Z SOM

ABENDMENÜ

Buñuelo - Chupe de Hamachi | Quisquilla | Salzzitrone
Anticucho - Kalbsbries | Oxalis | Fermentierter Honig
Süßkartoffel - Ají Amarillo | Ameisen | Furikake

Palmito
Sepia | Bohnen XO | Tamarillo

–

Mais
Räucheraal | Schwarzer Amaranth

–

Gamba Roja
Nixtamalisierte Tomaten | Clamato | Habanero

–

Adlerfisch
Pil Pil de Tucupi | Oca | Huacatay

–

Wachtel
Quinoa Miso | Sacha Culantro | Chile Ancho | Tamarinde

–

Spargel
Kokosnuss | Grüne Papaya | Atsina

–

Tonkabohne
Banane | Feigenblatt | Pekannuss

Guanabana & Verbene
Mango & Estragon
Himbeere & Hibiskus

Menü 199

Getränkebegleitung 99
Wein / Alkoholfrei / Gemischt

Änderungen vorbehalten.
Bitte informieren Sie uns vorab über Allergien und Diäteinschränkungen. Preise in EURO inkl. MwSt