

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)	

### 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	<b>7.00</b>

#### 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
<b>PASSION SOUR</b> Original peruanischer Pisco, Passionsfruchtsaft, Eiweiß, Zuckersirup.	11.50
YAWAR  Original peruanischer Pisco, Brombeerendicksaft, Limettensaft, Zucker	<b>11.50</b> 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	
<b>GIN B. SMASH</b> 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**



<b>DE LA SELVA SU GIN</b> 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.