






## Předkrm / Entradas / Starter



 **Causa a la Limeña Rellena de Pollo (50g) - 90,- CZK**   
(Bramborový Dortík, plněný Kuřecím Masem)  
(Potatoe Cake stuffed by Chicken)

 **3 Empanadas de Carne y Papa (75g) - 105,- CZK**   
(Smažené Masové Taštičky plněné Hovězím Masem, Kriolskou Směsí a Bramborami)  
(Stir fried Empanadas stuffed with Beef, Creole Blend and Potatoes)

 **Quesadilla Mexicana - 120,- CZK**   
(Tortila plněná Sýrem, Jalapeño Papričkami, podávaná s Pikantní Omáčkou)  
(Flour tortila stuffed by Cheese, Jalapeño Chilies, served with Spicy Sauce)

 **Solterito Arequipeño (75g) - 130,- CZK**   
(Exotický Salát z Fazolí, Kukuřice, Cibule, Oliv, čerstvého Sýra a Křevet)  
(Exotic Salad made of Beans, Corn, Onion, Olives, fresh Cheese and Shrimps)

 **Pulpo al Olivo (75g) - 150,- CZK**  
(Speciálně upravená Chobotnice s chutí Černých Oliv)  
(Specially prepared Octopus with taste of Black Olives)

 **Tiradito de Pescado (75g) - 150,- CZK**   
(Speciálně upravená syrová Mořská Ryba, marinovaná v Česneky, Celeru, Koriandru a Limetkové Štávě)  
(Specially prepared raw sea Fish, marinated in Garlic, Celery, Coriander and Lime Juice)

 **Camarones a la Milanese con salsa Tartara (100g) - 150,- CZK**   
(Obalované a smažené Tygří Křevety podávané s Tatarskou Omáčkou)  
(Fried Tiger Shrimps in bread crumbs served with Sauce Tartare)



**Piqueo Casa Andina - 390,- CZK**  
(Kombinace 3 Předkrmů dle Vašeho Výběru)  
(Combination of 3 Starters of your Choice)

## Polévka / Sopa / Soup



 **Crema de Maíz con Tocino y Huevo Cocido – 65,- CZK**  
(Kukuřičná krémová Polévka se Slaninou a vařeným Vejcem)  
(Corn cream Soup with Bacon and hard boiled Egg)





## Drůbež / Aves / Poultry



 **Aji de Gallina (150g) – 190,- CZK**   
(Rozezbrané Kuře v Omáče ze Žlutého Aji, Brambora, Rýže, Vejce, Olivy)  
(Dismantled Chicken in Yellow Aji Sauce, Rice, Egg, Olives)



 **Pollo Cubano a la Barbacoa (150g) – 230,- CZK**  
(Kuřecí Stehenní Steak ve speciální Barbecue Omáče, Rýže, Vejce)  
(Chicken Legg Steak in special Barbecue Sauce, Rice, Egg)

 **Pierna de Pollo con romero, verdura y papas al Vino blanco (200g) – 290,- CZK**   
(Upečené kuřecí stehno na rozmarýnu se směsí z Cibule, Česneky, Rajčat, Cukre, Oliv a bílého vína)  
(Roasted Chicken legg with rosemary, Onion, Garlic, Tomatoes, Zucchini, Olives and White Wine)



## Ryby – Pescados – Fish

 **Ceviche de Pescado, Camote, Maiz Dulce (200g) – 210,-CZK**   
( Za Syrova Připravená Ryba, nakládána v čerstvých Limetách, Koriandru, Zázvoru, Česneku a Chillí,  
podávaná s karamelizovanou Batátou a vařenou Žlutou Kukuřicí )  
( Raw Fish marinated in fresh Lime Juice, Coriander, Ginger, Garlic and Chillí,  
served with caramelized Sweet Potatoe and steamed Yellow Corn )

 **Sudado de Pescado (200g) – 230,-CZK**   
( Kousky Filé z čerstvé mořské Ryby připravované v Páře, Rajčata, Cibule, Paprika, Aji, Rýže )  
( Pieces of fresh Fish Filet prepared in Steam, Tomatoes, Onions, Pepper, Aji, Rice )

 **Escabeche de Pescado (200g) – 245,-CZK**   
( Kousky mořské Ryby marinované v Octu, Cukru, Aji Panca, Žlutém Aji, Oregánu a Bobkovém Listu,  
podávané s Cibulí, Vejcem a Rýží )  
( Pieces of sea Fish marinated in Vinagre, Sugar, Aji Panca, Yellow Aji, Oregano and Laurel,  
served with Onion, Egg and Rice )

 **Pescado frito con Tostones y Salsa Criolla, Arroz ( 500g ) – 360,-CZK**   
( Usmážená celá mořská Ryba s opečenými Platany a Kriolskou Směsí, Dušená Rýže )  
( Whole fried sea Fish with baked Plaintains and Creole Mix, Steamed Rice )



 **Camarones al Ajillo, Arroz (200g) – 390,-CZK**   
( Tygří Krevety připravované s Česnekem, Chili, Kari a Olivovým Olejem, Rýže )  
( Tiger Prawns prepared with Garlic, Chili, Curry and Olive Oil, Rice )







## Maso – Carne – Meat



 **Chuleta de Cerdo a la Criolla, Tostones (150g) – 210,-CZK**   
( Vepřová Kotleta v Kriolské Směsí, upečené Platany )  
( Pork Chop in Creole Blend, baked Plaintains )


 **Goulash de Carne estilo Mexicano, Arroz (200g) – 210,-CZK**   
( Velmi pikantní hovězí Gulášek s Hráškem a Chili paprikami, Rýže )  
( Very spicy beef Goulash with green Peas and Chili, Rice )

 **Chuleta rellena del Monte, Arroz con Frijoles (200g) – 245,-CZK**   
( Plněná vepřová Kotletka Vejci, Slaninou, Chili a Paprikou, Brusinková Omáčka,  
teplý Rýžový Salát s Fazolemi, Chili a Koriandrem )  
( Pork Chop stuffed with Eggs, Bacon and Pepper, Cranberry Sauce, warm Rice Salad  
with Beans, Chili and Corriander )

 **Bistec a lo Macho, Arroz, Camote Frito (200g) – 340,-CZK**   
( Marinovaný Bifteč z Pravé Svičkové, Krevetovo-Smetanový Přeliv )  
( Marinated Beef Tenderloin, Served with Special Cream-Shrimps Sauce )

 **Frito de Res Trujillano, Salsa de Arándanos, Camote (200g) – 360,-CZK**   
( Kusy Pravé Svičkové připravené způsobem a la „Trujillo,, , Brusinková Omáčka, smažené Batáty )  
( Beef Tenderloin Cuts prepared Trujillo way, Cranberry Sauce, fried Sweet Potatoes )

 **Lomo Saltado, Arroz, Papa Frita (200g) – 360,-CZK**   
( Marinované Kusy Pravé Hovězí Svičkové, pečené s čerstvou Zeleninou,  
flambované Peruánským Piscem )  
( Marinated Pieces of Beef Tenderloin, stir fried with fresh Vegetable, flamed with Peruvian Pisco )

 **Bistec Relleno al estilo Wellington,  
Salsa de Queso, Verdura (200g) – 430,-CZK**  
( Marinovaný Bifteč z Pravé Svičkové plněný sušenými Rajčaty, Pesto, upečený v Listovém Těstě,  
podávaný se Syrovou Omáčkou a Zeleninou ) – **příprava 30 minut !**  
( Marinated Beef Tenderloin Stuffed by dried Tomatoes, Pesto, baked in Puff Pastry, served with  
Cheese Sauce and Vegetable ) – **preparation 30 minutes !**