ELEMENTE

ÜBERSEEBOULEVARD 13, 20457 HAMBURG

SHARING STEHT IM MITTELPUNKT UNSERES KULINARISCHEN KONZEPTS. GENIESSEN SIE UNSERE GERICHTE GEMEINSAM UND ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT UNSERER KÜCHE.

VORSPEISEN

BROTAUSWAHL Pão de Queijo, Gaues Sauerteigbrot, Aji Amarillo & Chimichurri Butter V a,g — 6,5

GUACAMOLE Plantain Chips, geröstete Tostadas VE — 9,5

CORN RIBS Chili, Queso Añejo, Mayonnaise V i,g,l,j — 8,5

EMPANADA MIT CHORIZO & GESCHMORTEM OCHSENSCHWANZ a,i,j,l — 6,5

EMPANADA MIT MAIS UND PROVOLONE V a,g,l — 5,5

EMPANADA MIT SPINAT UND MAIS VE a,l — 5,0

drei Empanadas nach Wahl 14,5

ELEMENTES SIGNATURES

CEVICHE PERUANO Corvina (Trommelbarsch), Leche de Tigre, Süßkartoffel, Cancha-Mais b,d,i — 19,0

SALMON TIRADITO Mango, Aji Amarillo, Avocado, Rote Bete Chalaquita d — 17,5

LYCHEE & HIBISCUS AGUACHILE Hibiskus-Aguachile, Gurke, schwarzer Sesam, Hibiskus-Chips f,k — 14,0

HAUPTGERICHTE

HUEVOS RANCHEROS Zwei Spiegeleier, Tortillas, Bohnenmus, Salsa Guajillo,, Salsa Macha, Avocado, Queso Añejo c,g,k — 14,5
mit Chorizo 4.00

OPEN STEAK SANDWICH Flanksteak, Paprika, Chimichurri-Mayonnaise, Gouda, Zwiebeln, hausgemachte Chips a,g,l,f — 20,0

CHICKEN PARMESAN Hähnchen-Milanese, Romanasalat, Bacon, Caesar-Chipotle-Dressing a,c,d,g,j,l — 17,0

CARNITAS TACOS Nixtamal-Tortillas, Avocado, eingelegte rote Zwiebeln, Salsa Roja, Koriander — 15,0

AUBERGINE MILANESE scharfe Ananas-Sauce, Limetten-Creme, Kräutersalat, warmer Bohnensalat VE a,f,l,j — 16,0

RIGATONI Tomaten-Chili-Ragù, rote Malbec-Zwiebeln VE a,l — 15,5

BEILAGEN

alle Beilagen 5,5

POMMES FRITES MIT KNOBLAUCH & PETERSILIE Limetten-Creme, Chipotle-Ketchup VE 4

WINTERLICHER BLATTSALAT Gemischte Kräuter, Blutorange, geröstetes Orangen-Dressing VE a,f,l,j,k,h

REIS MIT SCHWARZE BOHNEN VE

DESSERT

BRASILIANISCHER FLAN Mango, Kiwi, Maracuja c,g — 7,0

WARME, GEWÜRZTE ZIMT-CHURROS Bitterschokoladensauce VE a,f — 9,5

EISCREME & SORBET (Auswahl aus 2 Kugeln) V/VE — 6,5

Reines venezolanisches Zartbitterschokoladeneis (72 %) V f,g
Milcheis V c,g
Tropisches Fruchtsorbet VE
Kokos-Limetten-Sorbet VE
Rosa Guavensorbet VE

WASSERPAUSCHALE 0.5L — 4.5 p.P.

@ELEMENTEHAMBURG

AJI AMARILLO	Gelbe peruanische Chilischote (Peru)
ASADO	Gegrillt (Lateinamerika)
AGUACHILE	Kalte Chili-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 & Chili-Salsa (Peru)
EMPANADA	Gebackene gefüllte Teigtasche (Argentinien)
GUAJILLO	Getrocknete Chilischote (Mexiko)
GAUES SOURDOUGH	Sauerteigbrot der Bäckerei Gaues
LECHE DE TIGRE	Dressing aus Zitrus, Chili, Koriander & Zwiebel (Peru)
MOLE POBLANO	Würzige Cacao-Chili-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)

*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. 23.10.26.