

ELEMENTE

ÜBERSEEBOULEVARD 13, 2457 HAMBURG

CHEF'S CHOICE für 2 Personen	
Überlassen Sie die Wahl unserem Küchenchef. Wir servieren Ihnen eine Auswahl unserer Lieblingsgerichte, damit Sie sich ganz dem Genuss widmen können.	55pp
WASSERPAUSCHALE 0,5L	4,5pp

ZUM TEILEN

BROTAUSWAHL Pão de Queijo, Gaues Sauerteigbrot, Aji Amarillo & Chimichurri Butter v a,g	6,5
GUACAMOLE Plantain Chips, Blue Corn Totopos ve	9,5
CORN RIBS Chili, Queso Añejo, Mayonnaise v i,g,l,j	8,5

RAW BAR

CEVICHE PERUANO Corvina (Adlerfisch), 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
CEVICHE CARRETILLERO Zanderfilet, Rocoto- & Aji-Panca-Leche-de-Tigre, knusprige Calamari a,b,d,i,n	21,0
TUNA TOSTADA Chipotle Mayonnaise, knuspriger Lauch, Avocado, Garnelen-Öl b,d	18,0

EMPANADAS

Auswahl aus drei Stück	15,0
CHORIZO & GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ a,i,j,l	6,5
SÜSSER MAIS & PROVOLONE v a,g,l	5,5
SPINAT, SÜSSER MAIS & PAPRIKA ve a,l	5,0
Alle Empanadas werden mit hausgemachtem Chimichurri serviert	

VORSPEISEN

CARNITAS TACOS Confit vom Schwein, eingelegte Schalotte, Tomatillo-Salsa, Koriander, Chicharrón	14,0
KNUSPRIGE KARTOFFEL-FLAUTAS	14,0
Hausgemachtes Mole Poblano, Kartoffelfüllung, Crema, gerösteter Sesam v e,g,h,k	
CHICKEN ANTICUCHO Chimichurri-Aioli, eingelegte rote Chili l,j	12,5

HAUPTSPEISEN

T-BONE & RINDERTATAR MIT HABANERO Tortillachips j,l	79,0
FLANKSTEAK MILANESA Flanksteak, frischer Kräutersalat, Salsa Criolla a,c,l,i,4	44,5
GANZER WOLFSBARSCH Salsa Zarandeada, Petersilie-Knoblauch-Salsa, Tortillas, Guacamole j,l,d	39,5
SHORT RIB BIRRIA Tortillas, Guacamole, Salsa Roja, Salsa Verde a,f,i,g,l,h	42,5
GEGRILLTES HALBES HÄHNCHEN (ASADO-ART) Mole Poblano a,f,k,e	29,0
ENTENKEULE & GRÜNER PIPÍÁN geschmorte Entenkeule Confit, grüner Pipián, Kumquats	32,0
GEGRILLTER OCTOPUS Salsa Macha	27,5
RIGATONI Tomaten-Chili-Ragù, Malbec-Rotzwiebel ve a,l	18,5
AUBERGINEN-MILANESE Habanero-Salsa, scharfe Ananassauce, Limetten-Crema ve a,f,l,j	22,0

SAUCEN

	alle 6,5
HAUSGEMACHTE CHIMICHURRI ve i,l	2,5
SALSA ROJA ve l	2,5
TOMATILLO SALSA ve l	2,5
SALSA CRIOLLA ve l	2,5

BEILAGEN

CREMIGER MAIS Frühlingszwiebel, Chili v g,l	7,5
GEGRILLTER SPITZKOHL Asada-Butter v f,g	7,5
GERÖSTETER ROSENKOHL Romanasalat, Chipotle-Dressing, Parmesan g,h,k	8,5
WINTERLICHER BLATTSALAT Gemischte Kräuter, Blutorange, geröstetes Orangen-Dressing ve a,f,l,j,k,h	7,5
MANIOK-PARMENTIER Grünkohl-Chips g	8,5
KNOBLAUCH & PETERSILIEN POMMES FRITES Limettencreme, Chipotle-Ketchup ve 4	7,5



- 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)
- SALSA ROJA** Rauchige, schärfere Sauce mit Arbol-Chilis, Knoblauch & Zwiebeln
- 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)

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. 12.10.2026