

## 520 Wahaca Papa Ceviche - Südamerikanisch, Peruanisch, Mediterran

### NIBBELS

<b>121 Chicos</b>	<b>7.50</b>
Frittierter Riesenmais	
<b>141 Alegria en el Saco</b>	<b>10.50</b>
Hausgemachte Mini-Empanadas mit Gemüse & Cajun, dazu Tomaten-Avocado Sauce & Salat	
<b>142 Camarones del Amor</b>	<b>12.50</b>
Black Tiger Crevetten in einer Knoblauch-Chili-Marinade	
<b>143 Chorizo</b>	<b>10.50</b>
Pikanter Chorizo gebacken & mit er frischem Sauerrahm-Dip serviert	

### ENSALADAS & CONTORNOS

<b>124 Papa Narangas (vegi)</b>	<b>7.50</b>
Gebackene Süsskartoffeln	
<b>125 Ensalada de los Andes (vegi)</b>	<b>10.50</b>
Quinoa-Couscous-Salat mit Granatapfel, Süsskartoffel-Julienne, Grapefruit, Kräutern & Olivenöl	
<b>126 El Pollo Desplumado</b>	<b>12.50</b>
Pulled Chicken Salat mit Avocado, Chili, Grapefruitfilets & Frühlingszwiebeln	
<b>150 Arroz</b>	<b>6.00</b>
Reis mit Zwiebeln & Paprika-Gewürz	
<b>151 El Maíz sin Color</b>	<b>6.50</b>
Weisser Mais mit Chili, Koriander & Zwiebeln	
<b>152 Ensalada de Pallares</b>	<b>10.50</b>
Limabohnen-Salat mit Chili, Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Petersilie, frischer Avocado & Limettensaft	
<b>153 Ensalada de Higos</b>	<b>11.50</b>
Feigensalat mit Feta, Basilikum & Olivenöl	

### PARRILLA PERUANA

<b>107 Costillas Felices (Glückliche Rippchen)</b>	<b>12.50</b>
Spareribs mariniert mit Kräutern, Zimt & Koriander	
<b>108 Pollo con energía</b>	<b>10.50</b>
Chicken Wings mariniert mit einer Coca-Cola/Ingwer-Marinade	
<b>160 Cubitos de Carne (Fleischwürfel)</b>	<b>18.50</b>
Rassig marinierte und grillierte Butt-Steak-Würfel vom Rind mit Chimichurri-Sauce & Reis	

### CEVICHE

<b>127 Ceviche Classico</b>	<b>14.50</b>
Tilapia, Limettensaft, Chili, Zwiebeln, Koriander & Leche de Tigre	
<b>128 Mamá Tropicale</b>	<b>14.50</b>
Adlerfisch, Passionsfrucht, Koriander, Chili, Limettensaft, rote Zwiebeln, Tortilla Chips & Leche de Tigre	
<b>129 Ceviche Mixto</b>	<b>12.50</b>
Tilapia, Crevetten, Tintenfisch, Chili, Koriander, Zwiebeln, Limettensaft & Leche de Tigre	
<b>165 Encuentro de Suerte</b>	<b>9.50</b>
Ceviche mit Tofu, Avocado, Tomaten, Zwiebeln & Koriander	
<b>166 Amarilla Linda</b>	<b>10.50</b>
Vegetarisches Ceviche mit Mango, Zwiebeln & Koriander	
<b>167 Sol Papa</b>	<b>12.50</b>
Tilapia, Süsskartoffeln, Mango, Tomaten, Koriander, rote Zwiebeln, Chili, Limettensaft & Leche de Tigre	

<b>168 Fruto del Amor</b>	<b>12.50</b>
Tilapia mit mariniertem Apfel, Chili, Koriander, Zwiebeln, Pinienkerne, Limettensaft & Leche de Tigre	
<b>169 Piña Corvina</b>	<b>14.50</b>
Adlerfisch, junge Ananas, Koriander, Chili, rote Zwiebeln, Limettensaft & Leche de Tigre	
<b>170 Pastor Flotante</b>	<b>14.50</b>
Lachs Ceviche mit Tomatenwürfel, Chili, Koriander & roten Zwiebeln, Limettensaft & Leche de Tigre	

### CLASSICO

<b>171 Cause Limeña</b>	<b>24.50</b>
Hausgemachte Causa mit Poulet, Kartoffeln & gelber Aji Chili Sauce	
<b>130 Casa del Amor (vegi)</b>	<b>26.00</b>
Hausgemachte Empanadas gefüllt mit Quinoa & Gemüse, serviert mit einem Salat	
<b>131 Anticucho el Corazon</b>	<b>20.50</b>
Rinderherz-Spiesse an pikanter Aji Amarillo Sauce & Süsskartoffeln	

### PRICIPAL PERUANA

<b>175 Arroz Mariscos de Papa</b>	<b>27.50</b>
Reispfanne mit Muscheln, Tintenfisch, Crevetten, Koriander, el Panca (Chilimischung) & Kurkuma. Die südamerikanische Variante der spanischen Paella.	
<b>176 Pollo de Coco</b>	<b>23.50</b>
Pouletschenkel in Kokosmilch und el Panca (Chilimischung) gegart, serviert mit Reis	
<b>177 Calamares de la Madre</b>	<b>24.50</b>
Marinierte & frittierte Calamari, getoppt mit süss-saurem Zwiebel- Tomate Relish mit bestem Olivenöl, serviert mit Süsskartoffeln	
<b>178 Lomo Saltado</b>	<b>28.50</b>
Pikant gewürzte Rindfleischstreifen mit Peperoni, roten Zwiebeln, Süsskartoffelstreifen & Reis	

### BANDEJOS

<b>179 Jalea Limeña Churrasco..... Für 2 Personen</b>	<b>72.00</b>
Gemischte Platte vom Grill mit Chicken Wings, Spareribs, Rind und Chorizo, serviert mit Süsskartoffeln	
<b>181 Papa Ceviche..... für 2 Personen</b>	<b>75.00</b>
3 verschiedene Ceviche vom Lachs, Tilapia und Adler fisch, dazu servieren wir Süsskartoffeln	

### FUSION DE PERO Y JAPON

<b>182 Tiradito Salmón</b>	<b>22.50</b>
Frischer Lachs dünn geschnitten mit Gurken, roten Zwiebeln, Paprika, Chili, Lauchsprossen, el Panca (peruanische Chilimischung) & Limettensaft	

### GETRÄNKE

<b>136 Coca Cola – Dose zu 3dl</b>	<b>3.00</b>
<b>137 Coca Cola Zero – Dose zu 3dl</b>	<b>3.00</b>