

ELEMENTE

ÜBERSEEBOULEVARD 7, 2457 HAMBURG

CHEF'S CHOICE

Überlassen Sie die Wahl unserem Küchenchef. Wir wählen unsere Lieblingsgerichte aus der Karte für Sie aus – damit Sie sich ganz auf das Essen konzentrieren können. 55pp

ZUM TEILEN

- BROTAUSWAHL** Pão de Queijo, Gaus Sauerteigbrot, Aji Amarillo & Chimichurri Butter **v a,g** 5,5
- GUACAMOLE** Plantain Chips, geröstet Tostadas **ve** 9,5
- CORN RIBS** Chilli, Queso Añejo, Mayonnaise **v i,g,l,j** 7,5

RAW BAR

- CEVICHE PERUANO** Corvina (Trommelbarsch), Leche de Tigre, Süßkartoffel, Cancha-Mais **b,d,i** 15,5
- SALMON TIRADITO** 🌶️ Mango, Aji Amarillo, Avocado, Chalaquita-Salsa **d** 15,5
- LYCHEES AGUACHILE** 🌶️ Tomatillo & Jalapeño Aguachile, Gurke, Guajillo-Chilli-Öl **ve** 12,5
- TUNA TOSTADA** Chipotle Mayonnaise, knuspriger Lauch, Avocado, Garnelen-Öl **b,d** 16,0

EMPANADAS

- Auswahl von drei Stück 14,5
 - CHORIZO & GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ** **a,i,j,l** 6,5
 - MAIS & PROVOLONE** **v a,g,l** 5,5
 - SPINAT & PAPRIKA** **ve a,l** 5,0
- Alle Empanadas werden mit hausgemachtem Chimichurri serviert

VORSPEISEN

- CARNITAS TACOS** Confit vom Schwein, Frühlingszwiebel, Koriander, Tomatillo-Salsa 13,5
- SÜSSKARTOFFEL & MAITAKE ANTICUCHO** Chimichurri-Aioli, eingelegte rote Chilli **ve l,j** 11,5
- CHICKEN ANTICUCHO** Chimichurri-Aioli, eingelegte rote Chilli **l,j** 12,5
- BURRATA** Tomaten, Frühlingszwiebel, eingelegte Schalotte, Sesam & Cashew Chilli Crisp **v a,f,g,l,j,k,h,4** 11,0

HAUPTSPEISEN

- T-BONE & BEEF-HABANERO TARTARE** tortilla crisps **j,l** 79,0
- MILANESA** Flank Steak, frischer Kräutersalat, salsa criolla **a,c,l,i,4** 44,5
- GANZER WOLFSBARSCH** Salsa Zarandeada, Tomatillo-Salsa, Tortillas, Guacamole, Koriander **j,l,d** 39,5
- 48 STUNDEN GESCHMORTE RINDERRIPPE** „Tortillas, Guacamole, Chili, Tomatillo-Salsa“ **a,f,i,g,l,h** 42,5
- „GEGRILLTES HALBES HÄHNCHEN (ASADO-ART)“** Mole Poblano **a,f,k,e** 29,0
- DRY-AGED OCTOPUS** salsa macha 27,5
- RIGATONI** Tomaten-Chilli-Ragù, Malbec-Rotzwiebel **ve a,l** 18,5
- AUBERGINE MILANESE** Habanero-Salsa, Ananas-Hot-Sauce, Limetten-Crema **ve a,f,l,j** 18,5

SAUCEN

- Unsere Saucen 6,5
- HAUSGEMACHTE CHIMICHURRI** **ve i,l** 2,5
- SALSA ZARANDEADA** **v g,c,l,j** 2,5
- TOMATILLO SALSA** **ve l** 2,5
- SALSA CRIOLLA** **ve l** 2,5

BEILAGEN

- CREMIGER MAIS** Frühlingszwiebel, Chili **v g,l**
- GEGRILLTER SPITZKOHL** Asada Butter **v f,g**
- GEMISCHTER GRÜNER SALAT** Kräuter, Dressing aus flambierter Orange **ve l,j**
- TOMATENSALAT** rote Zwiebel, Sesam & Cashew Chilli Crisp **ve a,f,l,j,k,h**
- KNOBLAUCH & PETERSILIEN POMMES FRITES** Limetten-Crema, Chipotle-Ketchup **ve 4**



- AJI AMARILLO** Gelbe peruanische Chilischote (Peru)
ASADO Gegrillt (Lateinamerika)
AGUACHILE Kalte Chilli-Sauce (Mexiko)
AÑEJO Gereift (Lateinamerika)
ANTICUCHO Gegrillter Fleischspieß (Peru)
CORVINA Wolfsbarsch (Lateinamerika)
CANCHA-MAIS Getrocknete, geröstete Maiskörner
CARNITAS Geschmortes Schweinefleisch (Mexiko)
CEVICHE In Zitrus marinierter roher Fisch (Peru)
CHIMICHURRI Würzige Sauce aus Petersilie, Knoblauch & Chiliflocken
CHALAQUITA Rohes Gemüse & Chilli-Salsa (Peru)
EMPANADA Gebackene gefüllte Teigtasche (Argentinien)
GUAJILLO Getrocknete Chilischote (Mexiko)
GAUES SOURDOUGH Sauerteigbrot der Bäckerei Gaus
LECHE DE TIGRE Dressing aus Zitrus, Chilli, Koriander & Zwiebel (Peru)
MOLE POBLANO Würzige Cacao-Chilli-Sauce (Mexiko)
NIXTAMAL Teig aus getrocknetem gemahlenem Maismehl (Mexiko)
PERUANO Peruanisch
PÃO DE QUEIJO Käsebrot (Brasilien)
QUESO Käse
SALSA CRIOLLA Salsa aus Paprika & Zwiebeln in Öl (Argentinien)
TIRADITO In würziger Zitrus-Sauce marinierter roher Fisch in Scheiben (Peru)
TORTILLA Dünnes Fladenbrot aus frischem Nixtamal (Mexiko)
TOSTADA Geröstete oder frittierte Tortilla mit Belag (Mexiko)
TOTOPOS frittierte Maistortillas
ZARANDEADA Rauchige Marinade mit milder Schärfe (Mexiko)

RHUBARB HOSPITALITY COLLECTION

WIFI - Br@z!L2026*

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 13. gewachst. Deklarationspflichtige Allergene: a. glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

V = Vegetarisch, VE = Vegan. Wenn Sie Informationen zu Zutaten benötigen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an das Servicepersonal. Da in unserer Küche Allergene verarbeitet werden, können wir nicht garantieren, dass die Gerichte zu 100 % allergenfrei sind. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. 13.05.25.