

ENTRADAS

Vorspeisen



CEVICHE CLÁSICO 15
Adlerfisch / rote Zwiebeln / frischer
Limettensaft / Koriander / Süßkartoffel
/ Cancha-Mais/ Andenmais / Rocoto

*_ Meagre fish / red onion / fresh lime
juice / coriander / sweet potato /
cancha corn / Andean corn / rocoto*

CEVICHE MIXTO 16
Adlerfisch / Oktopus /
Garnelen / rote Zwiebeln / frischer
Limettensaft / Koriander / Süßkartoffel/
Cancha-Mais / Andenmais / Rocoto

*_ Meagre fish / octopus / shrimp / red
onion / fresh lime juice / coriander /
sweet potato / cancha corn /
Andean corn / rocoto*

**CONCHITAS A LA
PARMESANA** 10.5

Zwei Jakobsmuscheln / Parmesan-Käse

_ Two scallops / parmesan cheese

**PULPO AL OLIVO CON
AVOCADO Y CROSTINIS** 12
Feingeschnittene Oktopusscheiben /
Oliven-Mayonaise / Koriander /
Avocado/ Crostinis

*_ Sliced octopus / olive mayonnaise /
coriander / avocado / crostinis*

**TIRADITO DE PESCADO EN
LECHE DE TIGRE DE ROCOTO** 13.5
Feingeschnittener Adlerfisch / Koriander
/ Andenmais / Rocoto Leche de Tigre

*_ Meagre fish carpaccio / coriander /
Andean corn / rocoto leche de tigre*

PAPAS A LA HUANCAÍNA  9.5
Gekochte Kartoffeln / Ei / Ají-Amarillo-
Käsesauce / Koriander / Oliven

*_ Boiled potatoes / ají amarillo cheese
sauce / coriander / olives / egg*



ROCOTO

PERUVIAN CUISINE
— PISCO BAR —

PIQUEOS

Finger Food



PIQUEO ROCOTO 17
Eine Kombination aus unseren
Vorspeisen
(für zwei Personen)

*_ A combination of our starters
(for two people)*

* Ceviche
* Pulpo al olivo
* Chicharrón de pescado

**CHORITOS A LA
CHALACA** 8.5
Sechs Miesmuscheln /rote Zwiebeln /
Tomaten/ Andenmais / Limettensaft /
Koriander

*_ Six mussels / red onion / tomato /
Andean corn / fresh lime juice /
coriander*

TEQUEÑOS  8
Sechs Wan-Tan Taschen / Käse-Quinoa-
Füllung / Avocado-Dip

*_ Six wan-tans filled with cheese and
quinoa / avocado dip*

vegetarisch 

PRINCIPALES

Hauptspeisen



LOMO SALTADO CON RISOTTO 16,5 DE AJÍ AMARILLO

Rinderstreifen im Wok / rote Zwiebeln /
Tomaten / Koriander / Risotto /
Ají-Amarillo-Sauce

*_ Wok-sautéed beef / red onion /
tomato / coriander / risotto /
ají amarillo sauce*

ARROZ CON PATO 15

Gegrilltes Entenbrustfilet / Reis in
Koriandersauce/ Andenmais / Erbsen /
Paprika

*_ Grilled duck breast filet / rice with
coriander sauce / Andean corn / peas
/ red bell pepper*

PESCADO ANTICUCHERO 15,5

Adlerfisch-Spieße / gegrillte Kartoffeln /
Andenmais

*_ Meagre fish skewers / grilled potatoes
/ Andean corn*

ARROZ CON MARISCOS 14,5

Reis im Wok / Meeresfrüchte /
Frühlingszwiebel / Paprika / Koriander /
Ají Amarillo

*_ Wok-sautéed rice / seafood / spring
onion / red bell pepper / coriander /
ají amarillo*

ARROZ CON LANGOSTINOS 13,5

Reis im Wok / Garnelen / Frühlingszwie-
beln / Paprika / Koriander / Ají Amarillo

*_ Wok-sautéed rice / prawns /spring
onion / red bell pepper / coriander /
ají amarillo*

TRILOGÍA DE CAUSA 14

(kalt serviert)
Kartoffel-Chili-Püree / Avocadofüllung /
Garnelen / Oktopus / frittierter Fisch

*(served cold)
_Mashed potatoes with ají amarillo /
filled with avocado / shrimp /
octopus/ deep fried fish*



ROCOTO

PERUVIAN CUISINE

— PISCO BAR —

PRINCIPALES VEGETARIANOS



vegetarische Hauptspeisen



CHAMPIÑONES SALTADOS 12,5 CON RISOTTO DE AJÍ

AMARILLO

Pilzen im Wok / rote Zwiebeln /
Tomaten / Koriander / Risotto
Ají-Amarillo-Sosse

*_ Wok-sautéed mushrooms / onion /
tomato / coriander / risotto /
zaji amarillo sauce*

TARTAR DE AVOCADO CON 12 ENSALADA DE QUINOA Y

PALMITOS

Avocado-Tartar / Quinoasalat /
Palmenherzen

*_ Avocado tartare / quinoa salad /
palm hearts*

DULCE

Dessert



Frägt gerne unser Servicepersonal
nach unserem Tagesdessert

*_Feel free to ask our staff for the
dessert of the day*

vegetarisch

BEBIDAS

Getränke



FRÍO

Hausgemachte Limonade 0,3 l	3.5
Chicha morada 0,3 l	3.5
Saftschorle 0,3 l	3.5
Fritz Kola 0,2 l	2.5
Fritz Kola zuckerfrei 0,2 l	
Thomas Henry Spicy Ginger, Ginger Ale, Tonic Water 0,2 l	3.5
Viva con agua laut / leise 0,33 l	2.5
0,75 l	5.5
Inca Kola 0,35 l	4

CALIENTE

Espresso	2
Americano	2.5
Té	2

CERVEZAS

Bier	
Vom Fass:	
BRLO Helles 0,3 l / 0,5 l	3.5/4.5
Flaschenbier:	
BRLO Pale Ale 0,33 l	4
BRLO Pale Ale Alkoholfrei 0,33 l	4
Cusqueña 0,33 l	4.5

VINOS

Weine

Weißwein

La Linda Torrontes 0,2 l / Flasche	6.5/24.5
La Linda Rosé 0,2 l / Flasche	6.5/24.5
Luigi Bosca Chardonnay Flasche	36

Rotwein

Don Cristobal Malbec 0,2 l / Flasche	6.8/25.5
Luigi Bosca Pinot Noir Flasche	39
Echeverria Syrah Flasche	34

Cava

Castelar Brut Rosé 0,1 l	5.8
--------------------------	-----



ROCOTO

PERUVIAN CUISINE

— PISCO BAR —

TRAGOS

Longdrinks



PISCO SOUR

Pisco / Limettensaft / Zuckersirup /
Eiweiß / Angostura Bitter **7.5**

*_ Pisco / lime juice / simple syrup /
egg white / Angostura bitters*

CHILCANO DE PISCO

Pisco / Limettensaft / Ginger Ale /
Angostura Bitter **7**

*_ Pisco / lime juice / ginger ale /
Angostura bitters*

CHILCANO DE PISCO Y

MANGO **8**

Mango eingelegt in Pisco / Ginger
Ale / Angostura Bitter

*_ Mango macerated in pisco /
ginger ale / Angostura bitters*

CHILCANO ROCOTO

Pisco / T.H. Spicy Ginger /
Limette / Angostura Bitter **8**

*_ Pisco / T.H. Spicy Ginger / lime /
Angostura bitters*

GIN TONIC DE

ARÁNDANOS **8.5**

Amazonian Gin / Blaubeeren /
Thymian / Tonic Water

*_ Amazonian gin / blueberries /
thyme / tonic water*