

TASTE OF AMERICA LATINA

Mexikanische & Peruanische Fusion



Amuse-bouche

CAUSA CON GUACAMOLE

Klassisch mexikanische Guacamole mit Mais-Chips auf gelbem Aji-Pfefferschotenkartoffelstock mit einer Mayonnaise aus schwarzen peruanischen Oliven

Erste Vorspeise

TRIO DE CEVICHES

Traditionell peruanisches Ceviche (Fisch)
Nikkei Ceviche mit Tunfisch und Algen
Mexikanisches Ceviche mit Meeresfrüchten

Zweite Vorspeise

ANTOJITO DE CHICHARRON

Confierte Schweinekruste auf Maistortilla und Sarsa Criolla

Hauptgang

LOMO SALTADO CON JALAPENOS Y ANTICUCHO AL PASTOR

Sautiertes Rinderfilet mit geräuchertem Jalapenos-Chili und Mariniertes Schweinefilet am Spiess auf frittiertem Maistoast

Dessert

PASTEL DE MAIS CON CULIS DE CHICHA MORADO

Zuckermaiskuchen (Glutenfrei) mit Chicha Reduktion und roten Früchten

Menu 72 CHF

WEINE AUS PERU

Rotwein Tabernero Vittoria Malbec (75cl) - 74 CHF

Rotwein Vittoria Cabernet Sauvignon (75cl) - 79 CHF

Manud Zermatt
Hofmattstrasse 4
Reservierungen : 027 967 20 20
info@manud.ch