

AJÍ, LIMÓN Y CANELA

RESTAURANTE PERUANO

DESDE 2011



AJÍ, LIMÓN Y CANELA

RESTAURANTE PERUANO

Somos una empresa familiar fundada en 2011, dedicada a preservar y compartir la esencia de la auténtica cocina peruana. Nuestra propuesta nace del respeto por nuestras raíces y se expresa en una gastronomía de prestigio internacional, resultado de un mestizaje cultural excepcional.

Influenciada por tradiciones indígenas, españolas, africanas, chinas, japonesas e italianas, nuestra cocina dialoga entre lo salado y lo dulce, culminando la experiencia con una delicada selección de postres artesanales elaborados con el mismo esmero, sensibilidad y pasión.

Founded in 2011, we are a family-owned restaurant devoted to preserving and sharing the essence of authentic Peruvian cuisine. Our culinary philosophy is rooted in respect for tradition and expressed through a cuisine of international renown, shaped by an exceptional cultural fusion.

Influenced by Indigenous, Spanish, African, Chinese, Japanese, and Italian traditions, our cuisine creates a harmonious dialogue between savory and sweet, culminating in a refined selection of artisanal desserts crafted with the same care, passion, and sensitivity.

Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen, gegründet im Jahr 2011, das sich der Bewahrung und Weitergabe der Essenz der authentischen peruanischen Küche verschrieben hat. Unsere kulinarische Philosophie basiert auf dem Respekt vor Tradition und zeigt sich in einer international geschätzten Küche, geprägt von einer außergewöhnlichen kulturellen Verschmelzung.

Beeinflusst von indigenen, spanischen, afrikanischen, chinesischen, japanischen und italienischen Traditionen, verbindet unsere Küche harmonisch herzhaft und süße Nuancen und wird durch eine feine Auswahl handwerklich gefertigter Desserts vollendet, die mit demselben Esprit, Sorgfalt und Leidenschaft kreiert werden.



El limón es originario del sur de Asia, pasó al Mediterráneo a través del comercio árabe y llegó al Perú con los españoles.



CEVICHES

Para nosotros, el ceviche es memoria viva. Hace siglos, los pueblos costeros del antiguo Perú marinaban el pescado con tumbo, fruto ácido de los Andes. Hoy seguimos esa tradición con limón y pescado fresco bajo control de Anisakis, garantizando calidad y seguridad.

For us, ceviche is living memory. Centuries ago, the coastal peoples of ancient Peru marinated fish with tumbo, a sour fruit from the Andes. Today we continue that tradition with lemon and fresh fish under Anisakis control, ensuring quality and safety.

Für uns ist Ceviche lebendige Erinnerung. Vor Jahrhunderten marinierten die Küstenvölker des alten Peru den Fisch mit Tumbo, einer sauren Frucht aus den Anden. Heute setzen wir diese Tradition mit Zitrone und frischem Fisch unter Anisakis-Kontrolle fort und gewährleisten Qualität und Sicherheit.

Antes de los incas, los mochicas miraron al mar como fuente de la vida.



CEVICHE CLÁSICO 17 €

Pescado marinado en Leche de Tigre, ají y cebolla, acompañado de batata glaseada y choclo (maíz peruano).

Fish marinated in Leche de Tigre, chili, and onion, served with glazed sweet potato and Peruvian corn (choclo).

Fisch mariniert in Leche de Tigre, Chili und Zwiebeln, serviert mit glasierter Süßkartoffel und Choclo (peruanischer Mais).



CEVICHE CARRETILLERO 18 €

Versión callejera, intensa y generosa, nacida en las carretillas de Lima. Pescado marinado en Leche de Tigre, pota, ají y cebolla, acompañado de chicharrón de calamar, choclo y batata.

Street-style version, bold and generous, born from Lima's food carts. Fish marinated in Leche de Tigre with squid, chili pepper, and onion, served with crispy fried squid, choclo (Peruvian corn), and sweet potato

Streetfood-Version, intensiv und großzügig, entstanden an den Garkarren Limas. Fisch mariniert in Leche de Tigre mit Tintenfisch, Chili und Zwiebeln, serviert mit knusprigem Tintenfisch, Choclo (peruanischer Mais) und Süßkartoffel.

CEVICHE MIXTO 18 €

Pescado y mariscos marinados en Leche de Tigre, ají y limón, acompañados de choclo y batata.

Fish and seafood marinated in Leche de Tigre, chili, and lime, served with Peruvian corn and sweet potato.

Fisch und Meeresfrüchte, mariniert in Leche de Tigre, Chili und Limette, serviert mit peruanischem Mais und Süßkartoffel.



CEVICHE DE BANDERA 20 €

Nuestro ceviche de bandera, fiel a la tradición y sin fusiones, se elabora con pescado marinado en leche de tigre, logrando un equilibrio preciso entre acidez y picante. Se acompaña de calamar rebozado y frito, camote, choclo y cebolla, honrando la receta clásica del Perú.

Our flagship ceviche, true to tradition and without fusions, is prepared with fish marinated in leche de tigre, achieving a perfect balance of acidity and spiciness. It is served with battered and fried squid, sweet potato, corn, and onion, honoring Peru's classic recipe.

Unser Flaggschiff-Ceviche, traditionsgetreu und ohne Fusionen, wird mit Fisch zubereitet, der in Leche de Tigre mariniert ist, und erreicht ein perfektes Gleichgewicht zwischen Säure und Schärfe. Serviert wird es mit paniertem und frittiertem Tintenfisch, Süßkartoffel, Mais und Zwiebel, in Anlehnung an das klassische peruanische Rezept.

CEVICHE DE LA CASA 20 €

Preparado con crema de rocoto y pimiento en lugar de la clásica Leche de Tigre. Elaborado con pescados y mariscos, acompañado de aros de calamar rebozado y yucas fritas.

Prepared with a rocoto and pepper cream instead of classic Leche de Tigre. Made with fish and seafood, served with battered calamari rings and fried yucca.

Zubereitet mit Rocoto-Paprika-Creme anstelle der klassischen Leche de Tigre. Mit Fisch und Meeresfrüchten, serviert mit panierten Calamari-Ringen und frittiertem Yuca.

TIRADITO DE AJÍ AMARILLO 16 €

Láminas finas de pescado bañadas en una cremosa salsa de Leche de Tigre y ají amarillo flameado al wok.

Thin slices of fish covered in a creamy sauce made from Leche de Tigre and wok-flambéed yellow chili.

Dünne Fischescheiben in einer cremigen Sauce aus Leche de Tigre und im Wok flambiertem gelbem Chili.

CEVICHE DE AJÍ AMARILLO 18 €

Clásico ceviche marinado en Leche de Tigre con pasta de ají amarillo flameado al wok, que potencia su aroma y sabor.

Classic ceviche marinated in Leche de Tigre with wok-flamed yellow chili paste, enhancing its aroma and flavor.

Klassisches Ceviche, mariniert in Leche de Tigre mit im Wok flambierter gelber Chilipaste, die Aroma und Geschmack intensiviert.



CHORITO A LA CHALACA 12 €

Mejillones frescos servidos con una mezcla criolla de cebolla roja, tomate, choclo, culantro y ají limo, bañados en jugo de limón.

Fresh mussels served with a Creole mix of red onion, tomato, Peruvian corn, cilantro, and limo chili, topped with lime juice.

Frische Miesmuscheln, serviert mit einer kreolischen Mischung aus roter Zwiebel, Tomate, peruanischem Mais, Koriander und Limo-Chili, mit Limettensaft beträufelt.

LECHE DE TIGRE 10 €

El alma del ceviche en un vaso: jugo cítrico con pescado fresco, ají y cebolla. Ideal para despertar el paladar.

The soul of ceviche in a glass: citrus juice with fresh fish, chili, and onion. Perfect to awaken the palate.

Die Seele des Ceviche in einem Glas: Zitrusaft mit frischem Fisch, Chili und Zwiebel. Ideal, um den Gaumen zu beleben.



Al puerto del Callao llegaron barcos europeos con ingredientes desconocidos, y allí surgió este tentempié chalaco, hecho por pescadores. “Chalaca” viene del quechua *challwaq*, que significa pescador.

CAUSA ACEVICHADA 16 €

Tradición limeña que une la causa con el frescor del ceviche. Una fusión de texturas y acidez.

A limeño tradition combining causa with the freshness of ceviche. A fusion of textures and acidity.

Eine limeñische Tradition, die Causa mit der Frische von Ceviche verbindet. Eine Fusion aus Texturen und Säure.

ENTRANTES

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA 13 €

Fresca combinación de lechuga, tomate cherry, pepino y choclo, acompañada de pechuga empanizada y aliñada con nuestra vinagreta de mostaza, miel, orégano y vinagre blanco.

A fresh combination of lettuce, cherry tomatoes, cucumber, and Peruvian corn, served with breaded chicken breast and dressed with our mustard, honey, oregano, and white vinegar vinaigrette.

Eine frische Kombination aus Salat, Kirschtomaten, Gurke und peruanischem Mais, serviert mit paniertem Hähnchenbrustfilet und abgeschmeckt mit unserer Senf-, Honig-, Oregano- und Weißweinessig-Vinaigrette.

ENSALADA TROPICAL 13 €

Una armoniosa fusión de sabores y texturas, donde la frescura de la lechuga se entrelaza con la dulzura de la piña tropical. Los tomates cherry aportan frescura, los langostinos empanizados al panko añaden un crujiente delicado y el aguacate se funde con la suavidad de la salsa rosa.

A harmonious fusion of flavors and textures, where the freshness of lettuce blends with the sweetness of tropical pineapple. Cherry tomatoes add freshness, panko-breaded prawns add delicate crispiness, and avocado melds with the creaminess of the pink sauce.

Eine harmonische Verschmelzung von Aromen und Texturen, bei der die Frische des Salats mit der Süße der tropischen Ananas verschmilzt. Kirschtomaten sorgen für Frische, Panko-panierte Garnelen für eine feine Knusprigkeit, und Avocado verbindet sich mit der Cremigkeit der Rosa-Sauce.



ENSALADA MEDITERRÁNEA 13 €

Ensalada fresca con base de lechugas, tomates cherry y una variedad de frutos secos. Coronada con rodajas de queso rulo de cabra ligeramente tostadas, que aportan textura cremosa y un sabor delicadamente ahumado. Todo unido con vinagreta de la casa.

Fresh salad made with lettuce, cherry tomatoes, and assorted nuts. Topped with lightly toasted goat cheese slices that add a creamy texture and a delicately smoky flavor. All brought together with our house vinaigrette.

Frischer Salat aus Blattsalaten, Kirschtomaten und verschiedenen Nüssen. Mit leicht gerösteten Ziegenkäsescheiben garniert, die eine cremige Textur und einen zart rauchigen Geschmack verleihen. Abgerundet mit unserer Hausvinaigrette.

FRIOS

PAPA A LA HUANCAÍNA 8 €

Papas cocidas bañadas en una crema suave de ají amarillo, queso fresco y leche, donde el picor se funde con la untuosidad.

Boiled potatoes covered with a smooth sauce made of yellow chili, fresh cheese, and milk, where spiciness blends with creaminess.

Gekochte Kartoffeln, überzogen mit einer milden Sauce aus gelbem Chili, Frischkäse und Milch, in der Schärfe und Cremigkeit miteinander verschmelzen.

PULPO AL OLIVO 18 €

Láminas de pulpo fresco bañadas en una mezcla delicada de aceite de oliva y ají amarillo, servidas con crema de aceitunas botija y galletas soda.

Recomendación: untar la crema sobre la galleta antes de colocar el pulpo.

Slices of fresh octopus drizzled with a delicate blend of olive oil and yellow chili, served with botija olive cream and soda crackers.

Suggested: spread the olive cream on the cracker before placing the octopus.

Scheiben von frischem Oktopus, übergossen mit einer feinen Mischung aus Olivenöl und gelbem Chili, serviert mit Botija-Olivencreme und Crackern.

Empfehlung: zuerst die Creme auf den Cracker streichen, dann den Oktopus darauflegen.





CAUSA LIMEÑA 9 €

Papa cocida prensada y aliñada con aceite, limón y sal, rellena de aguacate, huevo cocido y pollo deshilachado mezclado con mayonesa.

Pressed boiled potato seasoned with oil, lime, and salt, filled with avocado, boiled egg, and shredded chicken mixed with mayonnaise.

Gepresste, gekochte Kartoffel, gewürzt mit Öl, Limette und Salz, gefüllt mit Avocado, gekochtem Ei und zerkleinertem Hähnchen in Mayonnaise.



La causa es apoyo popular: de la cosecha de papa en los Andes a las calles de Lima, donde las mujeres la vendían para financiar a los soldados en la Guerra del Pacífico (1879–1883).

SOPAS

PARIHUELA 15 € / (1/2 RACIÓN) 12 €

Caldo intenso y aromático que combina pescados y mariscos cocidos a la perfección. Ligeramente picante, ideal para reconfortar y recuperar energías.

An intense and aromatic broth combining perfectly cooked fish and seafood. Slightly spicy, ideal for comfort and energy recovery.

Eine intensive und aromatische Brühe, die perfekt gegarten Fisch und Meeresfrüchte vereint. Leicht scharf, ideal zum Aufwärmen und Kraft tanken.

CHUPE DE LANGOSTINO 15 € / (1/2 RACIÓN) 12 €

Sopa tradicional de la ciudad de Arequipa, al sur del Perú, que combina langostinos, arroz, papa, choclo y queso fresco en un caldo cremoso y aromático.

Traditional soup from the city of Arequipa, in southern Peru, combining prawns, rice, potato, corn, and fresh cheese in a creamy, aromatic broth.

Traditionelle Suppe aus der Stadt Arequipa im Süden Perus, die Garnelen, Reis, Kartoffeln, Mais und Frischkäse in einer cremigen, aromatischen Brühe vereint.



La parihuela, o “levantamuertos”, es un concentrado marino revitalizador: herencia indígena en sus ingredientes, técnicas europeas y preparación afroperuana.

CALIENTES

YUCAS A LA HUANCAÍNA 8 €

Yucas tiernas fritas servidas con crema huancaína, donde la suavidad de la raíz se encuentra con su crujiente.

Tender fried yucca served with huancaína sauce, where the root's softness meets its crispy texture.

Zarte, frittierte Maniokstücke, serviert mit Huancaína-Sauce, bei denen die weiche Textur auf knusprige trifft.

TAMALES 8 €

Elaborados con maíz molido sazonado con ají panca, achiote y sofrito de cebolla y ajo, rellenos de cerdo y aceitunas. Envueltos en hojas de plátano y cocidos al vapor.

Made from ground corn seasoned with ají panca, annatto, and sautéed onion and garlic, filled with pork and olives. Wrapped in banana leaves and steamed.

Aus gemahlenem Mais hergestellt, gewürzt mit Ají Panca, Annatto sowie gebratener Zwiebel und Knoblauch, gefüllt mit Schweinefleisch und Oliven. In Bananenblätter gewickelt und gedämpft.

TEQUEÑOS 10 €

Bastones de queso envueltos en masa de wantán, acompañados de guacamole. Crujientes por fuera, suaves y fundentes por dentro.

Mucho antes de los Incas, el tamal fue una ofrenda sagrada: un bollo de maíz molido en batán, un antiguo artefacto de cocina.



Cheese sticks wrapped in wonton dough, served with guacamole. Crispy on the outside, soft and melty on the inside.

Käsesticks, eingewickelt in Wonton-Teig, serviert mit Guacamole. Außen knusprig, innen weich und schmelzend.

CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA 10 €

Pequeñas delicias crujientes que reúnen la suavidad del ají de gallina. Su relleno cremoso, especiado y ligeramente picante celebra la tradición casera con un toque gourmet.

Small crispy bites that capture the creaminess of ají de gallina. Their creamy, seasoned, and slightly spicy filling celebrates homemade tradition with a gourmet touch.

Kleine knusprige Häppchen, die die Cremigkeit von Ají de Gallina einfangen. Ihre cremige, würzige und leicht scharfe Füllung verbindet Hausmannskost mit einem Gourmet-Touch.

ANTICUCHOS 15 €

Brochetas de corazón de ternera marinada en ají panca, vinagre, ajo pisco y especias, asado al grill. Servido con choclo y papas doradas bañadas en salsas de huancaína y rocoto.

Skewers of beef heart marinated in ají panca, vinegar, garlic, pisco, and spices, grilled to perfection. Served with corn and golden potatoes drizzled with huancaína and rocoto sauces.

Spieße aus Rinderherz, mariniert in ají panca, Essig, Knoblauch, Pisco und Gewürzen, perfekt gegrillt. Serviert mit Mais und goldbraunen Kartoffeln, übergossen mit Huancaína- und Rocoto-Saucen.

Comer anticucho en la calle es una tradición afroindígena criolla; por eso, su riqueza está en la mezcla.



PLATOS DE FONDO

CARNE, PESCADO Y MARISCOS

LOMO SALTADO 18 €

Clásico de la fusión chino-peruana: solomillo de res salteado con cebolla, tomate y ají amarillo, acompañado de papas fritas y una porción de arroz.

A classic of Chinese-Peruvian fusion cuisine: beef tenderloin stir-fried with onion, tomato, and yellow chili, served with French fries and rice.

Ein Klassiker der chinesisch-peruanischen Fusionsküche: Rinderfilet, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und gelbem Chili, serviert mit Pommes Frites und Reis.

AJÍ DE GALLINA 14 €

Tiernas hebras de pollo en una cremosa salsa de ají amarillo. Aunque la receta tradicional usa gallina, utilizamos pollo para lograr mayor suavidad. Servido con papas cocidas y una porción de arroz blanco.



El ají de gallina nace del *menjar blanc*, un bocadillo dulce de gallina de Cataluña. Al llegar al Perú, la receta dejó atrás su pasado azucarado y, con el ají amarillo, se convirtió en un guiso independiente.

Tender shredded chicken in a creamy yellow chili sauce. While the traditional recipe uses hen, we use chicken for a softer texture. Served with boiled potatoes and white rice.

Zartes, zerkleinertes Hähnchen in einer cremigen gelben Chili-Sauce. Obwohl das traditionelle Rezept Henne verwendet, nutzen wir Hähnchen für eine weichere Textur. Serviert mit gekochten Kartoffeln und weißem Reis.

SECO NORTEÑO 16 €

Carne de res macerada en ají panca, ajo, comino, chicha de jora y zapallo loche y cilantro, cocida a fuego lento. Servido con arroz blanco y yuca cocida en su versión tradicional.

Beef marinated in ají panca, garlic, cumin, chicha de jora, zapallo loche, and cilantro, slow-cooked to perfection. Served with white rice and boiled yuca, in its traditional style.

Rindfleisch, mariniert in ají panca, Knoblauch, Kreuzkümmel, Chicha de Jora, Zapallo Loche und Koriander, langsam gegart. Serviert mit weißem Reis und traditionell gekochter Yuca.



PESCADO A LO MACHO 17 €

Filete de pescado al vapor bañado en una intensa salsa “a lo macho” hecha con mariscos frescos flameados en nuestra salsa madre.

Steamed fish fillet topped with an intense “a lo macho” sauce made from fresh seafood flambéed in our signature mother sauce.

Gedämpftes Fischfilet, bedeckt mit einer intensiven „A lo Macho“-Sauce aus frisch flambierten Meeresfrüchten in unserer Haussauce.

ARROZ CON MARISCOS 16 €

Arroz cocido en caldo de mariscos, flameado con mariscos, aderezo criollo, ají morrón, guisantes y cilantro. Con un toque de queso rallado.

Rice cooked in seafood broth, flambéed with seafood, Creole seasoning, bell peppers, peas, and cilantro. Finished with a touch of grated cheese.

Reis, gekocht in Meeresfrüchtebrühe, mit Meeresfrüchten flambiert und mit kreolischem Gewürz, Paprika, Erbsen und Koriander verfeinert. Mit etwas geriebenem Käse vollendet.

AJÍ DE LANGOSTINO 16 €

Langostinos al punto en una cremosa salsa de ají amarillo con especias peruanas. Servido con papas cocidas y una porción de arroz blanco.

Perfectly cooked prawns in a creamy yellow chili sauce with Peruvian spices. Served with boiled potatoes and white rice.

Perfekt gegarte Garnelen in einer cremigen gelben Chili-Sauce mit peruanischen Gewürzen. Serviert mit weißem Reis und traditionell gekochter Yuca.

CHICHARRÓN DE PESCADO 16 €

Pescado marinado con especias peruanas, rebozado y frito hasta quedar crujiente. Servido con yucas fritas, sarsa criolla y salsa tártara.

Fish marinated in Peruvian spices, battered and fried until crispy. Served with fried yucca, Creole salsa, and tartar sauce.

Fisch mariniert in peruanischen Gewürzen, paniert und knusprig frittiert. Serviert mit frittierter Yuca, kreolischer Salsa und Tartarsoße.



CHICHARRÓN DE CALAMARES 18 €

Chipirones sazonados con una mezcla de especias peruanas, ligeramente rebozados y fritos. Se sirven acompañados de yucas fritas doradas, salsa criolla —a base de cebolla roja, limón y cilantro— y nuestra salsa tártara peruana.

Seasoned baby squid coated with a light Peruvian-spiced batter and fried until crispy. Served with golden fried yuca, salsa criolla —made with red onion, lime and cilantro— and our Peruvian tartar sauce.

Mit peruanischen Gewürzen marinierte Baby-Tintenfische, leicht paniert und knusprig frittiert. Serviert mit goldbraut frittiertem Maniok, Sarsa Criolla —aus roten Zwiebeln, Limette und Koriander— sowie unserer peruanischen Tartarensauce.

JALEA (2 PERSONAS) 30 €

Filete de pescado rebozado como base, cubierto con chicharrones de pescado y mariscos. Acompañado de yucas doradas, salsa criolla y cremas tártara y golf.

Battered fish fillet topped with crispy fish and seafood. Served with fried yucca, Creole salsa, tartar sauce, and golf sauce.

Paniertes Fischfilet, belegt mit knusprigem Fisch und Meeresfrüchten. Serviert mit goldener Yuca, kreolischer Salsa, Tartar- und Golfsoße.



De raíz prehispánica, la jalea nace del mar y de la comunidad. Para las culturas costeñas del norte del Perú, era un ritual: el pescado se cortaba, se secaba al sol y se asaba a las brasas.

PULPO ANTICUCHERO 25 €

Pulpo marinado y cocinado al grill al estilo anticucho, fusionando técnicas ancestrales con mariscos de calidad.

Octopus marinated and grilled anticucho-style, blending ancestral techniques with premium seafood.

Oktopus, mariniert und im Anticucho-Stil gegrillt – eine Verbindung alter Techniken mit hochwertigen Meeresfrüchten.



TRÍO MARINO (3 PERSONAS) 40 € / DÚO MARINO (2 PERSONAS) 30 €

Elige entre ceviche, chicharrón de pescado o arroz (chaufa o arroz con mariscos). Plato al estilo callejero peruano.

Choose between ceviche, fried fish, or rice dishes (seafood chaufa or arroz con mariscos). Peruvian street-food style.

Wählen Sie zwischen Ceviche, knusprigem Fisch oder Reisgerichten (Chaufa mit Meeresfrüchten oder Arroz con Mariscos). Serviert im peruanischen Streetfood-Stil.

PASTAS Y ARROCES

ARROZ NORTEÑO DE MARISCOS 17 €

Arroz aromático cocido con mariscos, ají amarillo, cilantro y pimientos.

Aromatic rice cooked with seafood, yellow chili, cilantro, and bell peppers.

Aromatischer Reis, gekocht mit Meeresfrüchten, gelbem Chili, Koriander und Paprika.



ARROZ CON PATO 17 €

Pato macerado en chicha de jora, ajo, comino y cilantro, cocido con arroz perfumado con loche, guisantes y ají amarillo.

Duck marinated in chicha de jora, garlic, cumin, and cilantro, cooked with rice flavored with loche squash, peas, and yellow chili.

Ente mariniert in Chicha de Jora, Knoblauch, Kreuzkümmel und Koriander, gekocht mit aromatischem Reis, Loche-Kürbis, Erbsen und gelbem Chili.

RISOTTO DE AJÍ AMARILLO 25 € / 23 € / 20 €

Arroz cremoso preparado con fondo de pollo, pasta de ají amarillo y queso parmesano. Puede servirse con pulpo al grill, solomillo en salsa anticuchera o langostinos al pankó.

Creamy rice made with chicken broth, yellow chili paste, and Parmesan cheese. Served with grilled octopus, beef skewers, or pankó-breaded prawns.

Cremiger Reis mit Hühnerbrühe, gelber Chili-Paste und Parmesan. Serviert mit gegrilltem Oktopus, Rinderspießen oder Pankó-Garnelen.

ARROZ CHAUFA 14 € / 17 € / 16 €

Arroz frito peruano al estilo chino-peruano, salteado con huevo, cebolla china, salsa de soja, aceite de sésamo y salsa de ostras. Disponible con pollo, solomillo o mariscos.



En 1849, llegaron al Perú migrantes chinos cantoneses, y fue como el encuentro de dos serpientes de dos mundos: el Amaru andino y el Pequeño Dragón chino, ambos símbolos de renovación y sabiduría. Y de ese abrazo brotó el arroz chaufa.

Peruvian-Chinese style fried rice stir-fried with egg, scallions, soy sauce, sesame oil, and oyster sauce. Available with chicken, beef tenderloin, or seafood.

Peruanisch-chinesischer Bratreis, gebraten mit Ei, Frühlingszwiebeln, Sojasauce, Sesamöl und Austernsauce. Wahlweise mit Hähnchen, Rinderfilet oder Meeresfrüchten.

TALLARÍN VERDE CON SOLOMILLO A LA PIMIENTA 20 €

Pasta fresca en salsa verde de albahaca y espinaca, acompañada de solomillo en salsa a la pimienta.

Fresh pasta in basil and spinach green sauce, served with pepper steak.

Frische Pasta in einer grünen Basilikum-Spinat-Sauce, serviert mit Pfeffer-Rinderfilet.

TALLARÍN A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO 20 €

Pasta fresca en salsa huancaína cremosa, servida con lomo saltado.

Fresh pasta in creamy huancaína sauce, served with lomo saltado.

Frische Pasta in cremiger Huancaína-Sauce, serviert mit Lomo Saltado.

TALLARÍN SALTADO DE CARNE 17 €

Pasta fresca salteada al wok con solomillo de res, cebolla, tomate y ají amarillo.

Fresh pasta stir-fried in a wok with beef tenderloin, onion, tomato, and yellow chili.

Frische Pasta, im Wok gebraten mit Rinderfilet, Zwiebel, Tomate und gelbem Chili.



A fines del siglo XIX, mientras Italia cambiaba de rumbo, migrantes genoveses llegaron al Perú y el pesto pasó a llamarse “tallarín verde”.

El Rotombo

POLLO A LA BRASA

Pollo de corral fresco (mín. 2 kg), macerado con auténticas especias peruanas y asado a la brasa hasta lograr piel crujiente y carne jugosa. Servido con papas fritas doradas, ensalada fresca y salsas peruanas, destacando nuestro ají pollero de huacatay.

PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL



*quizá hoy tengas
suerte de probar
esta delicia*



PERUVIAN ROTISSERIE CHICKEN

Fresh free-range chicken (min. 2 kg), marinated in authentic Peruvian spices and fire-roasted to achieve crisp skin and tender, juicy meat. Served with golden fries, a fresh salad, and Peruvian sauces, featuring our huacatay-infused ají pollero.

Ask our staff, maybe today you'll be lucky to try this delight!

PERUANISCHES BRATHÄHNCHEN VOM GRILL

Frisches Freilandhähnchen (mind. 2 kg), in authentischen peruanischen Gewürzen mariniert und über Feuer geröstet, bis die Haut knusprig und das Fleisch zart und saftig ist. Serviert mit goldbraunen Pommes, frischem Salat und peruanischen Saucen, darunter unser mit Huacatay verfeinerter Ají Pollero.

Frag unser Personal, vielleicht hast du heute das Glück, diese Köstlichkeit zu probieren!



En los años 50, en la periferia de Lima, se creó 'El Rotombo', un horno que hacía girar los pollos sobre su propio eje. Al mismo tiempo, una gran ola de migración provinciana transformaba la capital.

NIKKEI

La cocina nikkei nace del cruce entre técnica japonesa y productos peruanos: una forma de cocinar que observa, adapta y transforma los sabores locales.

Nikkei cuisine blends Japanese precision with the intensity of Peruvian ingredients, creating an experience where harmony, respect, and boundless creativity come together.

Die Nikkei-Küche verbindet japanische Präzision mit der Intensität peruanischer Zutaten und schafft ein Erlebnis voller Harmonie, Respekt und grenzenloser Kreativität.

MAKI ACEVICHADA 8 UNIDADES 13 €

Sushi con atún y aguacate, alga nori, cubierto con virutas de batata frita y bañado en salsa acevichada.

Sushi with tuna and avocado, wrapped in nori, topped with fried sweet potato flakes and drizzled with acevichada sauce.

Sushi mit Thunfisch und Avocado, umhüllt von Nori, garniert mit frittierten Süßkartoffelraspeln und übergossen mit Acevichada-Sauce.



A comienzos de 1900, japoneses de Okinawa llegaron al Perú, huyendo de la crisis, y sus descendientes, los nikkei, dieron un nuevo giro al sushi, y así nacieron los makis peruanos.

MAKI FURAI 8 UDS. 13 €

Sushi relleno de langostino, aguacate y queso crema, envuelto en panko y frito. Servido con salsa de maracuyá.

Sushi filled with prawn, avocado, and cream cheese, coated in panko and fried. Served with passion fruit sauce.

Sushi gefüllt mit Garnele, Avocado und Frischkäse, in Panko gewälzt und frittiert. Serviert mit Maracuja-Sauce.



MAKI ANDINO 8 UNIDADES 13 €

Sushi relleno de atún, aguacate, alga nori, envuelto en quinua y bañado en salsa acevichada.

Sushi filled with tuna, avocado, nori and cream cheese, coated in quinoa and topped with acevichado sauce.

Sushi gefüllt mit Thunfisch, Avocado, umhüllt von Nori und Frischkäse, umhüllt von Quinoa und mit Acevichado-Sauce übergossen.

MAKI CHALAQUITA 8 UNIDADES 13 €

Roll relleno de langostino, aguacate y queso crema, rebozado en panko y frito. Servido con chalaquita de cebolla, tomate y limón.

Roll filled with prawn, avocado, and cream cheese, coated in panko and fried. Served with chalaquita—a mix of onion, tomato, and lime.

Rolle gefüllt mit Garnele, Avocado und Frischkäse, in Panko paniert und frittiert. Serviert mit Chalaquita aus Zwiebel, Tomate und Limette.



TATAKI 16 €

Lomo de atún sellado a alta temperatura, cubierto con semillas de sésamo y acompañado de salsa de soja.

Tuna loin seared at high temperature, coated with sesame seeds and served with soy sauce.

Thunfischfilet bei hoher Hitze angebraten, mit Sesamkörnern umhüllt und mit Sojasauce serviert.

OPCIONES VEGANAS

ENSALADA DE QUINUA 12 €

Colorida y nutritiva combinación de quinua blanca y negra con lechuga, aguacate, tomate cherry y pepino, aliñada con una vinagreta de almendra.

Colorful and nutritious mix of white and black quinoa with lettuce, avocado, cherry tomatoes, and cucumber, dressed with an almond vinaigrette.

Bunte und nahrhafte Mischung aus weißer und schwarzer Quinoa mit Salat, Avocado, Cherrytomaten und Gurke, abgeschmeckt mit einem Mandelvinaigrette.

Dicen que en las noches del altiplano, las estrellas bajaban a la tierra a curiosear las chacras, y con ellas trajeron la quinua, grano sagrado que alimentaba a los aymaras e incas con proteínas y minerales.



CEVICHE DE CHAMPIÑONES 12 €

Champiñones frescos marinados en nuestra leche de tigre vegana con limón, ají y cilantro. Una versión vegetal del clásico ceviche peruano.

Fresh mushrooms marinated in our vegan leche de tigre with lime, chili, and cilantro. A plant-based take on the classic Peruvian ceviche.

Frische Champignons, mariniert in unserer veganen Leche de Tigre mit Limette, Chili und Koriander. Eine pflanzliche Version des klassischen peruanischen Ceviche.

ARROZ CHAUFA VEGANO 14 €

Arroz salteado al wok con verduras de temporada, salsa de soja y jengibre, lleno de aroma, textura y sabor ahumado al estilo criollo.

Wok-fried rice with seasonal vegetables, soy sauce, and ginger, full of aroma, texture, and smoky Creole-style flavor.

Im Wok gebratener Reis mit saisonalem Gemüse, Sojasauce und Ingwer, voller Aroma, Textur und rauchigem kreolischem Geschmack.

COCINA INTERNACIONAL

SOLOMILLO A LA PIMIENTA 20 €

Solomillo tierno, sellado al punto y bañado en una cremosa salsa de pimienta recién molida. Se puede acompañar con arroz, verduras salteadas o papas fritas.

Tender sirloin, seared to perfection and drizzled with a creamy freshly ground pepper sauce. Served with your choice of rice, sautéed vegetables, or French fries.

Zartes Rinderfilet, medium angebraten und mit einer cremigen Sauce aus frisch gemahlenem Pfeffer überzogen. Serviert mit Reis, sautiertem Gemüse oder Pommes frites.

LOMO ALTO 20 €

Selecto corte de res jugoso y lleno de sabor, cocinado al grill. Se puede acompañar con arroz, verduras salteadas o papas fritas.

A premium juicy beef cut grilled to enhance its flavor and texture. Served with your choice of rice, sautéed vegetables, or French fries.

Ein hochwertiger, saftiger Rindfleischschnitt, der auf dem Grill zubereitet wird, um seinen Geschmack und seine Textur hervorzuheben. Serviert mit Reis, gebratenem Gemüse oder Pommes Frites.



PESCADO A LA PLANCHA 13 €

Filete de pescado dorado lentamente a la plancha con aceite de oliva. Servido con arroz, verduras salteadas o papas fritas.

Fish fillet gently grilled in olive oil until golden. Served with rice, sautéed vegetables, or French fries.

Fischfilet langsam in Olivenöl gebraten, bis es goldbraun ist. Serviert mit Reis, gebratenem Gemüse oder Pommes Frites.

BEBIDAS DE BANDERA

PISCO SOUR 7 €

Cóctel emblemático preparado con pisco, limón, jarabe de goma, clara de huevo y amargo de angostura.

Iconic cocktail made with pisco, lime juice, simple syrup, egg white, and Angostura bitters.

Ikonischer Cocktail aus Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß und Angostura-Bitter.

CHILCANO 7 €

Pisco, ginger ale, limón y unas gotas de amargo de angostura.

Pisco with ginger ale, lime, and a few drops of Angostura bitters.

Pisco mit Ginger Ale, Limette und ein paar Tropfen Angostura-Bitter.

INCA KOLA

**BOTELLA PERSONAL 500 ML
3.50 €**

Refresco icónico peruano de color amarillo brillante y sabor dulce único.

Iconic Peruvian soda with a bright yellow color and unique sweet flavor.

Ikonische peruanische Limonade mit leuchtend gelber Farbe und einzigartig süßem Geschmack.

JUGO DE MARACUYÁ

VASO 4 € / JARRA 15 €

Bebida fresca de maracuyá, aromática y equilibrada.

Fresh passion fruit drink, aromatic and well-balanced.

Erfrischendes Maracuja-Getränk, aromatisch und ausgewogen.



LIMONADA DE LA CASA 12 €

Limónada fresca elaborada con jugo de limón y hierbabuena, dulce y refrescante.

Fresh lemonade made with lemon juice and mint, sweet and refreshing.

Frische Limonade aus Zitronensaft und Minze, süß und erfrischend.

CHICHA MORADA

VASO 4 € / JARRA 14 €

Bebida tradicional de maíz morado hervido con piña, membrillo, canela y clavo.

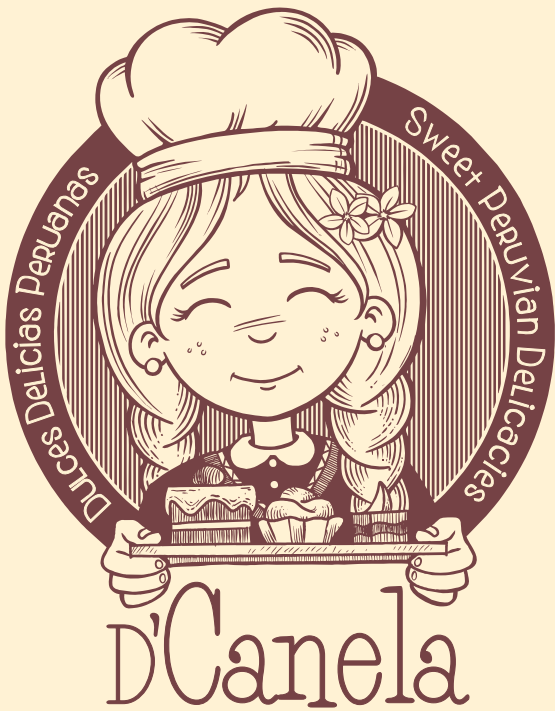
Traditional drink made from purple corn boiled with pineapple, quince, cinnamon, and cloves.

Traditionelles Getränk aus violetter Mais, gekocht mit Ananas, Quitte, Zimt und Nelken.

El maíz morado es una planta sagrada andina y rica en antioxidantes. En tiempos antiguos se ofrecía a la Pachamama durante rituales agrícolas, sincronizados con el ciclo lunar.



POSTRES CASEROS



Postres elaborados por nuestra marca de repostería D'Canela. Pregunte por las opciones del día:

- SUSPIRO LIMEÑO 9 €
- TARTA HÚMEDA DE CHOCOLATE 8 €
- CREMA VOLTEADA 7 €
- MAZAMORRA MORADA 7 €
- PICARONES 10 €
- TARTA DE TRES LECHE 7 €
- ALFAJORES 6 €
- CHEESECAKE DE MANGO Y MARACUYÁ 8 €
- PIE DE LIMÓN 8 €

Homemade desserts prepared by our pastry brand D'Canela. Ask for the desserts of the day:

- SUSPIRO LIMEÑO 9 €
- MOIST CHOCOLATE CAKE 8 €
- CRÈME CARAMEL 7 €
- PURPLE CORN PUDDING 7 €
- PICARONES 10 €
- TRES LECHE CAKE 7 €
- ALFAJORES 6 €
- MANGO & PASSION FRUIT CHEESECAKE 8 €
- LEMON PIE 8 €

Hausgemachte Desserts unserer Konditormarke D'Canela. Fragen Sie nach den Optionen des Tages:

- SUSPIRO LIMEÑO 9 €
- SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN 8 €
- KARAMELLCREME 7 €
- LILA MAISPUDDING 7 €
- PICARONES 10 €
- TRES-LECHES-KUCHEN 7 €
- ALFAJORES 6 €
- MANGO - MARACUJA KÄSEKUCHEN 8 €
- ZITRONENTARTE 8 €





Los picarones son la versión criolla de los buñuelos. Como el trigo era caro y escaso, lo reemplazaron con zapallo y camote, creando una masa más húmeda y ligera. La técnica del hoyuelo, con un aro en el centro, permitió que se friera crujiente por fuera y tierna por dentro.



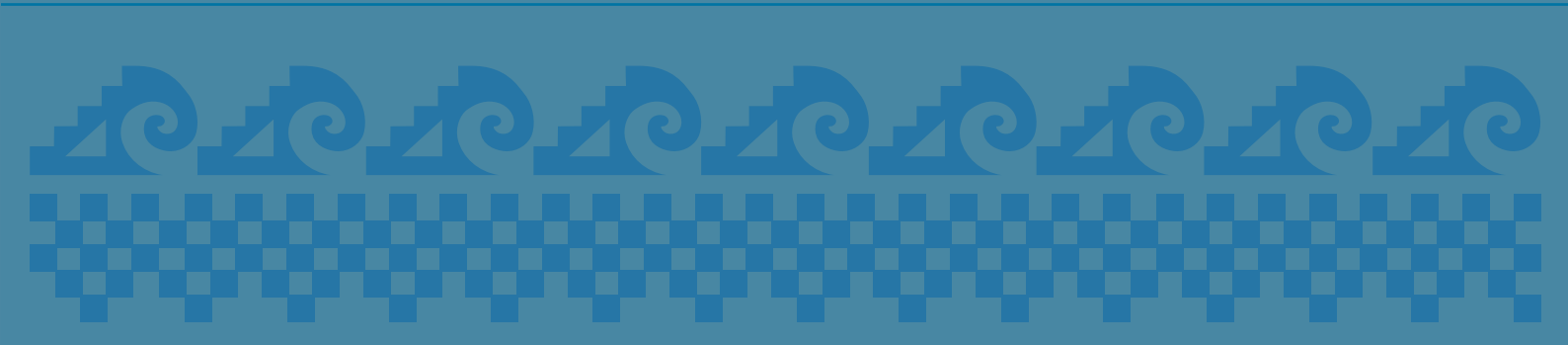
Escanea este QR para consultar los alérgenos de cada plato. Recomendamos hacerlo antes de ordenar si tienes alguna alergia o intolerancia.



Scan this QR code to check the allergens in each dish. We recommend doing so before ordering, especially if you have any allergies or intolerances.

Scannen Sie diesen QR-Code, um die Allergene jedes Gerichts zu überprüfen. Wir empfehlen, dies vor der Bestellung zu tun, insbesondere wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.

Las ilustraciones que acompañan nuestra carta son interpretaciones de una investigación sobre la gastronomía peruana y celebran el encuentro de distintas culturas con el Perú prehispánico.



AJI, LIMON Y CANELA 

