CHINCHANA

**PLATO PRINCIPAL
HAUPTGERICHT
MAIN COURSE**

Chicharrón significa «corteza de cerdo frita y crujiente» y el plato tiene su origen en España.

Chicharrón bedeutet „knusprig gebratene Schweineschwarte“ und das Gericht hat seinen Ursprung in Spanien.

Chicharrón means “crispy fried pork rind” and the dish has its origins in Spain.

INGREDIENTES

Cerdo, camote, choclo,
salsa criolla.

ZUTATEN

Schweinefleisch, Süß-
kartoffeln, Heiliges
Inka-Korn (Choclo),
Zwiebel-Salat.

INGREDIENTS

Pork, sweet potatoes,
sacred Inca grain (choc-
lo), onion salad.



SECO TERNERA LA NORTEÑA

**PLATO PRINCIPAL
HAUPTGERICHT
MAIN COURSE**

El Seco de Norteña es un tierno estofado de ternera cocinado en una rica salsa a base de cilantro y cerveza, acompañado de arroz, frijoles y yuca. Sus sabores atrevidos y herbáceos lo convierten en un plato contundente del norte de Perú.

Seco ist ein zarter Rindereintopf, der in einer reichen Sauce auf Koriander- und Bierbasis gekocht wird. Dazu Reis, Bohnen und Maniok. Seine kräftigen, kräuterartigen Aromen machen es zu einem herzhaften Gericht aus dem Norden Perus.

Seco de Norteña is a tender beef stew cooked in a rich cilantro and beer-based sauce, paired with rice, beans, and yucca. Its bold, herbal flavors make it a hearty dish from northern Peru.

INGREDIENTES

Carne de ternera, frijoles, cebollas, arvejas, zanahorias, cilantro, arroz, frijoles, yuca y especias

ZUTATEN

Rindfleisch, Bohnen, Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Koriander, Reis, Bohnen, Maniok und peruanische Gewürze.

INGREDIENTS

Beef, beans, onions, peas, carrots, coriander, rice, beans, manioc and Peruvian spices.



PLATO MI PERU

PLATO GRANDE GROSSTELLER BIG PLATE

Hoy viajaremos por tres regiones de Perú: la Sierra, Selva y Costa, y degustaremos las maravillosas delicias culinarias que ofrecen estas regiones.

Heute bereisen wir drei Regionen von Peru - die Sierra, Selva und Costa - und schmecken uns durch wunderbare kulinarische Köstlichkeiten, die diese Regionen zu bieten haben.

Today we will travel to three regions of Peru - the Sierra, Selva and Costa - and taste our way through wonderful culinary delights that these regions have to offer.

INGREDIENTES

Pollo, cerdo, tallarines, papas, salsa huancaína, huevos, aceitunas, choclo, cebolla, ají y especias.

ZUTATEN

Poulet, Schweinefleisch, Spaghetti, Kartoffeln, Huancaína Sauce, Eier, Oliven, Riesen-Mais, Zwiebeln, Chili und Gewürze.

INGREDIENTS

Chicken, pork, spaghetti, potatoes, huancaína sauce, eggs, olives, giant corn, onions, chili and spices.



CEVICHE CLÁSICO

**PESCADO
FISCH
FISH**

Ceviche proviene de la palabra “siwichi”, palabra quechua cuyo significado es pescado fresco o pescado tierno., por lo que es clásicamente peruano. Utilizamos un toque de ají limo en la Leche de Tigre casera. En cuanto al tamaño, es un entrante

Ceviche ist eine beliebte Vorspeise und besteht aus rohem Fisch, der im Limettensaft mariniert wird. Diese erfrischende Säure gibt ein unverwechselbaren Geschmack der sich mit Zwiebeln ideal kombiniert

Ceviche is a popular appetiser and consists of raw fish marinated in lime juice. This refreshing acidity gives a distinctive flavour that combines perfectly with onions

INGREDIENTES

Pescado, cebolla, patata, kamote, cilantro, jugo de lima, leche, apio, pimentón, especias, chifles y canchita

ZUTATEN

Fisch, Zwiebeln, Kartoffel, Süsskartoffel, Koriander, Limettensaft, Milch, Sellerie, Paprika, Gewürze, frittierte Kochbanane und Mais

INGREDIENTS

Fish, onion, potato, sweet potato, cilantro, lime juice, milk, celery, bell pepper, spices, fried plantain and .corn



CEVICHE COMBO

**PESCADO
FISCH
FISH**

Los amantes del pescado estarán encantados con la combinación de ceviche fresco con crujientes de pescado.

Fischliebhaber freuen sich über die Kombination von frischem Ceviche kombiniert mit Fischknusperli.

Fish lovers will be delighted by the combination of fresh ceviche with fish crispies.

INGREDIENTES

Pescado, chicharron de pescado, cebolla, patata, kamote, cilantro, jugo de lima, leche, apio, pimentón, especias, chifles y canchita

ZUTATEN

Fisch, Fisch im Bierteig, Zwiebeln, Kartoffel, Süsskartoffel, Koriander, Limettensaft, Milch, Sellerie, Paprika, Gewürze, frittierte Kochbanane und Mais

INGREDIENTS

Fish, fish in beer batter, onion, potato, sweet potato, cilantro, lime juice, milk, celery, bell pepper, spices, fried plantain and corn.



JALEA A LO MACHO

PLATO GRANDE GROSSTELLER BIG PLATE

La costa tiene mucho que ofrecer y a mí me encanta todo el marisco. Así que freímos nuestra jalea con harina de quinoa y la acompañamos con una salsa tártara casera.

Die Küste hat so viel zu bieten und ich liebe alle Meeresfrüchte. Also frittieren wir unsere Jalea mit Quinoamehl und servieren eine selbstgemachte Tartarsauce dazu.

The coast has so much to offer and I love all seafood. So we deep fry our jalea with quinoa flour and serve a homemade tartar sauce with it.

INGREDIENTES

Frito de gambas, calamares, mejillones, pulpo, crujientes de pescado. Servido con salsa tártara, cebollas, limón, yuka.

ZUTATEN

Frittierte Crevetten, Kalamares, Muscheln, Tintenfisch, Fischknusperli. Serviert mit Tartar-sauce, Zwiebeln, Limetten, Yukas

INGREDIENTS

ried shrimp, calamari, mussels, squid, fish crispies. Served with tartar sauce, onions, limes, yukas.



TALLARIN FRUTOS DEL MAR

PESCADO FISCH FISH

La fusión italo-asiática de tallarines con marisco ofrece una experiencia gustativa única que combina hábilmente la intensidad de los sabores del mar con los elementos ricos en umami de la cocina asiática.

Die italienisch-asiatische Fusion von Spaghetti mit Meeresfrüchten bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das die Intensität der Meeressaromen geschickt mit den umami-reichen Elementen der asiatischen Küche verbindet.

The Italian-Asian fusion of spaghetti with seafood offers a unique taste experience that cleverly combines the intensity of marine flavors with the umami-rich elements of Asian cuisine.

INGREDIENTES

Gambas, calamares, mejillones, pulpo, cebolla, tomate, espaguetis. Gambas, calamares, mejillones, pulpo, cebolla, tomate, espaguetis.

ZUTATEN

Crevetten, Kalamares, Muscheln, Tintenfisch, Zwiebeln, Tomaten, Spaghetti

INGREDIENTS

Shrimps, calamari, mussels, squid, onions, tomatoes, spaghetti.



TRIO MARINO

PLATO PRINCIPAL HAUPTGERICHT MAIN COURSE

Realizamos un viaje culinario por la costa y disfrutamos de las más deliciosas combinaciones de mariscos y platos que ofrece Perú.

Wir machen eine kulinarische Reise entlang der Küste und genießen die köstlichsten Kombinationen von Meeresfrüchten und Gerichten, die Peru zu bieten hat.

We will take a culinary journey along the coast and enjoy the most delicious combinations of seafood and dishes that Peru has to offer.

INGREDIENTES

Pescado, gamba, langostinos, calamares, mejillones, pulpo, crujientes de pescado, arroz. Servido con salsa tártara, limón, kamote

ZUTATEN

Fisch, Crevetten, Garnele, Kalamares, Muscheln, Tintenfisch, Fischknusperli, Reis. Serviert mit Tartarsauce, Limetten, Süsskartoffeln.

INGREDIENTS

Fish, shrimp, prawn, calamari, mussels, squid, fish crispies, rice. Served with tartar sauce, limes, sweet potatoes.