

Inspiziert von der grossen Geschmacksvielfalt in Perus Landeshauptstadt Lima, möchten wir Euch ein überraschendes und authentisches kulinarisches Erlebnis bieten. Unsere Gerichte schmecken am besten geteilt – ganz im Sinne des entspannten Künstlerviertels Barranco, wo sich alles rund um Gemeinsamkeit, Lebensfreude und gutes Essen dreht.

Wenn Ihr zu zweit da seid, empfehlen wir Euch 5-7 Teller zum Teilen. Bei einer Gruppe von vier Personen, lohnt es sich schon mit allen Gerichten die gesamte Vielfalt Barrancos kennenzulernen.

i Provecho !

DE LA BARRA Apéro a lo peruano

| | |
|---|----|
| Pisco Sour | 15 |
| Pisco Acholado, Limette, Eiweiss, Angostura Bitters | |
| Doña Chicha | 16 |
| Pisco Quebranta, Lila Mais, Orange, Mango | |
| Pisco Pasión | 15 |
| Pisco Acholado, Passionsfrucht, Tonic | |
| Fitzcarraldo | 16 |
| Tequila, Limette, Gurke, Aji Amarillo | |
| Nikkei Negroni | 16 |
| Pisco Quebranta, Umeshu, Martinazzi | |
| Miraflores | 16 |
| Bourbon, Pisco Mosto Verde, Birnenbrand, Wermuth | |

COMER

MARINEROS Von der Küste

| | |
|--|----|
| Ceviche Clásico | 18 |
| Roher Adlerfisch, Süsskartoffel, peruanischer Mais, Leche de Tigre | |
| Salmón Ceviche | 20 |
| Roher Schweizer Lachs, Radieschen, Tobiko, Aji Amarillo Leche de Tigre | |
| Conchas a la Parrilla | 12 |
| Grillierte Jakobsmuscheln (2 Stk.), Tamarillo, Salsa Chalaca | |

CHOLITOS Von den Bergen

| | |
|---|----|
| Croquetas de tapioca (veg) | 12 |
| Tapioka, Parmesan, Aji Amarillo Mayonnaise, Rocoto Marmelade | |
| Tequeños de Aji de Gallina (v) | 15 |
| Würziges Chilli im Wan-Tan Mantel, Planted "Poulet", Salsa Tari | |
| Puré de Camote (v) | 7 |
| Süsskartoffelpüree, Aji Amarillo | |
| Zanahoria Salvaje (v) | 17 |
| Grillierte Sand-Rüebli, Quinoa, Maniok, herzhaft Sauce aus wildem Koriander | |
| Camote Umami (veg) | 13 |
| Süsskartoffel, Feta, getrocknete Oliven, Aji Panca Sirup | |

CALLEJEROS Perus Klassiker

Chicharrón Andino 19
Knuspriger glasierter Schweinebauch, Mote Mais Püree, Zarza Criolla

Arroz con Pato 21
Sous-vide Entenmagret, Chicha de Jora Marinade, traditioneller grüner Reis, Huancaína Sauce

Anticuchos Clásicos 15
Gegrillte marinierte Rindsherz-Spiesse, Aji Panca, gelbe peruanische Kartoffel, Salsa Uchucuta

Anticuchos Veganos (v) 14
Knusprige Auberginenwürfel, Aji Panca, Pekannüsse, geräucherter Soja-Joghurt

Lomo Saltado 23
Sautiertes Rindsfilet, Wok-Gemüse, Reis

DULCEROS Süsses

Lucumanto 10
Warmes Lúcumá-Küchlein, Physalis, Pistazien-Mais-Crumble, Schokolade-Glacé

Quinoa con Leche (v) 8
Quinoa, Kokosmilch, Passionsfrucht-Schaum, Physalis

Picarones (v) 10
Süßkartoffel-Kürbis Donuts, Feigen-Mousse, rosa Pfeffer

TOMAR

REFRESCOS Softgetränke

| | |
|--|-----|
| Passugger CO2 (47cl/70cl) | 5/8 |
| Allegra Still (47cl/70cl) | 5/8 |
| Chicha Morada (30cl) Typisch peruanisches, eisteeähnliches Erfrischungsgetränk aus lila Mais - hausgemacht | 6 |
| Schorle (35cl) | 5 |
| Coca Cola/Coca Cola Zero (33cl) | 5 |
| Inca Kola (33cl) | 6 |

CHELAS Bier

| | |
|---|-----|
| Cusqueña Premium Lager (33cl, 4.8%) Das populärste Bier Perus! | 7 |
| Cusqueña Negra (33cl, 5.6%) | 7 |
| Quöllfrisch hell offen (3dl/5dl) | 5/8 |
| Appenzeller Birra Artigianale Ginger Beer (33cl, 2.4%) | 7 |
| Appenzeller Leermond (33cl, 0%) | 6 |

CAFÉ Kaffee

| | |
|--------------------------------------|---|
| Espresso | 4 |
| Doppio | 5 |
| Americano | 5 |
| Frischer Ingwer oder Pfefferminz Tee | 5 |

VINO

SCHAUMWEIN

- Cava Brut DO, Oriol Rossell, Catalunya, Spanien 9/55
Elegant herzhafter Cava – Xarel-lo, Macabeu & Parellada,
trocken, klassische Flaschengärung
- Kalkspitz PET NAT, Christoph Hoch, Kremstal, Österreich 65
Knackig frischer Naturwein, Demeter-zertifiziert – Grüner Veltliner, Sauvignon
Blanc & Riesling, trocken, «pétillant naturel» Flaschengärung, ungefiltert
- /BI/ Xarel-lo Ancestral 2017, Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien 79
Funky Naturwein-Rarität (nur 218 Flaschen abgefüllt) – Xarel-lo,
trocken, «méthode ancestrale» Flaschengärung, ungefiltert
- Cava Cuvée Gran Reserva Brut DO 2015, Gramona, Catalunya, Spanien 82
Erstklassiger biologisch angebauter Vintage Cava – Xarel-lo &
Macabeu, trocken, klassische Flaschengärung für 36 Monate
- Cuvée No. 741 Extra Brut, Jacquesson, Champagne, Frankreich 109
Finessenreicher «Grand Cru» Champagner – Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier, trocken, klassische Flaschengärung

ROSÉ

- Las Fincas Rosado «Arzak» 2018, Bodegas Chivite, Navarra, Spanien 55
Eleganter, frisch-fruchtiger Rosé – Garnacha Tinta & Tempranillo,
trocken, 4 Monate auf der Hefe im Stahltank
- À TABLE!!! 2018, Mas del Périé, Sud-Ouest, Frankreich 58
«Funky» Naturwein mit fruchtigen Aromen – Malbec, trocken,
6 Monate im Stahltank, ungefiltert

WEISSWEIN

| | |
|--|-------|
| Fuente Elvira 2018, Bodegas Pedro Escudero, Rueda, Spanien Fruchtbetonter, erfrischender Verdejo, biologisch angebaut – Verdejo, trocken, 4 Monate im Stahltank auf der Hefe | 8/49 |
| Riesling Trocken 2018, Weingut Bäder, Rheinhessen, DE Aromatisch leichter, biologisch angebauter Riesling vom Rhein – Riesling, trocken, 6 Monate im Stahltank | 9/53 |
| Les Agudes VdF 2018, Mas del Périé, Sud-Ouest, Frankreich Süffiger Naturwein, biologisch angebaut – Chenin Blanc & Sauvignon Blanc, 6 Monate in Holz- und Betonfässern, ungefiltert | 11/63 |
| Auxerrois Nature 2017, Eric Kamm, Alsace, Frankreich Sommer-Frühstücks-Naturwein, biologisch angebaut – Auxerrois, trocken, 6 Monate im Stahltank, ungefiltert | 64 |
| Sancerre Blanc 2018, Pierre Morin, Loire, Frankreich Klassischer, fruchtbetonter Sancerre – Sauvignon Blanc, trocken, 6 Monate im Stahltank | 68 |
| Dido DO 2017, Venus la Universal, Montsant, Spanien Harmonisch kraftvolle Cuvée aus biologischem Anbau – Macabeu & Garnacha blanca, trocken, 9 Monate in Barrique/Beton-Amphoren | 74 |
| Roc'h Avel 2018, Clos de L'Élu, Loire, Frankreich Eleganter Naturwein, würzig-fruchtiger Geniestreich aus Anjou – Chenin, Sauvignon Blanc & Grolleau, trocken, 12 Monate im Stahltank auf der Hefe | 76 |
| Grüner Veltliner Alte Reben 2015, Aichinger, Kamptal, Österreich Kraftvoll, finessenreicher «Reserve» Veltliner – Grüner Veltliner, trocken, 9 Monate im Stahltank | 77 |
| Chardonnay AOC 2018, Weingut Hermann, Graubünden, Schweiz «Weisser Burgunder» aus dem Bündnerland aus biologischem Anbau – Chardonnay, trocken, 10 Monate im Barrique | 79 |
| Riesling Paulinshofberg GG 2015, Bastgen, Mosel, Deutschland Wunderbar klassischer «Grosses Gewächs» Moselriesling – Riesling, trocken, 9 Monate im Stahltank | 82 |

| | |
|---|----|
| Graf Morillon Muster 2011, Weingut Muster, Steiermark, Österreich Komplexer Naturwein aus der Einzellage – Chardonnay, trocken, 24 Monate im grossen Holzfass, ungefiltert | 85 |
| Chablis Montmains 1er Cru 2018, Robin et Fils, Chablis, Frankreich Exzellenter «vieilles vignes» Chablis aus der Einzellage – Chardonnay, trocken, 12 Monate im Barrique, ungefiltert | 89 |
| Ex Vero III 2015, Werlitschhof, Südsteiermark, Österreich Komplex, kräftiges Naturwein-Meisterstück – Sauvignon Blanc & Chardonnay, trocken, 60 Monate im grossen Holzfass, ungefiltert | 96 |

ORANGEWEIN

| | |
|--|-------|
| Himmel auf Erden II 2018, Christian Tschida, Burgenland, Österreich Aromatischer Naturwein auf der Maische vergoren – Scheurebe & Pinot Blanc, trocken, 6 Monate im grossen Holzfass, ungefiltert | 12/74 |
| Theodora 2018, Gut Oggau, Burgenland, Österreich Frischer, leichter & knackiger Naturwein – Grüner Veltliner & Welschriesling, trocken, 5 Monate im grossen Holzfass, ungefiltert | 72 |
| Revolution White Solera N.V., Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich Wildes Maische-Abenteuer mit Tiefgang – Chardonnay, Scheurebe & Riesling, trocken, kein Jahrgang, weil im Solera-System ausgebaut, ungefiltert | 75 |
| Klettgau Amphore AOC 2015, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz 8 Monate in der Amphore auf Maische vergorener Naturwein – Müller-Thurgau, trocken, ungefiltert | 81 |
| /BI/ Xarel-lo 2015, Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien Herb fruchtiger Naturwein, ganztraubenvergärt – Xarel-lo, trocken, vorwiegend in Amphoren ausgebaut, ungefiltert, ungeschwefelt | 92 |
| Orange Voilée 2017, Mas del Périé, Sud-Ouest, Frankreich Reinsortiger, fruchtiger Naturwein auf der Maische vergoren, Chenin Blanc, trocken, 6 Monate im grossen Holzfass, ungefiltert | 106 |

ROTWEIN

| | |
|---|-------|
| Peyrals 2017, Blanville, Languedoc-Roussillon, Frankreich Fruchtbetont, mittelschwer, unverkennbar südfranzösisch – Syrah & Vieux Carignan, trocken, 9 Monate im Barrique | 8/49 |
| UNI6 2018, Weingut Johannes Trapl, Niederösterreich, Österreich Fruchtig erfrischender Naturwein, hellrot und leicht – Blaufränkisch & St. Laurent, trocken, auf unbekannt im Stahltank, ungefiltert | 10/61 |
| Tres Matas Crianza 2016, Vega de Yuso, Ribera del Duero, Spanien Reife, schwarze Früchte, strukturbetont – Tempranillo, trocken, 16 Monate im Barrique | 11/65 |
| Terre de Bussière 2016, Domaine de la Janasse, Rhone, Frankreich Reife, rote Frucht, mittelschwer – Merlot, Syrah, Grenache & Cabernet Sauvignon, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass | 56 |
| Ripasso del Castello DOC 2015, Azienda Recchia, Valpolicella, Italien Ein kraftvoller Valpolicella Classico Superiore – Corvina, Rondinella & Corvinone, trocken, 12 Monate im Barrique | 63 |
| Zweigelt Muster 2013, Weingut Muster, Steiermark, Österreich Zugänglicher Naturwein mit Zweigelt-typisch fruchtig-würzigen Noten – Zweigelt, trocken, 36 Monate im Barrique, ungefiltert | 69 |
| Coume de l'Olla VdF 2016, Matassa, Cotes Catalanes, Frankreich Feiner, fruchtiger Naturwein von Tom Lubbe's Matassa – Grenache Gris, Macabeu & Grenache, trocken, 8 Monate in Betontanks, ungefiltert | 71 |
| Siglo 2016, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien Körperreicher Muster-Malbec mit dunkler, schwerer Frucht – Malbec, trocken, 12 Monate im Barrique | 75 |
| Le Clos Guillot 2014, Bernard Baudry, Loire, Frankreich Rarität: ein sortenreiner Cabernet Franc, dichte Frucht, strukturbetont – Cabernet Franc, trocken, 12 Monate im Barrique | 78 |

- Himmel auf Erden 2016, Christian Tschida, Burgenland, Österreich 79
 «Juicy» Naturwein mit Kirsch- und Pfeffernoten – Zweigelt & Cabernet Sauvignon, trocken, 24 Monate im grossen Holzfass, ungefiltert
- Pinot Noir Klettgau AOC 2018, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz 81
 Kräftiger, fruchtiger Naturwein aus Spätburgunder – Pinot Noir, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass, ungefiltert
- Tres Matas Reserva 2014, Vega de Yuso, Ribera del Duero, Spanien 94
 Ehrwürdiger Reserva-Bruder vom Tres Matas mit endlosem Abgang – Tempranillo, trocken, 24 Monate im Barrique
- Barbera D'Asti «La Bogliona» 2010, Vinicola Scarpa, Piemonte, Italien 96
 Vielschichtiger, finessenreicher Barbera mit reifen, dunklen Fruchtaromen – Barbera, trocken, 36 Monate im grossen Holzfass
- Torroja Vi de Vila 2017, Terroir al Limit, Priorat, Spanien 98
 Erstklassiger Terroir-Wein mit eleganten, dunklen Fruchtaromen – Garnacha, Tinta & Cariñena, 18 Monate im grossen Holzfass & Betontank
- Joschuari 2012, Gut Oggau, Burgenland, Österreich 108
 Reinsortiger, kräftig und strukturierter Demeter-Naturwein – Blaufränkisch, trocken, 18 Monate im Doppel-Barrique & Betontank, ungefiltert
- Presidente 2014, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien 119
 «High-end» Malbec, körpervoll, dunkle Frucht & grosser Bruder vom Siglo – Malbec, trocken, 18 Monate im neuen Barrique

DEKLARATION

| | |
|----------------|---------------------------------|
| Schwein | Schweiz |
| Ente | Frankreich |
| Rind | Uruguay / Argentinien / Schweiz |
| Lachs | Schweiz |
| Jakobsmuscheln | Peru |
| Adlerfisch | Griechenland |

ALLERGIEN

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| Arroz con Pato | Laktose |
| Anticuchos Clásicos | Laktose, Gluten, Soja, Nüsse |
| Anticuchos Veganos | Nüsse |
| Ceviche Clásico | Sellerie |
| Concha a la Parrilla | Weichtiere, Sellerie |
| Croquetas de Tapioca | Laktose |
| Camote Umami | Soja, Laktose |
| Chicharrón Andino | Laktose, Soja |
| Lomo Saltado | Soja |
| Lucumanto | Laktose, Nüsse, Gluten |
| Picarones | Gluten |
| Salmón Ceviche | Sellerie |
| Tequeños de Aji de Gallina | Gluten, Soja, Nüsse |
| Zanahoria Salvaje | Soja |