



## **Lima pops Freebird - Eusebias Cevicheria**

Peruanisches Pop-up von 6.11. – 5.12.2017 im Freebird, Nordendstr. 12, mo-sa ab 18 Uhr,  
Reservierung: 089-2737 45 20,

Lima ist kulinarisch „the place to be“! Küche, Geschmack, Style und Innovation, mehr geht nicht. Allen voran: Ceviche, mariniertes, frischer Fisch, das kulinarische Nationalheiligtum Perus.

Es steht auf Speisekarten in Lissabon, Paris, London, oder Berlin!

Aber, man muss wissen wie es geht, man muss es mit der Muttermilch aufgesaugt haben, in Lima, in Peru. Sonst ist es nur eine billige Kopie.

Wir haben das Original: Eusebia, aufgewachsen in einem SOS-Kinderdorf in Lima. Keine leichte Kindheit, aber ausgestattet mit extrem viel Ehrgeiz, gastronomischen Gefühl und heute in der Nähe eines kulinarischen Sterns...

Sie hat es zur Sous-Chefin in der Küche des besten Hotels des Landes gebracht, ist Chefin von über hundert Mitarbeitern und jetzt in München.

Exklusiv im Freebird, im Gepäck: Ceviche! Das Original und noch viel mehr, was die peruanische Küche hergibt. Nur jetzt, für kurze Zeit, im Freebird, Nordendstr. 12 von 6.11. bis 5.12.2017. mo-sa ab 18h

Reservierung: 089- 2737 45 20.....

### **Menu**

#### CEVICHE DE PESCADO

Catch of the day, Limette, Chili, Koriander,  
Süßkartoffel, Cancha-Mais, frittierte Kochbanane  
€13,50

#### SOPA CRIOLLA VEGETARIANA

Tomatensuppe, Spaghettini, Ei, Aji-Panka, Aji-Amarillo  
€7,50

#### AJI DE GALLINA CON ARROZ

Hühnergeschnetzeltes, Salz-Cracker, Aji-Amarillo-Sauce,  
Basmati-Reis  
€15,50



LOMO SALTADO

Sautiertes argentinisches Rinderfilet, Tomate, Erbsen, Sojasauce, Aji, Koriander, Kartoffeln  
€20

ARROZ CHAUFA CON PESCADO

Peruanischer Fried Rice, „Catch of the day“, Ei, Ingwer  
€16,50

MOUSE DE MARACUYA

Passionsfrucht-Limetten-Mousse  
€6,50

3- Gänge (Ceviche, Lomo oder Arroz, Nachspeise) €32

4- Gänge (Ceviche, Suppe, Lomo oder Arroz, Nachspeise) €38