

MITTAGSMENÜ 13.07. – 17.07.20

9,8

Montag

Gazpacho

Tandori Hühnerkeule (G,L)
oder
Tandori Tofu (F,G,L)
Gelber Reis | gegrilltes Gemüse

Dienstag

Karotten-Ingwer-Orangencremesuppe
(G)

Thai Wok Gemüse
wahlweise mit Rinderstreifen
(D,F,N,R)

Mittwoch

Klare Suppe mit Nudeln
(A,C,F,L)

Kartoffelrösti | Cremespinat | Spiegelei
(C)
wahlweise mit gekochtem Schulterscherzel

Donnerstag

Griechischer Salat (O)

Gefülltes Pita Brot mit Gemüse
(A,O)
wahlweise mit Putenbruststreifen

Freitag

Gegrillte Garnelen | Gemüserisotto
(B,G,O)

Mango Tiramisu
(A,C,G)

CEVICHE CLÁSICO (D,L,R) 14,6
Roher gewürfelter Fisch, mariniert in Limettensaft,
mit Zwiebeln, Ají Limo, Rocoto, Koriander,
begleitet von Süßkartoffeln und Choclo

CEVICHE DE ATÚN (A,D,F,L,N,R) 14,9
Roher gewürfelter roter Thunfisch auf Nikkei Art in
Limetten-Kokos-Marinade und Ají Limo,
begleitet von Süß- und lila Kartoffeln und Mais Chulpi

CAMARONES AL AJO CRIOLLOS (A,B) 12,9
In Olivenöl gebratene Garnelen mit Ají Amarillo,
Ají Panca, Knoblauch, Koriander und Petersilie

ANTICUCHOS DE CORAZÓN (C,G,M,O,R) 11,6
Gegrillte Rinderherz-Spießchen auf sautierten
Babykartoffeln, serviert mit frittierten Yuca,
Salsa Criolla und Salsa Q'ero

ENSALADA Q'ERO (O) 7,9
Gemischter Blattsalat, Rucola und Babyspinat mit
Avocado, Jungzwiebel, Physalis
und Cherry Tomaten an Mango-Tamarinden-Dressing
mit gegrillten Hühnerbruststreifen 11,9
mit gegrilltem Ziegenkäse 12,6
mit gegrillten Riesengarnelen (B) 14,9
mit Filet-Streifen vom argentin. Angusrind 18,3

AJÍ DE GALLINA (A,C,G,I,H) 17
Gezupftes Hühnerfleisch in einer Sauce aus Ají
Amarillo, Walnüssen und Parmesan,
serviert mit Basmatireis und Kartoffeln

VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND

BIFE DE LOMO 220g 31
Filetsteak

BIFE ANGOSTO 250g 26
Rumpsteak

BIFE ANCHO 300g 33
Rib Eye Steak

QERO'S BURGER 180g (A,C,F,G,L,M,N,O) 19
Faschiertes Angus-Rind mit Cheddar Käse, Avocado,
Eisbergsalat, Tomaten und Salzgurken,
serviert mit Süßkartoffelstäbchen, dazu Q'ero Salsa

LOMO SALTADO (A,F,L,M,N,O,R) 20
Rumpsteak-Streifen sautiert mit Tomaten, Zwiebeln
und Koriander, serviert mit Kartoffelstäbchen und Reis

SALSAS 2,8

INTIPALKA (A,F,L,O) aus reduziertem Rotwein u blauem Mais

HUANCAÍNA (A,G) aus gelber Pfefferschote und Frischkäse

Q'ERO (C,M) Ähnlich einer Sauce Tartar mit Koriander u Rocoto

ROCOTO (C) aus roter Pfefferschote leicht oder sehr scharf

BEILAGEN

3,8 4,4

BASMATIREIS Sautiertes **GEMÜSE** (G)

BRATKARTOFFELN **YUCAS FRITAS**

PAPAS FRITAS Kartoffelstäbchen **QUINOTTO**

frittierte Kochbananen **PATACONES**

VEGETARISCHE GERICHTE

SOPA DE MAÍZ (VEGAN) (L,O) 5,9
Cremige Maissuppe mit Kokosmilch
Wahlweise serviert mit Garnelen (H) 8,9

VERDURAS SALTEADAS (VEGAN) 10,9
Sautiertes Saisongemüse mit frittierten
Kochbananen, serviert Avocadocreme

CHAUFA DE QUINUA (A,C,F,N) 11,9
Gebratene Quinoa mit Gemüse auf peruanische Art

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

A – glutenhaltiges Getreide	D – Fisch	G – Milch oder Laktose	M – Senf	P – Lupinen
B – Krebstiere	E – Erdnuss	H – Schalenfrüchte	N – Sesam	R – Weichtiere
C – Ei	F – Soja	L – Sellerie	O – Sulfite	