



Tío
DARÍO
Restaurante





Héritage Gastronomique **Gastronomie mit Vermächtnis**

Depuis 2004, nous préservons l'empreinte et l'identité culinaire unique de notre chef fondateur, Darío Matsufuji. Un hommage où la tradition Nikkei y les saveurs authentiques d'Arequipa et du Pérou se rencontrent en harmonie au coeur de notre oasis culinaire.

Seit 2004 bewahren wir das Erbe und die unverkennbare Geschmackswelt unseres Gründers und Küchenchefs Darío Matsufuji. Eine Hommage, in der die Nikkei-Kultur und die traditionsreiche Küche von Arequipa und Peru in unserer kulinarischen Oase harmonisch miteinander verschmelzen.



Végétarien • Vegetarisch



Végan • Vegan



Piquant • Scharf

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



Le Comptoir de Darío

Daríos Bar



Fraicheur marine et l'empreinte culinaire de notre fondateur, Dario Matsufuji
Meeresfrische und das kulinarische Erbe unseres Gründers Dario Matsufuji



FUENTE DE ALTAMAR

(À partager / Zum Teilen)

Une sélection exclusive de calamar, tiradito, poulpe à l'olive et ceviche Humboldt
Eine exklusive Auswahl mit Tintenfisch, Tiradito, Oktopus in Oliven-Emulsion, Ceviche Humboldt

68



GRAN TIGRE IMPERIAL

Recette traditionnelle avec le poisson du jour, poulpe, calamar et crevettes croustillantes
Traditionelles Rezept mit Tagesfang, Oktopus, Tintenfisch und knusprigen Garnelen

46

LECHE DE TIGRE

Marinade de poisson du jour au citron vert et réduction de la mer un peu pimentée
Limetten-Fisch-Marinade mit frischem rohen Fisch und einer feinen Note von scharfem Rocoto

26

PULPO AL OLIVO

Tendres et fines tranches de poulpe nappées d'une émulsion onctueuse d'olives violettes botija
Zarte Oktopusscheiben, überzogen mit einer samtigen Emulsion aus violetten Botija-Oliven

46

LA CAUSA DARÍO

Mousseline de pommes de terre, nappée à votre choix de poulpe à l'olive ou de crevettes
Gestampfte gelbe Kartoffeln, mit zartem Oktopus in Oliven-Sauce oder Garnelen garniert

46



CUCHARITAS A LA CHALACA

Moules, calamar ou poulpe en vinaigrette croquante d'oignons, coriandre et citron vert
Miesmuscheln, Tintenfisch oder Oktopus in Vinaigrette aus Zwiebeln, Koriander und Limette

34 | 48

Entrées Chaudes

Warme Genussmomente



Une sélection de nos recettes chaudes, une invitation au partage et à la convivialité
Eine Auswahl unserer warmen Kreationen – eine Einladung zum Teilen und Verweilen



TRILOGÍA DE EMPANADITAS MARINAS

(12 pcs / 12 Stk.)

Petits chaussons au poulpe à l'olive, crevettes méditerranéennes et sauté de poisson
Gefüllte Teigtaschen mit Oktopus in Olivenöl, mediterranen Garnelen und Fisch

52

TRILOGÍA DE EMPANADITAS CRIOLLAS

(12 pcs / 12 Stk.)

Petits chaussons avec nos classiques au poulet crémeux, bœuf sauté et piment farci
Teigtaschen mit cremigem Chili-Huhn, sautierten Rinderstreifen und gefülltem Rocoto

44

QUESO PARIA & YUCA AMAZÓNICA 🌿

Bâtonnets de manioc dorés et fromage régional grillé, servis avec des sauces maison
Goldbraune Maniokstäbchen und gebackener Regio-Käse mit hausgemachten Dips

26

CONCHAS GRATINADAS AL PARMESANO

(6 pcs / 6 Stk.)

Fines coquilles Saint-Jacques du Pacifique sous une légère croûte de parmesan
Jakobsmuscheln aus dem Pazifik mit feiner goldgelber Parmesankruste

58

CALAMARES A LA MARINERA

Tendres anneaux de calmar sautés dans un court-bouillon maison au vin blanc
Zarte Tintenfischringe, in hausgemachtem Weißwein-Sud geschwenkt

58

PEJERREYES CROCANTES

Petits poissons dorés et croustillants accompagnés de frites ou petits pains
Knusprige Silberfischchen mit Pommes Frites oder im klassischen Brötchen

42



L'esprit du Pacifique

Pazifik-Spirit

“

Poisson frais du courant marin de Humboldt au citron vert du nord du Pérou
Frischer Fisch aus dem Humboldtstrom und Limetten aus dem Norden Perus

”

CEVICHE DEL CAPITÁN

Sole ou bar cru dans une crème de rocoto piquant, accompagné de croustillants fruits de mer
Seezunge oder Wolfsbarsch in cremiger Rocoto-Marinade, mit knusprigen Meeresfrüchten

60

CEVICHE HUMBOLDT

Poisson du jour cru dans une réduction maison du Pacifique avec citron vert
Roher Tagesfisch in einer intensiven, hausgemachtem Fisch-Reduktion und Limette

48

CEVICHE DARÍO

Notre joyau avec de la sole ou bar garni avec des crevettes, calmar et poulpe frais
Unser Juwel aus Seezunge oder Wolfsbarsch, Garnelen, Tintenfisch und Oktopus

58

Supplément coquilles Saint-Jacques ou oursin + s/ 6 • Extra Jakobsmuscheln oder Seeigel + s/ 6

TIRADITO DARÍO

Fines tranches de sole ou de bar cru, marinées dans du citron vert, vinaigre et huile d'olive
Zarte Scheiben von roher Seezunge oder Wolfsbarsch in Marinade aus Limette, Essig und Olivenöl

54

Recettes du Port

Rezepte vom Hafen

“

La saveur authentique des ports péruviens, fidèle aux recettes originales d'antan
Authentischer Genuss aus Perus Häfen – eine Hommage an die überlieferte Tradition

”

PARIHUELA DEL CALLAO

Généreuse soupe de poisson, crabe et fruits de mer, servie fumante en marmite de terre
Kräftige, dampfende Suppe aus Fisch, Krabben und Meeresfrüchten, im Tontopf serviert

74

ARROZ CON MARISCOS DARÍO

Riz juteux aux fruits de mer, calmars, crevettes et coquilles vongole, relevé au vin blanc
Saftiger Meeresfrüchtereis mit Tintenfisch, Garnelen und Vongole, mit Weißwein abgerundet

56

LA PESCA DE TEMPORADA

(200g)

Poisson à la plancha en sauce à l'ail, meunière, tomate-oignon ou fruits de mer
Tagesfisch mit Knoblauch-, Meunière-, Tomaten-Zwiebel- oder Meeresfrüchte- Sauce

54

Bar ou Sole + s/ 10 • Sauce aux fruits de mer + s/ 10
Wolfsbarsch oder Seezunge + s/ 10 • Meeresfrüchte-Sauce + s/ 10

CHICHARRÓN O JALEA MIXTA

Poisson et/ ou fruits de mer croustillants, panés et frits, manioc doré et sauces artisanales
Knusprige Fischhappen und/oder Meeresfrüchte, mit goldgelber Yuca und handgemachten Dips

50 | 58

LA TRIADA DEL PUERTO

Une rencontre magistrale d'un riz aux fruits de mer avec un ceviche et poisson pané
Eine meisterhafte Kombination aus Meeresfrüchtereis, Ceviche und Fischstäbchen

72

CHITA VOLADORA AL AJO

(À partager / Zum Teilen)

Poisson entier frit et extra croustillant, nappé d'une subtile réduction de vin blanc et d'ail
Knusprig gebackener ganzer Fisch, mit einer feinen Weißwein-Knoblauch-Reduktion überzogen

98



Mer & Feu

Meer & Feuer

“

Secrets marins d'antan, enrichis d'une intense essence et nuance orientale
Geheimnisse des Meeres von einst, veredelt durch lebendige orientalischen Nuancen

”

TIMBAL DE MARISCOS

Pâtes artisanales dans une sauce fruits de mer gratinées d'une fine croûte au parmesan
Handgemachte Pasta in Meeresfrüchtecreme mit goldgelber Parmesan-Kruste

70

BATAYAKI DEL PESCADOR

Pêche du jour au wok, nappée de notre sauce japonaise, un classique de la maison
Tagesfisch im Wok versiegelt und in unserer hauseigenen japanischen Reduktion geschwenkt

54

TACUYAKI MATSUFUJI

Tortilla africaine dorée et couronnée d'un savoureux sauté de poisson ou un choix de fruits de mer
Goldgelbe Bohnen-Reis-Tortilla, gekrönt mit saftig sautiertem Fisch oder erlesenen Meeresfrüchten

54 | 64

CHAUFA COSTERO AL WOK

Riz ou quinoa oriental Chifa sauté au wok, avec la pêche du jour ou un choix de fruits de mer
Im Wok geschwenkter Reis oder Bio-Quinoa mit frischem Tagesfisch oder Meeresfrüchten

48 | 58

SALTADO MAREMOTO

La pêche du jour sautée à feu vif avec oignons, tomates et une touche spéciale du Chef
Frischer Tagesfang, im Wok sautiert mit Zwiebeln, Tomaten und unserer Signature-Note

56



L'héritage des Volcans

Vermächtnis der Vulkane

“

Expérience culinaire volcanique avec des morceaux sélectionnés servis sur pierre chaude
Kulinarisches Vulkanerlebnis mit erlesenen Spezialitäten, serviert auf heissem Stein

”

PULPO AL CHIMICHURRI ★

(250g)

Tendres tentacules de poulpe parfaitement cuits et nappés de sauce chimichurri maison
Zarte Oktopus-Tentakel, auf den Punkt gegart, verfeinert mit hausgemachter Chimichurri-Sauce

68

T-BONE DE CERDO ★

(350g)

T-Bone de porc d'élevages régionaux, tendre et juteux sur pierre volcanique
Regionales Schweine-T-Bone: Unvergleichlich saftig, auf heißem Vulkanstein serviert

60

TRUCHA DEL LAGO ARAPA ★

(200g)

Truite des eaux cristallines du lac Arapa, d'une saveur naturelle à l'image de la pureté de l'Altiplano
Forelle aus dem glasklaren Arapa-See, natürlicher Geschmack und Reinheit des Altiplano

60

★

Accompagné de nos sauces maison et de deux garnitures au choix :

Pommes de terre dorées • Frites • Manioc frit • Riz blanc
Salade mixte • Légumes à la Provençale

Inklusive hausgemachter Saucen und zwei Beilagen nach Wahl:

Goldgelb geröstete Kartoffel • Pommes frites • Frittierte Maniokwurzel • Weißer Reis
Gemischter Salat • Gemüse nach provenzalischer Art

Majestueuse Écrevisse

Majestätischer Flusskrebs

“

La plus fine spécialité de notre région, préparée avec respect et passion pour la tradition
Die feinste Spezialität unserer Region, mit Respekt und Liebe zur Tradition zubereitet

”



TACUYAKI DEL VALLE

Notre création emblématique, le Tacu-tacu doré avec des écrevisses dans une fine sauce au corail
Die emblematische Fusion unserer Bohnen-Reis-Tortilla mit Flusskrebsen in feiner Korallensauce

82

CHUPE GRAN TRADICIÓN

L'essence d'Arequipa dans notre soupe traditionnelle aux écrevisses, patate, riz, fromage, fèves, piment doux et menthe sauvage

Die Essenz Arequipas in unserer traditionellen Suppe mit Flusskrebsen, Kartoffeln, Reis, Frischkäse, Ackerbohnen, milde Chilischote und Schwarzminze

82

CAUSA IMPERIAL

Mousseline de patates au piment doux, crevettes au corail, avocat dans une légère mayonnaise
Feines Kartoffelpüree mit mildem Chili, Flusskrebsen in Korallensauce, Avocado und Mayonnaise

76

ARROZ AL CORAL

Riz assaisonné et mijoté aux crevettes baignées dans une délicate sauce au corail et vin blanc
Saftiger Reis mit erlesenen Flusskrebsen in intensiv aromatischer Korallen-Weißwein-Sauce

78

COLITAS AL MEDITERRÁNEO

Sauté de queues croustillantes d'écrevisses à l'ail dans un beurre fermier au vin blanc
Sautierte Krebschwänze mit knusprigen Knoblauchscheiben, Landbutter und Weißwein

78

TIMBAL DORADO AL GRATÍN

Fettuccine maison dans sa sauce onctueuse aux écrevisses et gratinées au parmesan
Hausgemachte Fettuccine in cremiger Flusskrebs-Sauce, goldbraun mit Parmesan gratiniert

82



d' Arequipa & Créole

Aus Arequipa & kreolisch

“

Recettes qui célèbrent les influences culinaires d'Espagne, d'Asie et d'Afrique
Gerichte, die von kulinarischen Einflüssen aus Spanien, Asien und Afrika erzählen

”

GRAN GALA AREQUIPEÑA

L'expérience complète : Rocoto piquant farci, gratin de pommes de terre et salade traditionnelle
Das komplette Erlebnis : Gefüllter Rocoto, Kartoffelgratin und Soltero de Queso

56

ROCOTO RELLENO TRADICIÓN

Rocoto piquant farci au boeuf haché au couteau avec gratin de pommes de terre
Gefüllte Rocoto-Paprika mit handgehacktem Rindfleisch und goldbraunem Kartoffelgratin

46

CHUPE DE PESCA DE TEMPORADA

Soupe traditionnelle au poisson du jour, patate, riz, fromage frais, fèves et menthe sauvage
Traditionelle Suppe mit Tagesfisch, Kartoffeln, Reis, Frischkäse, Ackerbohnen und Schwarzminze

52

ADOBO AL GUIÑAPO

Échine de porc cuit à feu lent dans une réduction de maïs rouge avec pain typique « Tres Puntas »
Schweinenacken in kräftiger Schwarzmaïsbeer-Reduktion, mit typischem Brot "Tres Puntas"

52

ANTICUCHOS DE CORAZÓN AL PANCA

Brochettes de coeur de bœuf marinées au piment doux, pommes de terre dorées et sauce créole
Zarte Rinderherz-Spieße in milder Chili-Marinade, serviert mit Röstkartoffeln und kreolischer Sauce

48

AJÍ DE GALLINA DE ANTAÑO

Fricassée de poule mijotée dans une sauce au piment doux, noix de pécan et fromage local
Frikassee vom Freilandhuhn in milder Chili-Sauce mit Pekannüssen und regionalem Käse

52

LOMITO SALTADO

Sauté de filet de boeuf à la tomate, oignons, poivron, patate et riz avec une touche orientale
Orientalisch sautierte Rinderfiletstreifen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Reis

56





Du Potager

Aus dem Gemüsegarten



Spécialités végétariennes des campagnes d'Arequipa et de la forêt amazonienne
Vegetarische Spezialitäten aus der Region Arequipas und dem Amazonas-Regenwald



TRILOGÍA DE LA CAMPIÑA 🌿

Un festin de notre agriculture locale : escribano, soltero de queso et ceviche de champignons
Ein Festmahl unseres lokalen Anbaus: Escribano, Soltero de Queso und Pilz-Ceviche

46

CEVICHE DE BOSQUE 🌿

Champignons marinés dans une délicate et intense réduction de légumes et citron vert frais
Champignons in einer feinen und intensiven Gemüse-Limetten-Reduktion mariniert

40

ESCRIBANO DARÍO 🌿

Pommes de terre et tomates en dés, marinade au piment doux et fromage frit croustillant
Kartoffeln- und Tomatenwürfel in milder Chili-Marinade, serviert mit gebackenem Regio-Käse

28

SOLTERO DE QUINUA & QUESO 🌿

Salade emblématique locale au quinoa biologique, fromage frais, fèves et olives botija
Typischer Salat aus Arequipa mit Bio-Quinoa, Frischkäse, Ackerbohnen und Botija-Oliven

30

CAUCHE DE QUESO PARIÁ 🌿

Velouté de piment doux aux pommes de terre, accompagné de fromage local fondu
Cremig-würzige, milde Chili-Suppe mit heimischen Kartoffeln und geschmolzenem Regio-Käse

40

OCOPA AREQUIPEÑA 🌿

Un classique avec rondelles de patates nappées d'une crème de piment doux et menthe sauvage
Unser Klassiker mit Kartoffelscheiben in cremiger Sauce aus mildem Chili und Schwarzminze

26

ENSALADA AMAZÓNICA 🌿

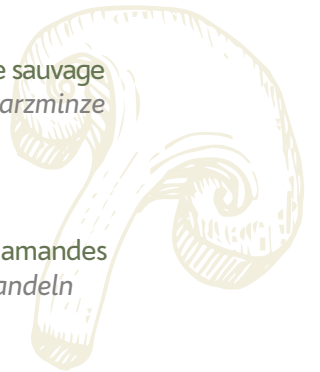
Salade de laitues bio, artichauts, champignons, cœurs de palmier, pamplemousse et amandes
Frischer Bio-Salat-Mix mit Artischocken, Pilzen, Palmenherzen, Grapefruit und Mandeln

38

CAUSA SILVESTRE 🌿

Mousseline de pommes de terre au piment doux, l'avocat et une sélection de légumes du marché
Feines Kartoffelpüree mit mildem Chili, Avocado und einer Auswahl von marktfrischem Gemüse

36



La Douce Finale

Das süße Finale



Créations sucrées célébrant la tradition d'Arequipa avec l'intensité du cacao péruvien
Arequipas Tradition und peruanischer Kakao in süßen Kreationen zelebriert



TABLA 'CIELO Y TIERRA'

(À partager / Zum Teilen)

Notre emblématique flan caramel accompagné d'un brownie au chocolat et noix du Brésil
Unser berühmter Karamell-Flan mit warmem Schokoladen-Paranuss-Brownie

30

QUESO HELADO A LO ANTAÑO ★

Glace artisanale au lait, coco et cannelle, réputée pour sa texture crémeuse et légèrement cristalline
Hausgemachtes Milcheis mit Zimt und Kokos, bekannt für seine cremige und feinkristalline Textur

14

BROWNIE CON HELADO

Délice tiède au chocolat noir péruvien (70%) et noix du Brésil avec une boule de glace
Brownie aus 70% peruanischer Edelschokolade und Paranüssen, mit einer Kugel Eis

20

TOCINO DEL CIELO COLONIAL

Joyau de la pâtisserie coloniale : flan aux jaunes d'œufs, caramel fondant et une touche de coco
Koloniales Dessert-Juwel : Feiner Eigelb-Flan, flüssiges Karamell und ein Hauch Kokos

16

BUÑUELOS TÍPICOS ★

(4 pces/ 4 Stk.)

Beignets croustillants parfumés à l'anis et nappés de notre sirop de miel de canne maison
Luftig-knusprige Anis-Krapfen, serviert mit unserem hausgemachten Zuckerrohrhonig

14

TRUFAS DE PURO CACAO

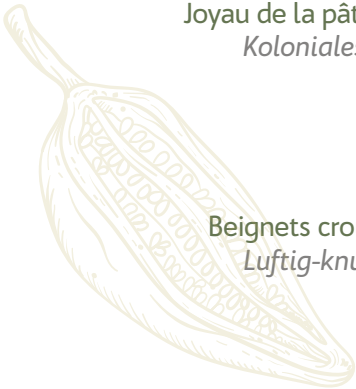
(2 pzs/ 2 pcs)

Truffes maison 100% au chocolat péruvien, idéal pour accompagner votre café ou un digestif
Trüffel aus peruanischem Kakao – die perfekte Begleitung zu Ihrem Kaffee oder einem Digestif

12



Desserts traditionnels faits maison • *Hausgemachte traditionelle Desserts*



Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards

