

Die Küche im **Niqqei** steht für Fusion, ein Konzept der Verschmelzung und Veränderung. Mit kreativer Hingabe verbindet Chefkoch **Marcos Tavio** Gastronomiekonzepte der ganzen Welt mit einheimischen Produkten und verleiht den Gerichten so seinen eigenen, ganz unverkennbaren Stil.

Eine angenehm unkomplizierte Speisekarte mit einem vielfältigen Angebot an Gerichten, deren Zubereitung man in der offenen Küche verfolgen kann.

## TAPAS

Süßkartoffel - Salat von Lanzarote mit Rippchen	8.9
Kroketten von Iberischem Schinken 6 Stück	9
Chili-Hähnchen Kroketten 6 Stück	8
Käseplatte	11
Iberischer Schinken	15
Gyozas mit Schweinefleisch in einer Soja-Mirin-Sauce mit roter Mojo - Sauce 6 Stück	8.9
Gefüllte Miesmuscheln mit Chipotle - Chili 6 Stück	10.5
Überbackene Auster mit geräuchertem Käse und Marmajuelo-Wein	11

## BURGERS UND SANGUCHES

Sanguche mit angebratenen schwarzen Schwein 2 Stück	11.5
Tintenfisch-Sanguche 2 Stück	8
Pulled Pork-Sanguche mit Süßkartoffel - Salat 2 Stück	8.6
Burger NIQ mit Rind, Blattsalat, Criollita, Ketchup aus Rocoto-Paprika und Pommes Frites	10.5
Burger OEI mit Fleisch vom schwarzen Schwein, eingelegter Zwiebel, Koriander, Basilikum, Minze und Teriyaki-Mayo mit gelber Chili und Pommes Frites	11.5

## FLEISCHGERICHTE

Pfannengericht mit iberischer Schweinslende	15
Rinder-Steak vom Grill mit einem Soja-Mirin-Aufguss	13.9
Hackfleischbällchen mit Thai-Sauce	12.5

## FÜR UNSERE KLEINEN

Kroketten vom Huhn mit Pommes Frites	8
Rinderfilet mit Pommes Frites oder Kartoffelpüree	9
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce mit Kartoffelpüree	8

## VEGAN GERICHTE

Quinoa - Salat, Gemüse und avocado	9.5
Vegane Kroketten	8.9
Vegane Burger	9.8

## SUSHI

Alle unsere Nigiris können Spuren enthalten von:

„Falsches Muschel-Nigiri“ mit geblähtem Thunfisch und gelber Chili-Mayo	3.2
Nigiri flambiert mit Thunfisch und kanarischer Paprikawurst	2.8
Nigiri flambiert mit Sardine, Quinoa und Teriyaki-Mayo	2.8
Nigiri mit Foie, karamellisierter Zwiebel und Teriyaki	2.8
Zwiebel und Teriyaki	2.8

## FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Batayaki-Miesmuscheln	15.9
Peruanisches Ceviche	14.9
Ceviche NIQQEI	15.9
Rochen vom Grill mit orientalischen Butter-Sauce	14.8
Thunfisch-Tataki mit eingelegten Tomaten von den Kanaren	15.8

## DESSERTS

Suspiro de limeña (ein Dessert aus Peru)	5.9
Cheesecake Mousse	5.5
Räucher-Schoko-Mousse	5.6

### Allergene

Milch	Soja	Weichtiere	Sellerie
Gluten	Sulfite	Schaltiere	Trockenfrüchte
Eier	Fisch	Sesam	Nüsse

Unsere Meeresfrüchteleprodukte werden mindestens 24 Stunden vor dem Verzehr bei - 20 Grad Celsius eingefroren.

Alle Preise enthalten I.G.I.C