



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.



Gatronomie Tío Darío

Das Restaurant Tío Darío wurde 2004 in Arequipa eröffnet und bietet leckere Speisen der besten Küche Perus und Arequipas. Die Rezepte und der Geschmacksreichtum unserer 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 mit ihren kulinarischen Einflüssen – eine Welt verschiedenster Aromen in originellem Zubereitungsstil, der die traditionellen Rezepte dieser weitbekannten Spezialitäten in Ehren hält.

Entrées froides Kalte Vorspeisen



QUESO Y YUCA FRITA 	24
Fromage des Andes avec du manioc amazonien et sauces Paria-Käse mit frittiertem Amazonas-Maniok und Soßen	
LECHE DE TIGRE	24
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 (pour deux / für zwei)	34 48
Moules ou calamars hachés avec oignons et maïs Miesmuscheln oder Tintenfischringe in Marinade	MOULES MIESMUSCHELN CALAMARS TINTENFISCHRINGE
FUENTE MARINA DEL TÍO (pour deux / für zwei)	68
Calamars, lamelles de poisson, poulpe et ceviche Tintenfischringe, Fisch, Tintenfisch und Ceviche	



Amuse-gueules chaudes Warme Snacks

PEJERREYES CROCANTES (seulement en saison / nur in Saison)	38
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)	42
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)	52
Coquilles Saint-Jacques gratinées au parmesan Jakobsmuscheln mit Parmesan gratiniert	

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

 Vegetarien
Vegetarisch  Picant
Scharf

Plats Vegetariens

Vegetarische Gerichte



ESCRIBANO TÍO DARÍO	28
Marinade de pommes de terre, tomate et fromage frit Kartoffel-Tomaten-Marinade mit gebackenem Käse	
SOLTERO CON QUINUA	28
Salade avec fromage, légumes et quinoa Salat mit Käse, Gemüse und Quinoa	
CAUSA VEGETARIANA	32
Purée froide de patates avec avocat et légumes Kaltes Kartoffelpüree mit Avocado und Gemüse	
ENSALADA DE LA SELVA	34
Salade, artichaud, champignons, palmier, olives, pamplemousse et amandes Salat, Artischocke, Champignon, Palmenherz, Olive, Grapefruit und Mandeln	
CEVICHE DE CHAMPIÑONES	36
Ceviche exotique de champignons et mangue Exotisches Ceviche mit Champignons und Mango	
TRIPLE AREQUIPEÑO VEGETARIANO	42
Escribano, soltero et ceviche aux champignons Escribano, soltero und Ceviche mit Champignons	

Ceviches & Tiraditos

Ceviches & Tiraditos

CEVICHE HUMBOLDT	48
Poisson du jour mariné au jus de citron Frischer Tagesfisch in Limettensaft mariniert	
CEVICHE DEL TÍO DARÍO	54 60 EXTRA
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	
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	



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

Vegetariens
Vegetarisch Picant
Scharf

Poissons & Fruits de Mer

Fisch & Meeresfrüchte



BATAYAKI DE PESCADO		48
Morceaux de poisson frits en sauce japonaise		
PPanierte Fischstücken in japanischer Soße		
CHAUFA CLÁSICO	44	50
Riz sauté avec du poisson ou fruits de mer	POISSON	FRUITS DE MER
Orientalischer Reis mit Fisch oder Meeresfrüchten	FISCH	MEERESFRÜCHTE
CHAUFA DE QUINUA	48	54
Quinoa sauté avec du poisson ou fruits de mer	POISSON	FRUITS DE MER
Orientalische Quinoa mit Fisch oder Meeresfrüchten	FISCH	MEERESFRÜCHTE
CHORITOS A LA MARINERA (seulement en saison / nur in Saison)		50
Moules marinières au vin blanc, ail, céleri et persil		
Miesmuscheln in Weisswein, Knoblauch, Sellerie und Petersilie		
CHICHARRÓN CLÁSICO	48	58
Poisson ou fruits de mer frits avec du manioc	POISSON	FRUITS DE MER
Knuspriger Fisch oder Merresfrüchte mit Maniok	FISCH	MEERESFRÜCHTE
TACUYAKI DEL PESCADOR	50	60
Tortilla aux haricots, riz, poisson ou fruits de mer	POISSON	FRUITS DE MER
Bohnen-Reis-Tortilla mit Fisch oder Meeresfrüchten	FISCH	MEERESFRÜCHTE
ARROZ CON MARISCOS		52
Riz aux fruits de mer finement épicé		
Leicht gewürzter Reis mit Meeresfrüchten		
JALEA MIXTA		58
Poisson, crevettes et calmars frits avec du manioc		
Knuspriger Fisch, Garnelen und Tintenfisch		
FILETE DE PESCADO DEL DÍA (200g)	54	64
Poisson en sauce à l'ail, meunière ou chorillana		EXTRA
Extra sole ou maigre/ Extra sauce aux fruits de mer	64	74
Fischfilet in Knoblauch-, Butter- oder Chorillana-Soße		EXTRA
Extra Seezunge oder Adlerfisch/ Extra Meeresfrüchte-Soße		
TIMBAL DE MARISCOS		70
Fettuccini maison aux fruits de mer gratinés		
Hausgemachte Fettuccini mit Meeresfrüchten		
DOBLE O TRIPLE MARINO		70
Riz aux fruits de mer, ceviche et/ou poissons frits		
Meeresfrüchtereis, Ceviche und/oder Fischstäbchen		
PARIHUELA EN FUENTE DE BARRO		72
Fumet de poisson et fruits de mer avec riz		
Eintopf mit Fisch, Meeresfrüchten und Reis		
CHITA VOLADORA AL AJO (para dos / for two)		98
Sargue frite baignée dans une sauce au beurre		
Gebratener Grunzfisch in Butter-Knoblauch-Soße		



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

 Vegetarien
Vegetarisch  Picant
Scharf

Pierre Volcanique Vulkanstein



T-BONE DE CERDO (350g)	50
T-bone de porc avec sauces maison et garnitures	
T-bone vom Schwein mit Soßen und zwei Beilagen	
TRUCHA DEL LAGO ARAPA (200g)	56
Filet de truite avec sauces maison et garnitures	
Forellenfilet mit Soßen und zwei Beilagen	
PULPO CHIMICHURRI (250g)	68
Poulpe avec sauces maison et garnitures	
Tintenfisch mit Soßen und zwei Beilagen	
MIXTURA MARINA (300g)	72
Fruits de mer avec sauces maison et garnitures	
Meeresfrüchte mit Soßen und zwei Beilagen	

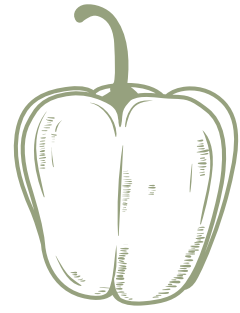
Écrevisses d'Ocoña Flusskrebse aus Ocoña

CAUSA DE CAMARONES	70
Purée froide de patates jaunes aux écrevisses	
Kaltes Kartoffelpüree mit Krebsen in Korallensoße	
ARROZ CON CAMARONES	74
Riz aux écrevisses sautés en sauce corail	
Reis mit Flusskrebsschwänzen in Korallensoße	
CAMARONES AL AJILLO	74
Écrevisses sautées en sauce à l'ail avec beurre	
In Knoblauchbutter sautierte Flusskrebsschwänze	
TACUYAKI DE CAMARONES	80
Tortilla aux haricots, riz et queues d'écrevisses	
Bohnen-Reis-Tortilla mit Flusskrebsschwänzen	
CHUPE DE CAMARONES	80
Soupe traditionnelle d'Arequipa aux écrevisses	
Traditionelle Flusskrebssuppe aus Arequipa	
TIMBAL DE CAMARONES	80
Fettuccine aux écrevisses gratinées au parmesan	
Fettuccine mit Krebsen und Parmesan gratiniert	



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

 Vegetarien
Vegetarisch  Picant
Scharf



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 🌿	38
Pomme de terre et fromage en sauce piment doux Kartoffel mit Andenkäse in warmer milder Chilisoße	
ROCOTO RELLENO TRADICIONAL 🌶️	42
Piment farcit au bœuf avec gratin de patates Mit Rind gefüllter scharfer Rocoto und Gratin	
ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE RES	46
Brochettes de coeur de boeuf en sauce barbecue Spieße vom Rinderherz in Grillsoßenmarinade	
ADOBO AREQUIPEÑO DE CERDO	46
Marinade de porc au maïs et oignons et piment In Maisbier mariniertes Schweinefleischintopf	
AJÍ DE GALLINA DEL CAMPO	46
Poule émincée en sauce piment doux Freilandhuhn in milder Chilisoße	
LOMO O PESCADO SALTADO	48
Sauté de boeuf ou poisson à l'oriental Rind oder Fisch in orientalischer Soße	
TRIPLE AREQUIPEÑO CRIOLLO	48
Piment farcit, gratin de patates et soltero Gefüllter Rocoto, Kartoffelgratin und soltero	



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	14
QUESO HELADO ARTESANAL Glace typique de coco, vanille et cannelle Typisches Milcheis mit Kokos, Vanille und Zimt	14
BUÑUELOS TÍPICOS (4 pzas / 4 pcs) 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	20
PIQUEO DE DELICIAS (8 pcs / 8 Stk) Brownie et flan au caramel à déguster Brownie and Karamellflan zum Probieren	30



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

 Vegetarien
Vegetarisch  Picant
Scharf

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



TripAdvisor



Menu



Réservation



Contact



Localisation

