



Los Piqueos

CHIFA BAO (1pc) (G/O/So/Co/Gi/Ai) CHF 13.-
Poulet frit / sauce hoisin au piment / daikon en pickle
Fried chicken thigh / hoisin chili sauce / pickled daikon

CAUSA LIMA A SEUL (F/P/N/Se/Gi/Ai/Po) CHF 29.-
Poulpe grillé / sauce anticuchera coco / salade kimchi
Grilled octopus / coconut anticuchera sauce / kimchi salad

JALEA MIXTA (G/O/P/Ce/Co/Gi/Ai) CHF 34.-
Friture de poisson blanc et calamars / tomate criolla / chips banane / sauce tartare
Fried white fish and calamaries / tomato criolla / banana chips / tartare sauce

CONCHITAS (3pc) (F/La/Co/Gi/Ai) CHF 29.-
Noix de Saint-Jacques / émulsion de Parmesan / leche de tigre au beurre noisette
Scallops / Parmesan foam / beurre noisette leche de tigre

Parilla Peruana

CALAMARES CHIFA (Se/Co/Ai/Gi/F) CHF 35.-
Calamars grillés / chaufa blanc / leche de tigre au poivre du Sichuan
Grilled calamaris / white chaufa / Sechuan leche de tigre

BERENJENA CHARSIU (Se/So) CHF 19.-
Aubergine grillée / sauce char siu / cébette
Grilled eggplant / char siu sauce / spring onions

ANTICUCHO DE POLLO 1pc (La/Co/O/Ai/Gi/C) CHF 13.-
Brochette de poulet grillé / sauce anticuchera / sauce ocopa / choclo
Grilled chicken skewers / anticuchera sauce / ocopa sauce / choclo

Origines des viandes / Meat origins
Filet de Poulet / Chicken Filet: Suisse
Haut de cuisse de Poulet / Chicken thighs: Suisse
Filet de bœuf / Beef filet: Suisse & Allemagne

Origines des poissons / Fish origins
Thon Rouge / Red Tuna: Espagne
Poulpe / Octopus: Espagne
Maigre / Lean fish: Italie et Espagne
Coques / Shellfish: France
Noix de St Jacques / Scallops: Ecosse
Calamars / Calamaris : Italy

Détails allergènes : G : Gluten / La : Lactose / F : Fruits de mer / N : Noix / C : Cacahuètes / Se : Sésame / So : Soja / S : Sulfites
Co : Coriandre / O : Œufs / Ai : Ail / Gi : Gingembre / Poi : Poivrons / Ce : Céleri / P : Poisson / L : Lupine / A : Alcool / Po : Porc

Prix nets en CHF / taxes & service inclus
Prices are net in CHF / taxes and service included

Del Wok

LOMITO SALTADO (G/L/F/So/C) CHF 51.-
Filet de bœuf sauté au wok / oignons / tomates / pommes de terre croustillantes
Beef filet sauteed on the wok / onions / tomatoes / crispy potatoes

ARROZ CON MARISCOS (F/Se/Ai/Gi/Poi) CHF 46.-
Riz sauté aux fruits de mer / piment péruvien / criolla
Mixed seafood and rice on the wok / Peruvian chilis / criolla

CHAUFA AEROPUERTO (F/P/O/So/Co/Po/Gi/Ai) CHF 42.-
Riz sauté au poulet frit / fruits de mer / tortilla / sauce nikkei
Fried chicken and rice on the wok / mixed sea food / tortilla / nikkei sauce

De la Cocina Caliente

TACU-TACU DE MARISCOS (F/Co/Ai/A/La/Gi) CHF 54.-
Fève de haricot tacu-tacu / fruits de mer / sauce a lo macho
Fava beans tacu-tacu / mixed seafood / a lo macho sauce

CEBICHE CALIENTE (P/Ce/Co/Ai/Gi/Po) CHF 49.-
Poisson blanc grillé / leche de tigre aji amarillo / manioc / arroz con choclo
Grilled fish / aji amarillo leche de tigre / manioc / arroz con choclo

AJI DE GALLINA (La/G/N/O/Ai) CHF 42.-
Ragoût de poulet / sauce aji amarillo / noix de pecan / olives kalamata
Chicken ragout / aji Amarillo / pecan nuts / olives kalamata

Guarniciones

PAPAS FRITAS (G/Ai) CHF 7.-
Pommes de terre croustillantes
Crispy potatoes

YUCAS FRITAS (G/Ai/La) CHF 12.-
Frites de manioc
Yucas fries

ENSALADA CHF 9.-
Salade verte / tomates
Green salad / tomatoes

ARROZ CON CHOCLO (G/Ai/La) CHF 9.-
Riz au maïs
Rice with corn

Détails allergènes : G : Gluten / La : Lactose / F : Fruits de mer / N : Noix / C : Cacahuètes / Se : Sésame / So : Soja / S : Sulfites
Co : Coriandre / O : Œufs / Ai : Ail / Gi : Gingembre / Poi : Poivrons / Ce : Céleri / P : Poisson / L : Lupine / A : Alcool / Po : Porc

Prix nets en CHF / taxes & service inclus
Prices are net in CHF / taxes and service included



Postres

KING KONG (G/La/O/N/C) CHF 12.-

Sablé / crème de cacahuète / dulce de leche / compote de coing / sorbet ananas
Biscuit / peanuts cream / dulce de leche / coing compote / pineapple sorbet

LA LECHERA (G/La/Po) CHF 15.-

Tres leches de noix de coco / glace dulce de leche / croustillant meringue cinq épices
Coconut tres leches / dulce de leche ice cream / five spices crispy meringue

MIEL Y LECHE (G/La/O) CHF 12.-

Miel suisse / brioche / glace au miel / mousse de lait suisse
Swiss honey / brioche / honey ice cream / Swiss milk foam

CACHANGA (G/La/N/O) CHF 15.-

Galette péruvienne croustillante / glace pistache / mousse chocolat
Crispy peruvian galette / pistachio ice cream / chocolate mousse

Vins de dessert au verre 1dl

Suisse, Genève

Chenin Blanc, « La Mélopée » Domaine des Balisiers 2011 CHF 21.-

Chili, Vallée de Casablanca

Sauvignon Blanc, Late Harvest, Errazuriz 2017 CHF 16.-

Digestifs 4cl

Pisco arrangé CHF 10.-	Chartreuse CHF 18.-	Hennessy XO CHF 44.-
Limoncello CHF 18.-	Don Julio Blanco CHF 21.-	Mezcal Escondita CHF 28.-



Détails allergènes : G : Gluten / La : Lactose / F : Fruits de mer / N : Noix / C : Cacahuètes / Se : Sésame / So : Soja / S : Sulfites
Co : Coriandre / O : Œufs / Ai : Ail / Gi : Gingembre / Poi : Poivrons / Ce : Céleri / P : Poisson / L : Lupine / A : Alcool / Po : Porc

Prix nets en CHF / taxes & service inclus
Prices are net in CHF / taxes and service included

Cebiches

MICHA (P/Ce/S/Co/Gi/Ai) CHF 30.-

Thon / leche de tigre aji amarillo fumé / togarashi
Tuna / smoked aji amarillo leche de tigre / togarashi

MIXTO (G/F/P/Ce/Co/Gi/Ai) CHF 30.-

Maigre / chicharron de poulpe/ leche de tigre classique / avocat
Meagre / octopus chicharron / classic leche de tigre / avocado

CLÁSICO (P/Ce/Co/Gi/Ai) CHF 26.-

Maigre / leche de tigre classique / cancha / choclo
Meagre / classic leche de tigre / cancha / choclo

AJO BLANCO CEBICHERO (N/Ce/S/Co/Gi/Ai) CHF 18.-

Tomates / leche de tigre à l'amande / vinaigrette à l'aji amarillo
Tomatoes / almonds leche de tigre / aji amarillo vinaigrette

Tiraditos

NEW CALEDONIA (F/P/Ce/Co/Gi/Ai/G) CHF 38.-

Crevettes bleues / huile de huacatay / leche de tigre chupe / chalaca menthe
Blue shrimps / huacatay oil / chupe leche de tigre / mint chalaca

LIMEÑO (G/O/P/Ce/Co/Gi/Ai) CHF 26.-

Maigre / chicharron / chalaca de céleri / leche de tigre à l'aji amarillo
Meagre / chicharron / celery chalaca / aji amarillo leche de tigre

NIKKEI (F/P/Ce/Se/Co/Gi/Ai) CHF 32.-

Thon rouge / leche de tigre aji limo en pickle / mangue / quinoa croustillant
Red Tuna / pickled aji limo leche de tigre / mango / crispy quinoa

Détails allergènes : G : Gluten / La : Lactose / F : Fruits de mer / N : Noix / C : Cacahuètes / Se : Sésame / So : Soja / S : Sulfites
Co : Coriandre / O : Œufs / Ai : Ail / Gi : Gingembre / Poi : Poivrons / Ce : Céleri / P : Poisson / L : Lupine / A : Alcool / Po : Porc

Prix nets en CHF / taxes & service inclus
Prices are net in CHF / taxes and service included