

Perú - México Hamburg

YAKU ABIERTO



| VERACRUZ | 9.50 |
|--|-------|
| Tortillas de maíz amarillo frito, guacamole. | |
| Maistortilla-Chips mit Guacamole. | |
| ÑISCA DE MAJAO warm & kalt | 14.00 |
| Puré de yuca, pulpo al grill, chimichurri con caviar de trucha, salsa de verduras y cítricos. | |
| Gegrillter Oktopus /Forellencaviar mit Chimichurri / Peruanische Chilischoten und saures Maniokpüree. | |
| EXPERIENCIA OAXACA warm & kalt | 14.50 |
| Pulpo, camarones, uvas, chipotle, carbón de limón. | |
| Knusprige Maistortilla / Oktopus / Garnelen-Tartar / Trauben / Avocadocreme mit Limetten. | |
| YAKU VEGETAL etwas Süß | 12.50 |
| Plátanos confitados, puré de coliflor, pumpernickel, cítricos, romanesco. | |
| Karamellisierte Kochbanane mit Romanesco, Pumpernickel, Zitrusfrüchte und Blumenkohlpüree. | |
| CERDO PITUCO | 14.50 |
| Panceta de cerdo, maíz fresco, frambuesa con rocoto. | |
| Gebratener Scheinebauch mit Himbeer-Rocoto und frischem Mais. | |

MÉXICO LINDO



| TACO DE CAMARÓN | 6.00 |
|--|------|
| Tortilla, camarón, piña, guacamole. | |
| Maistortilla mit gebratenen Garnelen, karamellisierter Ananas und Guacamole. | |
| TACO CRISPY | 5.00 |
| Tortilla, pollo, guacamole, salsa jalapeño. | |
| Maistortilla mit knusprigem Hähnchen, Jalapeño Sauce und Guacamole. | |
| TACO DE COCHINO | 5.50 |
| Tortilla, costilla de cerdo, pico de gallo, gel del limón y menta. | |
| Maistortilla mit Schweinerippchen (ohne Knochen), Pico de Gallo und Limetten-Minzgel. | |
| TACO FLORA | 5.00 |
| Tortilla, puré de piña, zanahorias crujientes, guacamole. | |
| Maistortilla mit knusprigen Karotten, Guacamole und Ananaspüree. | |
| TACO DE LENGUA | 5.50 |
| Tortilla, lengua de res, mole poblano especialidad mexicana, cebolla roja. | |
| Maistortilla mit Rinderzunge, Mole Poblano Sauce nach Puebla Art und roten Zwiebeln. | |

CULTURA VIVA



| YAKU CEVICHE Lubina fresca, puré de camote, leche de tigre, ají amarillo, | 15.00 |
|---|-------|
| cilantro, maíz crujiente. Wolfsbarsch mit peruanischem gelben Chilli in Limettensoße gegart, gerösteter Mais und Süßkartoffelpüree. | |
| PUEBLA FRESA | 16.00 |
| Pierna de pato con hueso, mole poblano especialidad mexicana, tortilla de maíz. Gebratene Entenkeule an Mole Poblano Sauce nach Puebla Art und Maistortilla. | |
| MAR ADENTRO | 16.00 |
| Caldo de mariscos con camarón, pulpo, pescado, choclo y cilantro. Meeresfrüchte-Bouillabaisse mit Oktopus, Garnelen, Wolfsbarschfilet, Koriander und Mais. | |
| PACHA - MANCA | 16.00 |
| Costilla de vaca, crema de polenta y ají amarillo, zanahoria caramelizada. Beef Ribs mit karamelisierten Möhren, peruanischem gelben | |
| Chili und cremige Polenta. | 12.00 |
| ALTIPLANO Croquetas de quinua y queso de oveja, salsa de anacardos y ají panca. Kroketten aus Quinoa und Schafskäse, Panca und Cashewnuss-Soße. | 12.00 |
| MEXICO AL 19% | 12.00 |
| Quesasilla- tortilla de maíz con queso, guacamole, palmitos, zanahoria caramelizada. Maistortilla mit Käse, Guacamole, Palmenherzen und karamellisierten Möhren. | |
| and randingicition momen. | |

FINAL DULCE



| PERU AFRO | 5.50 |
|--|------|
| Galleta de maicena, dulce de leche, gel de coco, polvo dulce de maíz morado. | |
| Peruanische Plätzchen mit karamellisiertem Milchschaum, violettem Mais-Schnee und Kokosgel. | |
| JALAPEÑO | 6.00 |
| Helado de jalapeño, pumpernickel triturado, gel de frambuesa. Pumpernickel-Streusel auf Jalapeño-Eis mit Himbeergel. | |

BEILAGEN

| *3 TORTILLAS (3 MAISTORTILLAS) | 4.50 |
|--|------|
| *GUACAMOLE (WÜRZIGE CREME VON AVOCADO) | 5.00 |
| *TOTOPOS (TORTILLA-CHIPS) | 5.00 |
| *YUQUITAS FRITAS CON JAMAICA | 6.50 |
| (Gebratene Maniokstangen mit Jamaika-Blumen) | |

ALLERGENE ENTHÄLT



- 1. ERDNÜSSE
- 2. FISCH
- 3. SELLERIE
- 4. WALNÜSSE
 - 4.1 MANDELN
 - **4.2 PECANÜSSE**
- **5. SESAMSAMEN**
- 6. EI
- 6.1 EIWEIß
- 7. MILCH
- 8. PETERSILIE
 - **8.1 KORIANDER**
- 9. SOJASAUCE
- 10. WEICHTIERE
 - 10.1 WEICHTIERESAUCE
- 11. SCHWEFELDIOXD, SULFITE

ZUSATZSTOFFE MIT

- a) FARBSTOFF
- b) STABILISATOREN
- c) CHININ

AGUAS FRESCAS / FRISCHES WASSER



Hausgemachte. 0.3L

| CHICHARRA MORADA | 0.3 L | 4.00 |
|---|-------|-------------|
| Frische Getränke nach peruanischem Rezept aus Lila Andenmai | S. | |
| AGUA DE JAMAICA | 0.3 L | 4.00 |
| Wasser Eistee aus Hibiskusblüten. | | |
| HAUSGEMACHTE AGÜITA PA' LOCO | 0.3 L | 4.00 |
| Apfelsaft nach Rezept aus Perú. | | |
| LIMONADA CON MENTICA | 0.3 L | 4.00 |
| Frisch gepresste Limette, Minze. | | |
| AGÜITA / WASSER | 0.2 L | 2.50 |
| Mit / ohne Kohlensäure. | 0.7 L | 7.00 |

CHELITAS AL POLO / (EISKALTE BIERE)

| BECKS PILS / GOLD / UNFILTERED / GREEN LEMON / BLUE FREI | 0.33 L | 3.50 |
|--|--------|------|
| CUSQUEÑA PERÚ Gold / Dunkle / Weißen / Quinoa | 0.33 L | 5.00 |
| CORONA FASS | 0.33 L | 4.90 |
| FRANZISKANER WEIßBIER / ALKOHOLFRE | 0.5 L | 4.50 |

TRAGUITOS / COCKTAILS



PISCO CUATRO GALLOS

| PISCO SOUR YAKU PERU Original peruanischer Pisco, frische Limettensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiss, Angostura Bitter. | 11.50 |
|--|---------------------|
| PASSION SOUR Original peruanischer Pisco, Passionsfruchtsaft, Eiweiß, Zuckersirup. | 11.50 |
| YAWAR Original peruanischer Pisco, Brombeerendicksaft, Limettensaft, Zucker | 11.50 sirup. |
| TEQUILA BLANCO DON JULIO | |
| MARGARITA HENKEL CLASSIC Tequila, frische Limettensaft, Orangenlikör, Zuckersirup. | 11.50 |
| MARGARITA CHIVEADA Tequila, frische Limettensaft, Granatapfel, Orangenlikör, Zuckersirup. | 11.90 |
| GIN AMAZÓNICO | |
| GIN B. SMASH Gin, frische Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum. | 11.90 |
| MEZCAL DEL MAGUEY DE LA VIDA | |
| QUETZAL MULE | 11.90 |

Mezcal, Gurke, Minze, frische Limettensaft, Ingwer und Ginger Spicy.

LONGDRINKS



| DE LA SELVA SU GIN Gin, frische Limettensaft, Tonic Water. | 10.50 |
|---|-------|
| CHILCANO POWER | 10.90 |
| Original peruanischer Pisco, frische Limettensaft, Ginger Ale, Angostura Bitter. | |

CHUPITO ELEGANT SHOT 0.2 CL

| PISCO PORTÓN EST. 1648 | 4.50 |
|---|------|
| Mosto Verde Torontel / Mosto Verde Quebranta / Mosto Verde Achola | do |
| TEQUILA DON JULIO BLANCO | 4.90 |
| TEQUILA DON JULIO REPOSADO | 5.50 |
| MEZCAL DEL MAGUEY VIDA | 4.90 |

CAFECITO PERÚ

| ESPRESSO | 2.90 |
|------------|------|
| CAPPUCCINO | 3.50 |

VINITOS / WEINEN





WEISSWEIN

| RIESLING "VOM MUSCHELKALK" 2020 | Gl. | 5.40 |
|---|-----|-------|
| Feinherb Weingut Fogt, Rheinhessen, Deutschland | | |
| Satter Duft nach Birnen und eine intensive weiche Pfirsich-Frucht. Am Gaumen gepaart mit viel Frische. | Fl. | 18.90 |
| SAUVIGNON BLANC "ES GRENETTES" 2019 | Gl. | 6.40 |
| Domaine Beauséjour, Loire, Frankreich Trocken | | |
| Duft nach Zitrus, Holunderblüte, Stachelbeere und einem Hauch | | |
| Minze. Glasklarer Antritt am Gaumen, mit wohlmeinender und knackiger Frucht. | Fl. | 22.50 |
| CHARDONNAY "CATALPA" 2018 | Gl. | 8.40 |
| Bodega Atamisque, Mendoza, Argentinien | | |
| Aromen von Nuss, getrockneten aprikosen und Noten wie Honig und Vanille. am Gaumen komplex, dicht und mit beeindruckender | | |
| Länge. | Fl. | 29.50 |

VINITOS / WEINEN

Glas 0.15L Flasche 0.75L



ROTWEIN

| RIOJA RESERVA "LAR DE SOTOMAYOR" 2014 | Gl. | 8.40 |
|--|-----|-------|
| Bodegas Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien | | |
| Viel dunkle Frucht und eine enorm komplexe Vielschichtigkeit. | | |
| Am Gaumen Johannis- und Brombeeren, Pflaumen und eine tiefe Würzigkeit. | Fl. | 29.50 |
| MALBEC "CATALPA" 2019 | Gl. | 8.40 |
| Bodega Atamisque, Mendoza, Argentinien | | |
| Brombeere, Heidelbeere, schwarze Johannisbeere und feine würzige Noten wie Wacholder. Grandiose Fülle am Gaumen, | | |
| | | |

ROSÉ

| PROVENCE ROSE "L'OPALINE" 2020 | Gl. | 7.40 |
|--|-----|-------|
| Pure Provence, Provence, Frankreich | | |
| Rote Waldfrüchte, ein Meer von Blüten und erfrischende zitrische |) | |
| Untertöne. am Gaumen ist dieser Rosé quicklebendig stark in der | | |
| Frucht. | Fl. | 24.50 |

VINITOS / WEINEN



Flasche 0.75L

VINITOS ELEGANTES

RIESLING "NONNENGARTEN - FASS 48" 2020 FI. 47.00

VDP. Weingut Clemens Busch, Mosel, Deutschland

Spannungsreicher Riesling mit mineralischer Vielschichtigkeit. Der Gaumen vibriert vor Spannung, der Ausklag will kein Ende nehmen.

POULLY-FUMÉ Weiß 2019

Fl. 47.00

Domaine Yvon & Pascal Tabordet, Loire, Frankreich

Mineralität und die köstlichen Fruchtaromen nach apfel, Birne und einem Hauch Mango. Am Gaumen feine Feuersteinnoten.

CHÂTEAU SAINT-AUBIN Rot 2016

FL 47.00

Médoc Cru Bourgeois, Bordeaux, Frankreich

Seidig komplex, mit wunderschöner Johannisbeere- und Kirschfrucht. Noten von Schokolade und Nelke umschmeichln das Tannin.