Cevicheria Pez

Occamstraße 24, 80802 muenchen
+498982969652

KOMPLETTE SPEISEKARTE

CEVICHES

Clásico 24,90 €
Zubereitet mit dem Fisch des Tages.

Thai Curry Mango 24,90 €
Lachs mit Kokos - Lima Kaffier Schaum, Kumquat Mango und Togarashi.

Atún Nikkei 28,90 €
Thunfisch mariniert in Yuzu, Zitronengras, Sojasauce und Sesamöl.

Tartufo 25,90 €
Lachs mit einer Trüffelcreme und gelbem Leche de Tigre-Schaum.

Nikkei 25,90 €
Lachs mariniert in Tamarindensauce, Sojasauce und Sesamöl, dazu Avocado.

Trío de Ceviches 48,90 €
Dreierlei Ceviche vom Fisch - Clasico, Langostinos en Crema de Culantro und Nikkei aus Thunfisch.

Vegetariano VEGETARISCH 19,90 €
Flambiert Pfifferlinge mit Koriandercreme

Afrodisiaco 25,90 €
Fisch des Tages, Meeresfrüchten und Venusmuscheln mit zweierlei Chilisaucen.

Mixto 25,90 €
Fisch des Tages mit Meeresfrüchten und Venusmuscheln.

Langostinos en Crema de Culantro 27,90 €
Scampi mit Koriandercreme.

ENTRADAS & TIRADITOS

Trio de Causa: Salmón, Pulpo y Langostino **25,90 €**
Kalt gestampftes Kartolffelpüree verfeinert mit Lach-Sashimi flambiert in Nikkei-Acevichada-Sauce; und Tintenfisch flambiert mit Anticuchera-Mayonnaise, Canchita und gebratene Garnelen mit einer Chili-Maracuja-Sauce

Ensalada de Quinua **18,90 €**
Quinoasalat mit Gemüse und Honig-Kurkuma Vinaigrette

Pulpo Anticuchero **29,90 €**
Gebratener, pikant marinierter Oktopus, dazu Rosmarinkartoffeln, Champignons und Avocado

Chupe con Quinua **19,90 €**
Fisch des Tages und Riesengarnelen in pikanter Bouillon mit Quinoa, und Erbsen

Duo de Nigiri Wagyu A5 (Japan) y Salmon Salvaje **25,90 €**
Duo aus Wagyu A5 Nigiri und Wildlachs, flambiert auf Salzstein

Tiradito de Atún Cítrico Nikkei **29,90 €**
Thunfisch-Sashimi verfeinert mit Sojasauce, Orange und Sesamöl

Tiradito de Salmón **27,90 €**
Lachs-Sashimi mit Leche de tigre und Molekular-Avocado

PLATOS PRICIPALES

Risotto con Mariscos **32,90 €**
Risotto mit Garnelen, Calamari und argentinischer Rotgarnele, verfeinert mit Erbsen, Paprika und Koriander dazu Zwiebelsalat

Atún en Costra de Quinua con Salsa Nori y Puré de Camote Nikkei **44,90 €**
Thunfisch mit einer Quinoakruste, dazu Nori Sauce (Algensauce) und Orangen-Süßkartoffelpüree

Ceviche Caliente Thai **33,90 €**
Fisch des Tages flambiert in Pisco, Gelbes Leche de Tigre, Choclo, Koriander, Zwiebeln, Chili dazu Reis

Lomo Saltado **38,90 €**
Argentinische Entrecóte-Streifen flambiert im Wok, verfeinert mit Sojasauce, Zwiebeln und Koriander, dazu frittierte Maniok-streifen und Reis

Quinua al Tartufo con Vegetales VEGETARISCH **27,90 €**
Quinoa verfeinert mit Trüffel, Gemüse, Champignons und Parmesan

POSTRES

Cheesecake de Pistacho y sorbete de Guava VEGETARISCH **18,90 €**
Zerlegter Pistazien-Cheesecake mit Guavensorbet

Granizado de Maracuyá **17,90 €**
Maracujasorbet umhüllt in einer hausgemachten Schokoladenkuppel mit Mangoschaum

Souffle de chocolate con helado de Coco VEGETARISCH **16,90 €**
Schokoladensoufflé mit hausgemachtem Koko-Eis