

Amara



BITES STREET FOOD

CANCHA

Knuspriger, gesalzener & gerösteter Mais
Crunchy, salted & toasted corn

HOME-MADE GLUTEN FREE BREAD

Hausgemachtes glutenfreies Brot
Homemade gluten free bread

LOS PATACONES Y SUS SALSAS 15

Grüne Kochbanane, hausgemachter Rocoto-Hummus, Guacamole
Green plantain, homemade rocoto hummus, guacamole

EL CHOCLO Y SUS GAMBAS 25

Gegrillter Maiskuchen, rote Garnelen, eingelegte Zwiebeln, Ocopa
Grilled corn cake, red prawns, pickled onions, ocopa

MI WAYKI NIKKEI 35

Onigui, Lachs, gebratene Gänsestopfleber, Aji Amarillo-Pfeffer, Kyuri, Wakame, confierte Shiitake Pilze, Gari, Wasabi
Onigui, salmon, torched foie gras, aji amarillo chili pepper, kyuri, wakame, confit shiitake mushrooms, gari, wasabi



CEVICHE BAR & OTHERS

CLASICO CARRETILLERO 40

Wolfsbarsch, Aji Amarillo & Rocoto Tigermilch, Cancha, rote Garnele Chicharron, Süsskartoffel-Tuille
Seabass, aji amarillo & rocoto tigers' milk, cancha, red prawn chicharron, sweet potato tuille

TUNA CHICANO 38

Thunfisch, Zitronenzesten, Aji Amarillo Öl, Jalapeño & Avocado-Tigermilch, flambierter peruanischer Mais, Meerfenchel, Maniok Perlen Cracker
Tuna, citric zest & aji amarillo oil, jalapeño & avocado tiger's milk, torched peruvian corn, samphire, manioc pearls crackers

MI PONZU PITUCO 38

Lachstiradito, Yuzu-Ponzu, geflämmte Avocado, Granatapfel, Rettich, schwarzer Quinoa, grüne Kochbananen-Chips
Salmon tiradito, yuzu ponzu, torched avocado, pomegranate, radish, black quinoa, green plantain chips

HABLA CAUSA 38

Grüne Causa Niguiiri, Umami Thunfisch, Guacamole, Botija-Oliven, Chalaca, Wasabi-Avocado
Green causa niguiiri, umami tuna, guacamole, botija olives, chalaca, wasabi avocado

LA PALTA RELLENA 34

Nikkei-Hühnersalat, Avocado, Botija-Emulsion, Spargel, rote Quinoa
Nikkei chicken salad, avocado, botija emulsion, asparagus, red quinoa



SURPRISE MENU 175

Vier Gänge
Four courses

GRILL & MAINS

HONGOS MAGICOS 35

Eine magische Suppe, saisonale Pilze, Achiote, Aji-Panca-Chili, Buchweizen, Rosmarin & Pfefferminz, gelbe Mais-Tuille
A magic soup, seasonal mushrooms, achiote, aji panca chili, buckwheat, rosemary & hierbabuena, yellow corn tuille

A LA ESPALDA 72

Gegrillter Wolfsbarsch, Aji Amarillo & Achiote Marinade, Rocoto & Pfefferminz Chimchurri, Finger-Limette, Achiote Aioli
Grilled sea bass, aji amarillo & achiote marinade, rocoto & hierbabuena chimichurri, finger lime, achiote aioli

POLLITO RELLENO A MI ESTILO 48

Hähnchenschenkel in Aji Mirasol & Pfefferminz Marinade, gefüllt mit Aji de Gallina, Uchucuta-Sauce, Rocoto Alioli, knuspriger Grünkohl, Sesam-Chips
Chicken thighs in aji mirasol & hierbabuena marinade, stuffed with aji de gallina, uchucuta sauce, rocoto aioli, crispy kale, sesame chips

MIS ENTRAÑAS 68

Hanging Tender Beef mariniert in Chipotle, Huacatay Béarnaise
Hanging tender beef marinated in chipotle, huacatay bearnaise

EL PITUCO HUACHAFO 170

Kobe-Lendenstück mariniert in Panca-Chili, gelber Chili & Rocoto-Hummus, scharfe Criolla, Schwarzwurzel-Chips (120 Gramm)
Kobe striploin marinated in panca chili, yellow chili & rocoto hummus, hot criolla, salsify chips (120 grams)

SIDES

EL ESCRIBANO 16

Heirloom Kirschtomaten, Physalis, Kyuri, flambiertes Palmherz, neue & violette Kartoffeln, Passionsfrucht-Rocoto-Sesam-Dressing, grüne Sauce
Heirloom cherry tomatoes, physalis, kyuri, torched palm heart, new & purple potatoes, passion fruit rocoto sesame dressing, green sauce

SIMPLEMENTE VERDE 16

Mini-Römersalat, Orangenfilets, Botija Criolla Salat, Tamarillo-Gelée, Huancaína, Parmesan, Togarashi
Baby gem, orange wedges, botija criolla salad, tamarillo gelee, huancaína, parmesan cheese, togarashi

SHUMASSHU... DE PAPA 15

Kartoffelpüree, Aji amarillo, Shichimi, Schnittlauch
Mashed potatoes, aji amarillo, shichimi, chives

EL ARROZ ES MI PAN 15

Jasmin-Reis, Sesam, Frühlingszwiebel, Aji Limo
Jasmine rice, sesame, spring onion, aji limo

DESSERTS

COMO UN BESO 18

Schokoladen-Quinoa Kuchen, rote Beeren & Aji-Limo-Chili-Sorbet
Chocolate quinoa cake, red berries & aji limo chili sorbet

ZANAHORIA & LUCUMA 18

Karottenkuchen, Lucuma-Glace, Orangenzesten
Carrot cake, lucuma ice cream, orange zest

HECHOS EN MI JATO 15

Hausgemachte Sorbets:
-Sudachi, Muña & Ingwer
-Lulo, Hierba Luisa & Zitronengras
-Camu Camu, Passionsfrucht, Galgant & Kaffir-Limettenblätter (Wählen Sie zwei Sorten)
Homemade sorbets:
-Sudachi, muña & ginger
-Lulo, hierba luisa & lemongrass
-Camu camu, passion fruit, galanga & kaffir lime leaves
(Choose 2 flavours)



ALLERGIEN / ALERGIES

Alle Gerichte ohne Gluten und Laktose. Fast alle unsere Gerichte lassen sich in rein pflanzliche Gerichte umwandeln. Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über Allergene in unseren Gerichten.
All dishes are without gluten and lactose. Almost all of our dishes are easily converted into plant-based dishes. For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff.

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.
All prices are in Swiss Francs including VAT.