



KHIPU

MAR Y TIERRA

MENU

SPEISEKARTE

KHIPU ZÜRICH
by Fish & Limón

PERUANISCHES RESTAURANT

Die – Sa 11 – 23 Uhr
So 13 – 21 Uhr

Peruanische Fusion | Peruanische Küche Schweiz
Wehntalerstrasse 444 | 8046 Zürich
kipuzurich.ch



ENTRANTES FRÍOS | KALTE VORSPEISEN

1.		Preis
Ceviche de pescado con leche de tigre clasica		
Cubos de pescado blanco / leche de tigre / maíces peruanos / camote glaseado		28
<i>Ceviche Clásico – Fisch mit klassischer Leche de Tigre</i>		
<i>Fischwürfel / Tigermilch / peruanischer Mais / glasierte Süsskartoffel</i>		
2.		
Ceviche mixto con leche de tigre de ají amarillo		
Cubos de pescado / mariscos / leche de tigre de ají amarillo / maices peruano / camote glaseado		28
<i>Ceviche Mixto – Leche de Tigre aus Ají Amarillo</i>		
<i>Fischwürfel & Meeresfrüchte / Tigermilch mit Ají Amarillo / peruanischer Mais / glasierte Süsskartoffel</i>		
3.		
Ceviche KHIPU - Leche de tigre en pasta de rocoto - chicharrón de calamar		
Cubos de pescado / leche de tigre de rocoto / maíz peruano / camote glaseado / Chicharrón de calamar		30
<i>Ceviche KHIPU – mit Rocoto-Tigermilch & knusprigem Calamar</i>		
<i>Würfel vom Fisch / Leche de Tigre mit Rocoto-Chili / peruanischer Mais / glasierte Süßkartoffel / Chicharrón von Calamar</i>		
4.		
Ceviche Mediterraneo – Leche de tigre de albahaca y punto de aceite oliva extra virgin		
Cubos de pescado / leche de tigre de albahaca/ maíz peruano / camote glaseado		29
<i>Ceviche Mediterran – Basilikum-Tigermilch mit einem Spritzer Olivenöl extra Vergine</i>		
<i>Fischwürfel / Basilikum-Tigermilch / peruanischer Mais / glasierte Süsskartoffel</i>		
5.		
Ceviche amazonico (Próximamente en la carta)		
<i>Ceviche Amazonas (Bald neu im Angebot)</i>		
6.		
Copa de leche de tigre clasica		
Cubos de pescado / leche de tigre clasica/ maíz peruano / camote glaseado / Chicharrón de calamar		21
<i>Leche de Tigre im Cocktailglas</i>		
<i>Fischwürfel / Basilikum-Tigermilch / peruanischer Mais / glasierte Süsskartoffel</i>		
7.		
Tiradito de pulpo al olivo		
Pulpo / Leche de tigre con aceite de oliva / salsa de oliva botija / cebolla crocante		29
<i>Pulpo-Tiradito – mit Olivencreme und Leche de Tigre</i>		
<i>Tintenfisch / Tigermilch & Olivenöl / Olivensauce / knusprige Zwiebeln</i>		
8.		
Causa de pollo con huevo de codorniz		
Pollo confitado / salsa anticuchera / patata aliñada con zumo de limón y sal / aguacate		15
<i>Causa Limeña – mit confiertem Huhn & Wachtelei</i>		
<i>Marinierte Kartoffel mit Limettensaft & Salz / confiertes Huhn / Anticucho-Sauce / Avocado / Wachtelei</i>		
9.		
Papa a la huancaína		
Patata cocida / salsa de huancaína/ pasta de oliva / huevo de codorniz / Lechuga		13
<i>Papa a la Huancaína – Kartoffel mit Ají-Amarillo-Käsesauce</i>		
<i>Kartoffel / cremige Huancaína-Sauce / Wachtelei / Olivenpaste / Kopfsalat</i>		

ENTRANTES CALIENTES / WARME VORSPEISEN

	Preis
10. Anticuchos de solomillo de ternera Solomillo de ternera/ marinado de salsa de anticucho / patata nativa / salsa anticuchera <i>Anticuchos – vom Rindsfilet</i> <i>Am Spiess gegrillt / Anticucho-Marinade / einheimische Kartoffel / Anticuchera-Sauce</i>	25
11. Jalea marina con sus cremas Mix de mariscos y pescado fritos / salsa acevichada / salsa anticuchera / salsa de oliva / sarza criolla / maíz frito/ yuquitas fritas <i>Frittierte Meeresfrüchte – mit vier Saucen</i> <i>Frittierter Mix aus Meeresfrüchten & Fisch / Acevichada-Sauce / Anticucho-Sauce / Olivensauce / Criolla-Salsa / gerösteter Mais / Knusprige Maniokwurzel</i>	27
12. Zamburiña flameadas en leche de tigre de ají amarillo Zamburiña/ mantequilla / leche de tigre de ají amarillo (6 unidades) <i>Flammierte Jakobsmuscheln – Ají-Amarillo-Tigermilch</i> <i>6 Stück / Jakobsmuscheln / Butter / gelbe Chili-Tigermilch</i>	22
13. Bao de paceta laqueada Pan al vapor / panceta a baja temperatura / salsa agri dulce charsi / sarza criolla <i>Bao – mit glasiertem Schweinebauch & Char Siu-Sauce</i> <i>Gedämpftes Brötchen / langsam gegarter Schweinebauch / süß-saure Char Siu-Sauce / Criolla-Salsa</i>	16
14. Papa rellena de ternera con huevo, olivas Patata / ternera guisada / uvas y pasas / Salsa huancaína / Salsa anticuchera /Zarsa criolla <i>Papa Rellena – gefüllte Kartoffel mit Kalbfleisch & Saucen-Duo</i> <i>Kartoffelteig / geschmortes Kalbfleisch / Rosinen / Huancaína-Sauce / Anticuchera-Sauce / Zarsa Criolla</i>	13
15. Tamales de cerdo y de pollo Harina de maíz / Cerdo o pollo / ají amarillo / huevo cocido / Zarsa criolla <i>Tamales – Maispäckchen mit Fleisch, Ají Amarillo & Zarsa Criolla</i> <i>Gedämpfte Maismehl / Schweine- oder Hühnerfleisch / Ají Amarillo / gekochtes Ei / Zwiebel-Tomaten-Salsa</i>	14

PLATOS PRINCIPALES / HAUPTSPEISEN

100.		Preis
Lomo saltado de solomillo de ternera al Wok con patata		
Solomillo de ternera al wok / salsa de soja / vinagre de arroz / patata frita / arroz jazmín		
		35
<i>Wok-Rindsfilet – Kartoffel & Jasminreis</i>		
<i>Rindsfilet aus dem Wok / Sojasauce & Reisessig / frittierte Kartoffel / Jasminreis</i>		
101.		
Costillas de cabrito en salsa de pachamanca con verduras andinas		
Costilla de cabrito / salsa de pachamanca / mazorca baby / Patata baby / camote / Havas		
		35
<i>Lammkoteletts – mit Pachamanca-Sauce & Andengemüse</i>		
<i>Gegrillte Lammkoteletts / Pachamanca-Sauce / Babymais / Babykartoffel / Süsskartoffel / Havas (peruanische Saubohnen)</i>		
102.		
Aji de pollo de campo con huevo de codorniz y oliva botija		
Pollo guisado desmenuzado guisado con ají amarillo y sofrito / oliva botija / patata dorada / arroz jazmín		
		33
<i>Ají de Gallina – mit Wachtelei & Botija-Olive</i>		
<i>Gezupftes, geschmortes Poulet / Ají-Amarillo-Sauce mit Sofrito / goldbraune Kartoffel / Botija-Olive / Jasminreis</i>		
103.		
Entrecot a la parrilla chimichurri de ají amarillo y yuquitas		
Entrecot a la parrilla / salsa de huancaína / Salsa de ocopa / chimichurri de ají amarillo		
		38
<i>Entrecôte – dreierlei peruanische Saucen & Yuquitas</i>		
<i>Gegrilltes Entrecôte / Huancaína-Sauce / Ocopa-Sauce / Ají-Amarillo-Chimichurri / frittierte Yuquitas</i>		
104.		
Pulpo a la brasa con puré de maíz con patata al carbón- Chalaquita criolla		
Pulpo al brasa / salsa de anticucho / Patata a la brasa / pepián de maíz / maíz salteado con mantequilla		
		37
<i>Gegrillter Pulpo – mit Maispüree, Holzkohlekartoffeln & Chalaquita Criolla</i>		
<i>Tintenfisch vom Grill / Maispüree / Pepián aus Maíz / gebratener Mais mit Butter / Holzkohlekartoffeln / Chalaquita Criolla</i>		
105.		
Arroz a la norteña con pato confitado y huancaína		
Arroz guisado en cerveza negra / pato confitado / chalaquita / Salsa Huancaína		
		37
<i>Reis nach nordperuanischer Art – mit confierter Ente & Huancaína-Sauce</i>		
<i>Reis geschmort in dunklem Bier / confierte Ente / Chalaquita Criolla / cremige Huancaína-Sauce</i>		
106.		
Espaguetis Marinos en salsa de aji amarillo y chupe		
Pulpo / gamba / calamar / salsa americana / queso parmesano		
		35
<i>Spaghetti – mit Meeresfrüchten in Ají-Amarillo-Chupe-Sauce</i>		
<i>Pulpo / Garnele / Tintenfisch / Ají-Amarillo-Chupe-Sauce auf Krustentierbasis / Parmesan</i>		

107.

Carapulcra andina con cochinillo deshuesado

Patata seca guisada / cochinillo deshuesado / zarsa criolla / arroz jazmín

37

Andine Carapulcra – mit entbeintem Spanferkel & Jasminreis

Geschmorte, getrocknete Kartoffeln / zartes Spanferkel / Zarsa Criolla / Jasminreis

108.

Arroz con marisco con chalaquita criolla y salsa huancaína

Pulpo / langostino / calamar / salsa de mariscos / queso parmesano

35

Meeresfrüchte-Reis – mit Huancaína-Sauce & Chalaquita Criolla

Reis mit Tintenfisch, Garnele & Calamari / cremige Meeresfrüchte-Sauce / Parmesankäse / Chalaquita Criolla / Huancaína-Sauce

109.

Arroz chaufa KHIPU mar & tierra

Arroz / Mariscos / ternera / Salsa de soja / Salsa de ostión / canela china / brócoli / brotes de soja / pimienta roja / cebolla china / tortilla de huevo / hilos de wantan frito

33

Chaufa-Reis KHIPU – Mar & Tierra

Gebratener Reis / Meeresfrüchte & Rindfleisch / Sojasauce / Austernsauce / chinesischer Zimt / Brokkoli / Sojasprossen / rote Paprika / Frühlingszwiebel / Eier-Omelett / knusprige Wantan-Streifen

110.

Quinoto de gambas en salsa de escabeche con ají amarillo

Quinoa / gambas / salsa de escabeche / tomate Cherri / cebolla roja / pasta de ají amarillo

36

Quinoto mit Garnelen – in Escabeche-Sauce mit Ají Amarill

Cremige Quinoa / Garnelen / Escabeche-Sauce mit gelber Chili / Zwiebel & Limette

POSTRES / DESSERTS

200.

Tres leches - Maca y frambuesa

Bizcocho húmedo con leche de haba tonka / canela / crema de maca y frutas confitadas / frambuesa / leche evaporada / leche sin lactosa / leche condensada

13

Tres leches – mit Maca-Creme & Himbeeren

Feuchtes Biskuit / Tonkabohnenmilch & Zimt / Maca-Creme / konfierte Früchte / Himbeeren / Kondensmilch / laktosefreie & evaporierte Milch

201.

Suspiro limeño

Crema de vainilla. Merengue y maracuyá crujiente

13

Suspiro Limeño – Vanille, Merengue & Passionsfrucht-Crunch

Cremige Vanillebasis / luftiger Merengue / knuspriger Passionsfrucht-Crunch

202.

Choux de Guanábana

Profiterol relleno de Mousse de Guanábana / naranja / cacao / pistacho rallado

13

Choux aus Guanábana – mit Orange, Kakao & Pistazie

Profiterol / gefüllt mit Guanábana-Mousse / Orangenzeste / feine Kakaonote / geriebene Pistazien

203.

Tiramisú de lúcuma

Crema de lúcuma y bizcocho húmedo / cacao / café y rom

13

Lúcuma-Tiramisú – mit Rum & Kaffee-Biskuit

Lúcuma-Creme / feuchter Biskuit mit Kaffee & Rum / Kakao

GUARNICIONES / BEILAGEN

300.		Preis
Arroz blanco jazmín		
		7
<i>Jasminreis</i>		
<i>Duftender, lockerer Reis</i>		
301.		
Pure de maiz		
		7
<i>Maispüree</i>		
<i>Cremig & leicht süß – aus gelbem Mais</i>		
302.		
Patata frita		
		7
<i>Pommes frites</i>		
<i>Knusprig, goldbraun</i>		
303.		
Patata hervida		
		7
<i>Einfach gekochte Kartoffel</i>		
<i>Zart & pur</i>		
304.		
Yuquitas fritas		
Pasta de ají amarillo / cebolla / queso fresco / leche sin lactosa		
		7
<i>Knusprige Maniokwurzel</i>		
<i>Goldbraun frittiert</i>		
305.		
Salsa huancaína		
		7
<i>Huancaína-Sauce – cremig & mild-pikant</i>		
<i>Ají Amarillo / Zwiebel / Frischkäse / laktosefreie Milch</i>		
306.		
Ensalada Verde con tomate Cherry		
Ensalada verde / Tomate Cherry / Vinagreta de maracujá		
		10
<i>Grüner Salat – mit Cherry-Tomaten & Passionsfrucht-Vinaigrette</i>		
<i>Blattsalat / Cherry-Tomaten / Vinaigrette aus Maracujá</i>		

BEBIDAS / KALTE GETRÄNKE

BEBIDAS SUAVES / SOFT DRINKS

Preis

400.

Inca Kola

33 cl.

5

401.

Coca Cola

30 cl.

5

402.

Lipton Ice Tea Peach

33 cl.

5

403

Sprite

33 cl.

5

AGUA / WASSER

404.

HENNIEZ mineral con gas / mit Kohlensäure

33 cl.

5

405.

HENNIEZ mineral sin gas / ohne Kohlensäure

33 cl.

5

406.

PELLEGRINO mineral con gas / mit Kohlensäure

125 cl.

9.50

407.

HENNIEZ mineral sin gas / ohne Kohlensäure

100 cl

9.50

CERVEZA / BIERE

Preis

500.

CUSQUEÑA TRIGO – Peruan / Peruanisches Weizenbier

4.9% vol.

33 cl.

7

501.

CUSQUEÑA GOLDEN LAGER / Peruanisches Premium-Bier

4.8% vol.

33 cl.

7

502.

CUSQUEÑA NEGRA / Peruanisches Bier Dark Lager

4.5% vol.

33 cl.

7

503.

CORONA - cerveza mexicana / Corona Mexikanisches Bier

4.5%

33 cl.

7

504.

HEINEKEN / Heineken Bier

5%

33 cl.

7

APERITIVO / APERITIF

550.

RICARD PASTIS DE MARSEILLE (Frankreich)

2 cl. | Alkoholgehalt von 45 % vol.

9

551.

AMARO AVERNA Kräuterlikör (Sizilien)

2 cl. | Alkoholgehalt von 29 % vol.

8

552.

Limoncello DICAPRI (Italien)

2 cl. | Alkoholgehalt von 30 % vol.

7

VINOS BLANCOS / WEISSWEINE

Preis

600.

Sauvignon blanc Intipalka (Valle de Ica, Santiago Queirolo)

Peru

10 cl. / 75 cl.

6.50 / 48.00

601.

Sauvignon Blanc Single Vineyard, Valle de Casablanca, DO, Viña Errazuriz

Chile

10 cl. / 75 cl.

7.20 / 54.00

602. Atance Cuvee Nr. 1, España – Valencia DO, Risky Grapes (Bio) Spanien 10 cl. / 75 cl.	5.20 / 39.00
--	--------------

VINO TINTO / ROTWEINE

700. Malbec Intipalka (Peru – Ica Valley, Santiago Queirolo) Peru 10 cl. / 75 cl.	6.50 / 48.00
--	--------------

701. Luis Cañas Crianza, Rioja DOCa Alavesa (Bodegas Luis Cañas) Spanien 10 cl. / 75 cl.	7.60 / 57.00
---	--------------

702. Pinot Noir Tayu 1865, Valle del Malleco, Vin1a San Pedro Chile 10 cl. / 75 cl.	10.00 / 75.00
--	---------------

703. Malbec Amalaya, Valle Calchaqui, Bodega Amalaya Argentinien 10 cl. / 75 cl.	10.00 / 75.00
---	---------------

CHAMPÁN Y PROSECCO / CHAMPAGNER & PROSECCO

750. Champagne Brut Imperial, Moët & Chandon. Francia Frankreich 10 cl. / 75 cl.	20.00 / 150.00
---	-------------------

751. Le Calle Prosecco DOC Extra Dry Millesimato Contarini. Italien 10 cl. / 75 cl.	4.80 / 36.00
--	--------------

BEBIDAS / HEISSE GETRÄNKE

CAFÉ / KAFFEE	Preis
----------------------	-------

CAFÉ ROYAL – CREMA BIO PERÚ FAIRTRADE 100% ARABICA
 Hergestellt in der Schweiz

800. Espresso	4.00
--------------------------------	------

801. Kaffee Crème	4.50
------------------------------------	------

802.		
Latte Macchiato		6
803.		
Cappuccino		5.50
TEE		
900.		
Twinings Peppermint		4
901.		
Twinings Orange Blossom		4
902.		
Twinings Camomile		4
903.		
Twinings Black Tea		5.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.