

11.00 – 17.00 hrs

Cena / Precio / Price

350,- CZK (€ 16,-)



Předkrm / Entradas / Starter

Papa a la Huancaína

(Brambora Položená na Speciální Omáče Huancaína, Vejce, Sýr, Olivy, Chimi Churi)
(Potatoe Layed on Special Sauce Huancaína, Egg, Cheese, Olives, Chimi Churi)

Causa rellena de Atún

(Bramborový Dortík Plněný Tuňákem)
(Potatoe Cake Stuffed by Tuna Fish)

Trozitos de Pollo en Sésamo con Salsa Dulce de Aji

(Smažené Kousky Kuřete v Sezamu se Sladkou Chili Omáčkou)
(Fried Chicken Pieces in Sesame with Sweet Chili Sauce)

Nebo / O / Or

Polévka / Sopa / Soup

Crema de Arveja con Tocino y Huevo

(Hrášková Krémová Polévka se Slaninou a Vejcem)
(Green Peas Cream Soup with Bacon and Egg)

Hlavní Jídlo / Plato Fuerte / Main Dish

Picadillo a la Criolla de Pollo

(Marinované Kusy Kuřecích Prsou, Podávané v Kriolské Omáče s Kousky Brambor, Rýže)
(Marinated Pieces of Chicken Breast, Served in Creole Sauce with Pieces of Potatoes, Rice)

Cebiche de Pescado, Camote, Maiz Dulce

(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)

Lomo Saltado, Camote Frito, Papas

(Marinované Kousky Prave Svičkové v Aji Panca, Podávané s Grilovanou Zeleninou,
Chillí, Smaženou Batátou a Bramborami)
(Marinated Pieces of Tenderloin in Aji Panca, Served with Grilled Vegetable, Chillí,
Fried Sweet Potatoes and White Potatoes)

Dezert / Postres / Desert



Flan de Coco

(Creme Caramel s Kokosem)
(Creme Caramel with Coconut)

Mouse de Chocolate Negro

(Čokoládová Pěna)
(Chocolate Mouse)

Tres Leches

(Mokvý Dortík s Třemi Druhy Mléka)
(Wet Cake with 3 Sorts of Milk)

17.00 – 23.00 hrs

Cena / Precio / Price

550,- CZK (€ 25,-)



Předkrm / Entradas / Starter

Cebiche de Pescado, Camote, Maiz Dulce

(Za Syrova Připravená Ryba, Nakládána v Čerstvých Limetách, Koriandru, Zázvoru, Česneku a Chilli,
Podávaná s Karamelizovanou Batátou a Vařenou Žlutou Kukuřicí)
(Raw Fish Marinated in Fresh Lime Juice, Coriander, Ginger, Garlic and Chilli,
Served with Caramelized Sweet Potatoe and Steamed Yellow Corn)

Ensalada de Rucola Carne Demechada en Cesta de Parmigiano

(Salát z Rucoly a Bifteku v Parmezánovém Košíku)
(Rucola and Filete Beef Salad in Parmigiano Basket)

Langostino a la Parrilla con Ensaladita, Salsa de Culantro y Pepino

(Grilovaná Obří Křeveta se Salátkem, Omáčka z Koriandru a Okurek)
(Grilled Jumbo Shrimp with Salad, Corriander-Cucumber Sauce)

Nebo / O / Or

Polévka / Sopa / Soup

Crema de Mais con Tocino

(Krémová Kukuřičová Polévka se Slaninou)
(Sweet Corn Cream Soup with Bacon)

Hlavní Jídlo / Plato Fuerte / Main Dish

Pollo a la Barbacoa

(Kuřecí Prsa Marinované v Omáče Barbecue,
Připravené Kubánským Způsobem, Rýže, Grilovaná Paprika)
(Chicken Breast Marinated in Barbecue Sauce, Prepared Cuban Way,
Steamed Rice, Grilled Pepper)

Lomo en Arepas a la Palmira, Kus Kus estilo Casa Andina

(Řezy z Pravé Svičkově, Skládané Mezi 2 Arepy, Kus Kus a la Casa Andina)
(Beef Sirloin Cuts, Piled in Between 2 Arepas, Kus Kus a la Casa Andina)

Bistec de Monte, Pure de Arvejas en Cesta de Parmigiano, Arroz con Piña

(Marinovaný Biftek z Pravé Svičkově, Lovecká Omáčka s Brusinkami, Hrášková Kaše v Košíčku
z Parmezánu, Rýže s Ananasem)
(Marinated Beef Sirloin, Hunter Sauce with Cranberries, Green Pease Paste in Parmesan Pottle,
Rice with Pineapple)

Dezert / Postres / Desert

Mouse de Maracuya

(Maracuyová pěna)
(Passion Fruit Mouse)



Tarta de Limón con Helado de Vainilla

(Citrónový Dortík s Vanilkovou Zmrzlínou)
(Lemon Cake with Vanilla Ice Cream)

Leche Asada

(Peruánský Mléčný Desert)
(Peruvian Milk Desert)