

TÍO DARÍO

Restaurante





GASTRONOMIE TÍO DARÍO

Le Restaurant Tío Darío a été créé à Arequipa en 2004, pour offrir un délicieux et subtil choix de la meilleure gastronomie du Pérou et d'Arequipa. Les recettes et assaisonnements de ces plats lui ont été légués par un chef péruvien-japonais reconnu, Darío Matsufuji. Dans notre carte de menu, vous trouverez les principaux mets de la fascinante histoire culinaire du Pérou, depuis l'Empire Inca jusqu'à l'arrivée des tendances et goûts espagnols, africains, chinois, japonais et d'autres pays d'Europe. Tout un monde de saveurs avec un style de préparation original, en respectant les recettes traditionnelles de ces fameuses spécialités.



GASTRONOMIE TÍO DARÍO

Das Restaurant Tío Darío wurde 2004 in Arequipa eröffnet und bietet eine leckere Kostprobe der besten Küche Perus und Arequipas. Die Rezepte und der Geschmacksreichtum seiner Gerichte ist ein Vermächtnis des renommierten peruanisch-japanischen Küchenchefs Darío Matsufuji. In unserer Karte finden Sie die Hauptgerichte aus der faszinierenden gastronomischen Geschichte Perus, vom Inka-Reich bis zur Ankunft spanischer, afrikanischer, chinesischer, japanischer und europäischer Einwanderer und ihrer kulinarischen Einflüsse. Eine Welt von Aromen mit einem originellen Zubereitungsstil, der die traditionellen Rezepte dieser berühmten Spezialitäten in Ehren hält.

ENTRÉES FROIDES KALTE VORSPEISEN

LECHE DE TIGRE	22
Jus de poisson frais du jour au citron et piment Frischer Fisch in kalter Brühe mit Limettensaft	
LECHE TÍO DARÍO 	40
Jus de poisson frais, poulpe, crevettes au piment avec anneaux frits de calamar Frischer Fisch, Tintenfisch und Garnelen mit knusprigen Tintenfischringen	
PULPO AL OLIVO	44
Lamelles froides de poulpe en sauce d'olives Kalte Tintenfischscheiben in Olivensoße	
CAUSA TRADICIONAL	44
Mousse de pommes de terre au crabe ou poulpe Kartoffelpüree mit Krabbenfleisch oder Tintenfisch	
CUCHARITAS A LA CHALACA (Cuillères / Löffel)	34 48
Moules ou calamars hachés avec oignons et maïs Miesmuscheln oder Tintenfischringe in Marinade	<small>moules Muscheln</small> <small>calamars Tintenfisch</small>
CUCHARITAS MARINAS (Cuillères / Löffel)	56
Calamars, lamelles de poisson, poulpe et ceviche Tintenfischringe, Fisch, Tintenfisch und Ceviche	



AMUSE-GUEULES CHAUDES WARME SNACKS

PEJERREYES CROCANTES	36
(seulement en saison / nur in Saison) Petits poissons croquants du Pacifique, servis en sandwich ou avec des frites Knusprige Silberfischchen in Biermarinade in Sandwich oder mit Pommes serviert	
EMPANADITAS CRIOLLAS (12 pcs / 12 Stk)	40
Chaussons frits, fourrés de poule au piment, boeuf oriental et piment farci d'Arequipa Gefüllte Teigtaschen mit Chili-Huhn, orientalischem Rind und gefülltem Rocoto	
EMPANADITAS MARINAS (12 pcs / 12 Stk)	50
Chaussons frits au poulpe, gambas et poisson Teigtaschen mit Tintenfisch, Garnelen und Fisch	
CONCHITAS GRATINADAS (6 pcs / 6 Stk)	50
Coquilles Saint-Jacques gratinées au parmesan Jakobsmuscheln mit Parmesan gratiniert	
CANGREJO GRATINADO (6 pcs / 6 Stk)	50
Chair de crabe gratinée au parmesan Krabbenfleisch mit Parmesan gratiniert	

« Aucun produit en période de fermeture saisonnière ne sera vendu »
« Wir respektieren die Schonzeit unserer saisonalen Produkte »

PLATS VEGETARIENS VEGETARISCHE GERICHTE



ESCRIBANO TÍO DARÍO	24
Marinade de pommes de terre et tomate Typisch marinierte Kartoffeln und Tomaten	
SOLTERO CON QUINUA	28
Salade avec fromage, légumes et quinoa Salat mit Käse, Gemüse und Quinoa	
ENSALADA DE LA SELVA	32
Salade, artichaud, champignons, palmier, olives, pamplemousse et amandes Salat, Artischocke, Champignon, Palmenherz, Olive, Grapefruit und Mandeln	
CAUSA VEGETARIANA	32
Purée froide de patates avec avocat et légumes Kaltes Kartoffelpüree mit Avocado und Gemüse	
CEVICHE DE CHAMPIÑONES	36
Ceviche exotique de champignons et mangue Exotisches Ceviche mit Champignons und Mango	
TRIPLE DEL CAMPO AREQUIPEÑO	42
Escribano, soltero et ceviche aux champignons Escribano, soltero und Ceviche mit Champignons	

CEVICHE & TIRADITOS CEVICHE & TIRADITOS



CEVICHE HUMBOLDT	48
Sole ou maigre mariné au jus de citron Seezunge oder Adlerfisch in Limettensaft mariniert	
CEVICHE MIXTO DARÍO	54 60
Sole ou maigre, crevettes et calamars macérés Extra coquilles Saint Jacques et/ou oursin Seezunge oder Adlerfisch, Garnelen und Tintenfisch Extra Jakobsmuscheln und/oder Seeigel	normal extra
CEVICHE DEL CAPITÁN	58
Ceviche de poisson cru et fruits de mer frit Fisch-Ceviche mit knusprigen Meeresfrüchten	
TIRADITO TÍO DARÍO	52
Carpaccio péruvien citronné de sole ou maigre Peruanischer Fisch-Carpaccio in Limettensaft	
TIRADITO NIKKEI	54
Carpaccio oriental de sole ou maigre en sauce soya Orientalischer Carpaccio mit Seezunge oder Adlerfisch	

POISSONS & FRUITS DE MER FISCH & MEERESFRÜCHTE



CHAUFA CLÁSICO Riz sauté avec du poisson ou fruits de mer Orientalischer Reis mit Fisch oder Meeresfrüchten	44 poisson Fisch	50 fruits de mer Meeresfrüchte
BATAYAKI DE PESCADO Morceaux de poisson frits en sauce japonaise Panierte Fischstücken in japanischer Soße		44
CHICHARRÓN CLÁSICO Poisson ou fruits de mer frits avec du manioc Knuspriger Fisch oder Meeresfrüchte mit Maniok	48 poisson Fisch	58 mixte beides
TACUYAKI DEL PESCADOR Tortilla aux haricots, riz, poisson ou fruits de mer Bohnen-Reis-Tortilla mit Fisch oder Meeresfrüchten	48 poisson Fisch	58 fruits de mer Meeresfrüchte
ARROZ CON MARISCOS Riz aux fruits de mer finement épicé Leicht gewürzter Reis mit Meeresfrüchten		50
FILETE DE PESCADO (200g) Poisson en sauce à l'ail, meunière ou chorillana; extra fruits de mer. Extra avec sole ou maigre Fischfilet in Knoblauch-, Butter- oder chorillana-Soße; extra Meeresfrüchte- Soße. Extra mit Seeszunge oder Adlerfisch	54 normal	64 extra
JALEA MIXTA Poisson, crevettes et calmars frits avec du manioc Knuspriger Fisch, Garnelen und Tintenfisch		10
TIMBAL DE MARISCOS Fettuccini maison aux fruits de mer gratinés Hausgemachte Fettuccini mit Meeresfrüchten		10
PARIHUELA TRADICIONAL Fumet de poisson et fruits de mer avec riz Eintopf mit Fisch, Meeresfrüchten und Reis		58
DOBLE O TRIPLE MARINO Riz aux fruits de mer, ceviche et/ou poissons frits Meeresfrüchtereis, Ceviche und/oder Fischstäbchen		66
CHITA VOLADORA AL AJO (pour deux / für zwei) Sargue frite baignée dans une sauce au beurre Gebratener Grunzfisch in Butter-Knoblauch-Soße		68
		68
		94

PIERRE VOLCANIQUE VULKANSTEIN

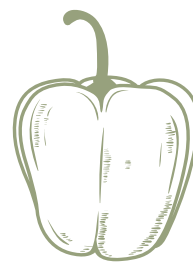


PULPO CHIMICHURRI (250g) Poulpe avec sauces maison et garnitures Tintenfisch mit Soßen und zwei Beilagen	68
MIXTURA MARINA (300g) Fruits de mer avec sauces maison et garnitures Meeresfrüchte mit Soßen und zwei Beilagen	70

ÉCREVISSES D'OCOÑA FLUSSKREBSE AUS OCOÑA

CAUSA DE CAMARONES Purée froide de patates jaunes aux écrevisses Kaltes Kartoffelpüree mit Krebsen in Korallensoße	64
ARROZ CON CAMARONES Riz aux écrevisses sautés en sauce corail Reis mit Flusskrebsschwänzen in Korallensoße	64
TACUYAKI DE CAMARONES Tortilla aux haricots, riz et queues d'écrevisses Bohnen-Reis-Tortilla mit Flusskrebsschwänzen	70
CHUPE DE CAMARONES Soupe traditionnelle d'Arequipa aux écrevisses Traditionelle Flusskrebssuppe aus Arequipa	70
CAMARONES AL AJILLO Écrevisses sautées en sauce à l'ail avec beurre In Knoblauchbutter sautierte Flusskrebsschwänze	70
TIMBAL DE CAMARONES Fettuccine aux écrevisses gratinées au parmesan Fettuccine mit Krebsen und Parmesan gratiniert	74





D'AREQUIPA & CRÉOLE AUS AREQUIPA & KREOLISCH

OCOPA AREQUIPEÑA 🌿	24
Pomme de terre froide en sauce au piment jaune Andenkartoffel in kalter Soße aus mildem Chili	
CAUCHE DE QUESO 🌿	34
Pomme de terre et fromage en sauce piment doux Kartoffel mit Andenkäse in warmer milder Chilisoße	
ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE RES	42
Brochettes de cœur de bœuf en sauce barbecue Spieße vom Rinderherz in Grillsoßenmarinade	
ADOBO AREQUIPEÑO DE CERDO	42
Marinade de porc au maïs et oignons et piment In Maisbier mariniertes Schweinefleischtopf	
ROCOTO RELLENO TRADICIONAL 🌶️	40
Piment farcit au bœuf avec gratin de patates Mit Rind gefüllter scharfer Rocoto und Gratin	
AJÍ DE GALLINA DEL CAMPO	40
Poule émincée en sauce piment doux Freilandhuhn in milder Chilisoße	
LOMO O POLLO SALTADO	44 40
Sauté de bœuf ou poulet à l'oriental Rind oder Huhn in orientalischer Soße	bœuf Rind poulet Huhn





DESSERTS & DELICES DESSERTS & NÄSCHEREIEN

TRUFA DE CHOCOLATE Truffe enrobée au chocolat, sucre ou coco Schokoladentrüffel in Zucker, Kakao oder Kokus	6
BOLA DE HELADO CAPRICCIO Une boule de glace maison de votre choix Eine Kugel handgemachtes Eis Ihrer Wahl	12
QUESO HELADO ARTESANAL Glace typique de coco, vanille et cannelle Typisches Milcheis mit Kokos, Vanille und Zimt	14
BUÑUELOS TÍPICOS (4 pcs / 4 Stk) Beignets typiques au miel de canne maison Peruanische Krapfen mit Zuckerrohrsirup	14
TOCINO DEL CIELO Flan au caramel au noix de coco et vanille Karamellflan mit Kokosnuss und Vanille	16
BROWNIE Y BOLA HELADO Avec de la noix du Brésil amazonienne Mit Paranüssen aus dem Urwald	18
PIQUEO DE DELICIAS (8 pzas / 8 pcs) Brownie et flan au caramel à déguster Brownie and Karamellflan zum Probieren	30



En savoir plus ...
Um mehr zu erfahren...



 TripAdvisor

 Menu

 Réservation

 Contact

 Localisation