LIMA RESTO BAR

EST. 2024

PERU

PISCO SOUR 11,50 €
PISCO/ LIMETTEN/EIWEISS

CHILCANO 11,00 €
PISCO/GINGER ALE/ANGOSTURA BITTER

CAPITAN 11,00 €
PISCO/ ROTER WERMUT/ AMARGO ANGOSTURA

MACHU PICCHU 13,50 €
PISCO/CRÈME DE MENTHE/ ORANGENSAFT/GRENADINE

CATEDRAL 20,00 €
DOPPEL SHOT PISCO/LIMETTEN/EIWEISS

LA SANGRONA 9,50 €
PISCO/ ROTWEIN/ ORANGE/ ANANASSIRUP/ZIMT

SOL SOMBRA 11,00 €
PISCO/ORANGENLIKÖR/ MARTINI BIANCO

MARACUYA SOUR 11,50 €
PISCO/ MARACUJA/EIWEISS /ANGOSTURA BITTER

JOHANNISBEERE SOUR 11,50 €
PISCO/ JOHANNISBEERE/EIWEISS /ANGOSTURA BITTER

MOCKTAIL

LEMON SOUR 11.00 €
TONIC/ LIMETTEN/EIWEISS

MARACUYA DELIGHT 11.00 €
ZUCKERSIRUP/ANGOSTURA BITTER

TINGO MARIA 11.00 €
ORANGENSAFT/ANANASSAFT/LIMETTENSAFT/GRENADINE

KOKA KOMBUCHA 7.00 €
ERFRISCHENDER FERMENTIERTER TEE AUS KOKA-BLÄTTERN

INTERNATIONAL

CAIPIRINHA 11.00 €
CACHAÇA/ LIMETTEN/BRAUNER ZUCKER

CAIPIROSKA 11.00 €
VODKA/BRAUNER ZUCKER/LIMETTEN

WHISKEY SOUR 11.00 €
WHISKEY/ EIWEISS/ ZUCKERSIRUP/LIMETTE/ANGOSTURA BITTER

BLOODY MARY 12.00 €
VODKA/TOMATENSAFT/ TABASCO/LIMETTE/AUSTERNSAUCE

BIERE

PILS VOM FASS 0,3 – 0,5	4,80 €/5,50 €
EXPORT VOM FASS 0,3-0,5	4,80 €/5,50 €
HEFE WEIZEN 0,5	5,50 €
RADLER 0,5	5,50 €
ALKOHOLFREIES PILS 0,3	4,80 €
ALKOHOLFREIES WEISSBIER 0,5	5,50 €

LONGDRINKS & APERITIFS

LILLET WILD BERRY LILLET/BEEREN/ZITRONE	8,50 €
APEROL SPRITZ APEROL/PROSECCO/SODA	8,50 €
GIN TONIC GIN/TONIC	10,00 €
PROSECCO ESPUMANTE 0,1	6,00 €
TINTO DE VERANO ROTWEIN / ZITRONENLIMONADE / EIS	9,50 €
CUBA LIBRE RUM/ COCA COLA / LIMETTEN	11,00 €

SOFT DRINKS

COCA COLA 0,3 - 0,5	4,20 €/5,50 €
FANTA 0,3 - 0,5	4,20 €/5,50 €
INCA KOLA 0,25	5,00 €
SAFT ORANGE,JOHANNISBEERE,ANANAS,MARACUYA,APFEL	4,50 €/5,50 €
SCHORLE ORANGE,JOHANNISBEERE,ANANAS,MARACUYA,APFEL	4,50 €/5,50 €
MINERALWASSER MORELLI **PRICKELND - STILL** 0,25 - 0,75	4,00 €/8,00 €

WEIN

ROTWEIN

CHATEAU LA CROIX SIMON — 34,50 €
BORDEAUX SUPERIEUR (FRA)

BARON DE LEY — 40,00 €
RESERVA RIOJA (ESP)

PURO — 45,00 €
MALBEC (ARG)

WEISSWEIN

LGT OSTERIA — 26,00 €
PINOT GRIGIO (ITA)

SOMMOS CIERNA — 30,00 €
CHARDONNAY (ESP)

AUFRICHT BODENSEE — 34,00 €
GRAUBURGUNGER (GER)

ROSE

SOMMOS CIERNA — 26,00 €
CABERNET ROSE (ESP)

OFFENE WEINE

PINOT GRIGIO — 7,20 €
WEISS 0,2 (ITA)

VERDEJO DE CASTILLA — 7,20 €
WEISS 0,2 (ESP)

TEMPRANILLO ROSE — 7,20 €
0,2 (ESP)

TEMPRANILLO BARRIQUE — 7,20 €
ROT 0,2 (ESP)

WEIN SCHORLE — 6,50 €
ROT - WEISS

LIMA RESTOBAR



EST. 2024

SHOTS

PISCO SHOT	6,50 €
HUAMANI	10,50 €
VODKA SHOT	6,50 €
BELUGA	14,50 €
WHISKEY SHOT	
RED LABEL -JACK DANIELS	7,50 €
BLACK LABEL - CHIVAS	12,50 €
LAPHROAIG	14,50 €
GLENFIDDICH	15,50 €
RUM SHOT	6,50 €
HAVANA	9,50 €
CARTAVIO HAVANA	12,50 €
BARCELO IMPERIAL	14,50 €
DIPLOMATICO	

HOT DRINKS

ESPRESSO	3,50 €
ESPRESSO DOBLE	4,80 €
KAFFEE	3,50 €
CAPUCCINO	4,50 €
LATTE MACCHIATO	4,50 €
LATTE BAILEYS	5,90 €
TEE SORTEN	3,20€

BIO CHINA NEBELTEE
BIO KAMILLENBLÜTEN
BIO PFEFFERMINZBLÄTTER
BIO WALDKOBOLD
EARL GREY (SCHWARZTEE)
JUNGBRUNNENTEE (KRÄUTERTEE)

LIMA

VORSPEISEN

CEVICHE CLASICO
FRISCHER WOLFSBARSCH, MARINIERT IN LIMETTENSAFT ZWIEBEL, KORIANDER, KNUSPRIGEM MAÍZ CANCHA UND CHOCLO — 23,00 €

CEVICHE NIKKEI DE ATUN
THUNFISCH, EINE FUSION AUS PERUANISCHER UND JAPANISCHER TRADITION KÜCHE, MIT INGWER, SOJA UND PERUANISCHEM CHILI. — 23,00 €

CEVICHE VEGGIE
PILZE, AVOCADO, CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN, ZWIEBELN, CANCHA, CHOCLO, KORIANDER UND SÜSSKARTOFFELN — 22,00 €

ANTICUCHOS DE CORAZON
GEGRILLTES RINDERHERZ, MARINIERT UND SERVIERT MIT ANTICUCHERA -SAUCE, BEGLEITET VON KARTOFFELN — 17,00 €

TRIO DE CAUSAS
ZEINE VERKOSTUNG VON DREI HAUPTGERICHTEN AUF KARTOFFELBASIS: CEVICHE NIKKEI, PULPO AL OLIVO UND PULPO ANTICUCHERO. — 24,50 €

CHICHARRON COSTA / SIERRA / SELVA
FRISCHE BROTE MIT KNUSPRIGEM SCHWEINEBAUCH (6STD VORGEKOCHT), BEGLEITET VON SÜSSKARTOFFELN, KOCHBANANEN UND ANDEN KARTOFFELN. AUS DER KÜSTE, DEM HOCHLAND UND DEM DSCHUNGEL PERUS — 14.50 €

EMPANADAS DE AJI DE GALLINA
2 ST. ZARTE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT EINER MISCHUNG AUS HÄHNCHEN UND EINER SAUCE AUS GELBEN CHILI — 11.50 €

CONCHITAS A LA PARMESANA
JAKOBSMUSCHELN, ZART IN EINER CREMIGEN LIMETTEN-PARMESANSAUCE GRATINIERT — 19.00 €

ENSALADA DE QUINOA
QUINOA -SALAT MIT MAIS, GRANATAPFEL, ZWIEBEL, AVOCADO, RADIESCHEN UND LIMETTENSAUCE (VEGETARISCH) — 14.50 €

PAPA A LA HUANCAINA
GEKOCHTE KARTOFFELN, UMHÜLLT VON EINER VERFÜHRERISCHEN SAUCE AUS GELBEN CHILI, FRISCHEM KÄSE — 11.50 €

YUCA FRITA
KNUSPRIGE UND WEICHE MANIOKWURZELN, EIN BELIEBTER SNACK IN DER PERUANISCHEN KÜCHE — 11.50 €

LECHE DE TIGRE
TIGERMILCH, ÄHNELT EINEM FLÜSSIGEN CEVICHE. PERFEKT ALS ERFRISCHENDE VORSPEISE ODER DRINK — 21.00 €

TARTAR DE ATUN
FRISCHER THUNFISCH IN WÜRZELN, MARINIERT IN EINER MISCHUNG AUS INGWER, SOJASAUCE UND PERUANISCHER CHILI. — 23.00 €

HAUPTGERICHTE

QUINOTO DE HONGOS
GEKOCHTE QUINOA MIT FRISCHEN PILZEN, PARMESANKÄSE UND TOMATEN. EINE KREATIVE INTERPRETATION MIT AROMATISCHEN KRÄUTERN

24,50 €

JALEA MIXTA
KNUSPRIGE UND GOLDENE PANADE UMHÜLLT ZARTE MEERESFRÜCHTE DIE MIT EINER FRISCHEN LIMETTENSOSSE SERVIERT WERDEN, ZUSAMMEN MIT YUCA FRITA.

26,00 €

PULPO AL OLIVO
GEGARTER PULPO IN ZARTER OLIVENSAUCE, SERVIERT MIT SALZIGEN KEKSEN

23,50 €

PULPO ANTICUCHERO
ZART GEGRILLTER PULPO, SERVIERT MIT KNUSPRIGEN KARTOFFELN, VEREDELT DURCH EINE INTENSIV WÜRZIGE ANTICUCHERA-SAUCE UND GELBEN CHILI

28,50 €

ARROZ CON MARISCOS
FRISCHER MEERESFRÜCHTEREIS, FEIN ZUBEREITET MIT AROMATISCHEN KRÄUTERN GEWÜRZT

26,50 €

ARROZ LIMA
MEERESFRÜCHTEREIS VERFEINERT MIT EXOTISCH WÜRZIGER NOTE DES GELBEN CHILIS, WELCHE DIE SINNE IN DIE PERUANISCHE KÜSTE ENTFÜHRT

26.50 €

ARROZ CON PATO
GEBRATENE ENTE MIT REIS, UMHÜLLT IN EINER KORIANDER SAUCE UND GEMÜSE.

34.50 €

PORK BELLY Y BBQ AL CHAUFA
GEBRATENER SCHWEINEBAUCH IN PERUANISCHER BBQ- SAUCE, BEGLEITET VON CHAUFA REIS –EINER PERUANISCHEN VARIANTE DES GEBRATENEN REISES MIT ASIATISCHEN EINFLÜSSEN.

28.00 €

LOMO SALTADO
ZARTE ARGENTINISCHE RINDERFLEISCHSTÜCKE, FRISCH ANGEBRATEN MIT GEMÜSE, IN EINER MEISTERHAFTEN FUSION VON CHINESISCHER UND PERUANISCHER KÜCHE. BEGLEITET VON ZWIEBELN, TOMATEN UND KNUSPRIGEN HAUSGEMACHTE POMMES

33.50 €

PARRILLÓN
EIN PERFEKTES SET ZUM TEILEN FÜR ZWEI ODER MEHR PERSONEN: 2 STÜCK RINDFLEISCH (CA. 150G PRO STÜCK). 2 HÄNCHENSPIESSE, 2 RINDERHERZ-ANTICUCHO. SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN POMMES.

27.50 €
PRO PERSON
AB 2 PERSONEN

PARIHUELA LIMA (LOBSTER)
(PERUANISCHE BOUILLABAISSE)
MEERESFRÜCHTEEINTOPF MIT GARNELEN, TINTENFISCH, OKTOPUS, DIVERSEN MUSCHELN UND FISCH.
LANGSAM GEKOCHT IN EINER BRÜHE MIT PERUANISCHEN KRÄUTERN UND GEWÜRZEN. ALS ERGÄNZUNG WIRD EIN GROSSER HUMMER (LOBSTER) GEREICHT

35.50 €

KINDER

PINCHOS DE POLLO — 14,00 €
ZART MARINIERTE UND GEGRILLTE HÄHNCHENSTÜCKE, SERVIERT MIT REIS UND WEDGE POTATOES

PESCADO MAGICO — 14,00 €
VERSCHIEDENE FRITTIERTE FISCHSORTEN, BEGLEITET VON REIS UND WEDGE POTATOES

DESSERTS

TRES LECHES — 11,00 €
PERUANISCHER VANILLEKUCHEN, DURCHTRÄNKT MIT EINER MISCHUNG AUS DREI MILCHKOMBINATION

.

CROCANTE DE CHIRIMOYA — 11,00 €
GESCHMEIDIGE CHIRIMOYA CREME MIT KNUSPRIGEM MANDELN UND MERENGUE.

BROWNIE CON LUCUMA — 13.00 €
SCHOKOLADEN BROWNIE 70% AUS PERU MIT EINER LUCUMA SAUCE

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

,