

EL INCA

SABOR Y TRADICION DE LA COCINA LATINOAMERICANA

Hace varios siglos, cuando los avatares del destino unieron en una misma olla de barro la tradición culinaria de los antiguos habitantes de los poderosos imperios Inca, Maya y Azteca y el excitante paladar de las esclavas moras que llevaron consigo los conquistadores españoles, nació la nueva sazón de la cocina latinoamericana.

Con los años y el mestizaje, al amparo de las antiguas cocinas de leña y carbón, la gastronomía latinoamericana se ha desarrollado hasta convertirse hoy día en una de las tres mayores del mundo.

"EL INCA" se complace en ofrecerles todo el sabor y la pasión de las diversas y múltiples especialidades de la actual cocina latinoamericana y esperamos con satisfacción que después de su primera visita, contagiados del prodigioso sabor de los guisos latinoamericanos volvamos a encontrarnos.

Buen provecho

GESCHMACK UND TRADITION DER LATEINAMERIKANISCHEN KÜCHE

Vor einigen Jahrhunderten verschmolzen durch die Launen des Schicksals in einem einzigen großen Topf die kulinarischen Traditionen der alten Ureinwohner der mächtigen Inka-, Maya- und Aztekenimperien mit den verwöhnten Gaumen der schwarzen Sklavinnen, die die spanischen Eroberer mitbrachten und es brach eine neue Epoche der lateinamerikanischen Küche an.

Mit den Jahren und durch die fortwährende Vermischung der Völker sowie durch die Bewahrung althergebrachter Kochtraditionen auf Brennholz und Kohle, entwickelte sich die lateinamerikanische Küche zu einer der drei bedeutendsten der Welt.

"EL INCA" ist es eine große Freude, Ihnen den vollen Geschmack und die Leidenschaft der verschiedenen und vielfältigen Spezialitäten der heutigen lateinamerikanischen Küche anbieten zu können, und wir freuen uns darauf, Sie schon bald nach Ihrem ersten Besuch, süchtig nach dem hervorragenden Geschmack der lateinamerikanischen Gerichte, wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Guten Appetit



"EL INCA" EN TU CASA Catering-Service

**"essen - trinken - feiern - genießen"
lecker, freundlich und zuverlässig
bei Ihnen Zuhause oder in privaten Räumen.**

**Für die besonderen Anlässe stehen auch unsere Räume u.a.
für Ihre Feiern, Messen,
Veranstaltungen oder Hochzeiten
zur Verfügung.**

**Sprechen Sie uns an,
wir stehen jederzeit
für Sie bereit.**

Ihr El Inca - Team



RECOMENDACIONES DEL CHEF / EMPFEHLUNGEN VOM CHEF

30. CAUSA "EL INCA"	eine köstliche Zusammensetzung zwischen Ceviche de Pescado und Causa mit Avocado zu Süßkartoffel garniert ⁹	15,90
24. LECHE DE TIGRE	ein Ceviche-Sud mit Calamari-Ringen, leicht scharf genau richtig um Energie zu tanken ⁹	12,80
70. CHICHARRON DE PESCADO	geröstete Fischfilets (paniert) mit Zwiebeln-Tomaten-Koriander.Marinade, dazu Yuca Frita und Aioli ^A	17,00
27. DUO MARINO	una Combinación Perfecta Chicharrón de Pescado und Ceviche ein Hauch von Perú ^{9 A}	20,50
23. PIQUEO PARRILLERO	"Grill-Fingerfood" für zwei Personen Rinderspieße, Hähnchenunterkeulen, Schweine Knusperbraten, Chorizo, Maiskolben, Kochbananen, verschiedene Bratkartoffeln und Saucenideal for sharing	39,90

BEBIDAS CON PISCO / GETRÄNKE MIT PISCO

PISCO SOUR	el clásico de los clásicos	8,50
	1 Liter	30,00
QUINCEAÑERA	Pisco Sour mir Maracuya	9,00
	1 Liter	30,00
CHICHA SOUR	Pisco Sour mit Inca-Lila-Maissaft	8,50
CHOLOPOLITAN	Pisco, Maracuya, Contreau, Limetten, Cranberry	8,50
CHILCANO	Pisco, Angostura, Ginger Ale, Limette	8,50
PISCOLA	Pisco mir Coca Cola	8,50





NACHOS MIT

01. **GUACAMOLE** Avocadocreme 5,90
02. **SALSA ROJA** Tomatensauce mit Chili (warm) ^I 5,50
03. **SALSA CRIOLLA** Marinierte Zwiebeln, Tomaten und Koriander (pikant) 5,90
04. **SALSA DE ATÚN** Thunfisch Dip 5,90
05. **SALSAS MIXTAS** Avocadocreme, Tomatensauce mit Chili, marinierte Zwiebeln, Tomaten und Thunfisch Dip ^I 7,00

ENTRADAS - VORSPEISEN

06. **CEVICHE DE PESCADO** zitronenmariniertes Fischfilet mit Zwiebeln, Koriander, Knuspermais (pikant), Choclo und Süßkartoffeln ⁹ 12,50
07. **EMPANADAS CRIOLLAS** 2 Teigtaschen gefüllt mit Rindergehacktem oder Käse ^A 6,50
08. **PALTA RELLENA** gefüllte Avocado mit Thunfisch, Shrimps und Cocktailsauce 7,50
09. **PAPA RELLENA** frit. Kartoffelpüree gefüllt mit Rinderhackfleisch, Rosinen und Oliven 7,50
10. **PAPA A LA HUANCAINA** Kartoffelscheiben mit leicht pikanter Käsesauce 6,80
11. **GAMBAS AL AJILLO** Shrimps in leicht pikanter Knoblauchsauce ^B 14,80
12. **CEVICHE DE GAMBAS**
Zitronenmarinierte Gambas mit Zwiebeln und Koriander (pikant) ^{9 B} 14,80
13. **CHAMPIÑONES AL AJILLO** Frische Champignons in Knoblauchsauce 12,80
14. **CEVICHE MIXTO** Zitronenmariniertes Seelachsfilet mit Meeresfrüchten und Koriander ^{9 B N} (pikant) 15,80
15. **CAUSA DE ATÚN** Kartoffeltörtchen gefüllt mit Thunfisch, Avocado und Gemüse garniert mit einer Garnele und Huancainasauce ^B 10,80
16. **NACHOS "ZAPATA"**
Überbackene Maischips mit Käse, Paprika und Jalapeños (mex. Peperoni) 7,00
17. **YUCA A LA HUANCAINA** Frit. Maniokwurzel mit leicht pikanter Käsesauce 5,80 ¹
18. **TAMALES** In Bananenblätter gewickelte Maismehl tasche gefüllt mit Huhn- und Rindfleisch 10,50
19. **ENTRADA MIXTA (AB 2 PERS.)** Gemischte Platte (Fleisch- oder Käsetaschen überbackene Nachos, Yuca frita, guacamole) 6,80 p. Pers.



EL INCA



SOPAS - SUPPEN

- 
20. **CHILI CON CARNE** Kräftig gewürzter Bohneneintopf^I 5,90
21. **SOPA DE MAIS** Cremige Maissuppe^G 5,90
22. **SOPA CRIOLLA** Hausgemachte Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse^I 5,90
25. **CHUPE DE LANGOSTINOS** Cremige Suppe mit Gambas und Nudeln^{1BDG} 11,80
26. **CAZUELA DE MARISCOS** kräftige Fisch- und Meeresfrüchtesuppe^{1BD} 11,80

ENSALADAS - SALATE

31. **CARTAGENERA** Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Paprika und gegrillte Hühnerbrustfiletstreifen 12,80
34. **EL INCA** Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Ei, Shrimps, Hühnerfleisch 12,80
35. **LAS CLAUDIAS** Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Avocado, Palmenherzen und Rindfleisch 12,80

PARA LOS NINOS

37. **KINDERTELLER "NOAH"** Halbes gegrilltes Hähnchenbrustfilet dazu Kartoffelscheiben mit Ketchup. Als Kindergetränk: Cola, Fanta, Wasser, Apfel-Orangensaft oder Chicha Morada.
Als Nachtisch: Eis und eine Kinderüberraschung!
7,80



TORTILLA - VARIATIONEN

39. **BURRITO VEGETARIANO** Weizentortilla gefüllt mit Palmenherzen, Käse, Mais, Paprika und Salat dazu Bohnen, Reis, Sauerrahm und Avocadocreme.^{1A} 12,80
40. **QUESADILLA VEGETARIANA** Weizentortilla gefüllt mit Mozzarella, Blattspinat und Champignons, dazu Avocadocreme und Salat.^{1A} 12,80
41. **FAJITAS DE CARNE** Arg. Mariniertes Rindfleisch in einer heissen Pfanne serviert, dazu 3 Tortillas, Reis, Bohnen, Salat und Saucen.^{1A} 19,50
42. **FAJITAS DE POLLO**
Mariniertes Hühnerbrustfilet in einer heissen Pfanne serviert, dazu 3 Tortillas, Reis, Bohnen Salat und Saucen.^{1A} 18,50
43. **BURRITOS DE CARNE** Weizentortilla gefüllt mit Bohnen, Rinderhackfleisch, Sauerrahm, dazu Reis und Salat.^{1A} 14,80
44. **TACOS DE CARNE** Drei Weizentortillas gefüllt mit arg. Roastbeef, dazu frit. Kartoffel-Scheiben, Avocadocreme und Salat.^A 17,00
46. **CARTUCHOS** Drei geröstete Maistortillas gefüllt mit Hühnerfleisch und Tomaten, dazu Avocadocreme, Reis, Bohnen und Salat 14,80
47. **COMBINACION "EL CHAVO"** Zwei Maistortillas gefüllt mit Rinderhackfleisch, Käse und Hühnerfleisch, dazu Reis, Bohnen, Sauerrahm und Salat 14,80
48. **BURRITOS DE POLLO** Weizentortilla gefüllt mit Hühnerfleisch, Bohnen und Sauerrahm, dazu Reis und Salat.^{1A} 14,80

ESPECIALIDADES DE LA CASA - SPEZIALITÄTEN DES HAUSES AVES - GEFLÜGEL

49. **AJI DE GALLINA** Hühnerragout nach peruanischer Art mit Reis und Salat
(leicht pikant) ^{1A} 14,80
50. **POLLO A LA CREMA** Hähnchenstreifen in Nussauce (Cashewkerne) dazu Reis und
Salat ^{1EG} 14,80
51. **POLLO CALEÑO** Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Bananen-Mandarinensauce, dazu Reis
und Salat ^{17G} 14,80
52. **POLLO A LA PARRILLA** Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Avocadocreme, dazu frit.
Kartoffel-Scheiben und Salat 14,80
53. **SANTA MARTA** Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Schinken, Ananas und Käse
überbacken, dazu Reis und Salat ^{1G} 14,80
54. **PINCHO CON YUCA** zwei gegrillte Hähnchenspieße mit gratinierter Yuca und Salat ^G 14,80

CARNE DE RES - RINDFLEISCH

59. **ANTICUCHOS DE CORAZÓN** Zwei gegrillte Rinderherzspieße mit "Yuca Frita"
und Salat 15,80
60. **ANTICUCHOS DE CARNE** Zwei gegrillte arg. Rinderspieße mit gebr. Zwiebeln und Paprika,
dazu "Yuca Frita" (Maniokwurzel) und Salat 17,00
61. **BISTEC COSTEÑO** 250g arg. Rumpsteak in Pfeffersauce, dazu frit. Kartoffelscheiben
und Salat ^G 21,50
62. **LOMO SALTADO** arg. Rindfleischstücke mit gebr. Zwiebeln, Tomaten und Koriander, dazu
Reis, frit. Kartoffelscheiben und Salat 17,80
63. **MEDALLONES** arg. Roastbeefmedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu
frit. Kartoffelscheiben und Salat ^{1G} 18,00
64. **COMBINACION "DON JORGE"** 180g arg. Rumpsteak, Ein Taco de Carne, Rinderspiess,
dazu Yuca frita, Salat un scharfe Chipotle-Sauce 23,50
65. **EL VALIENTE** 250g arg. Rumpsteak mit Chipotlesauce (sehr scharfe Chillisauce), dazu
"Yuca Frita" und Salat 21,50
66. **PARRILLADA "EL INCA"** arg. Grillplatte für 2 Personen: Roastbeef-medallions,
Hähnchenbrustfilet, Lammfilets, Rinderspieße, dazu frit.
Kartoffelscheiben, Maiskolben Steaksauce und Salat 49,00



EL INCA

PESCADO - FISCH

71. **BORRACHITO** "Beschwipstes" Seehechtfilet und Gambaspieß in Tequilasauce, dazu Reis und Salat^{1G} 18,80
72. **PESCADO FRITO** Dorada Royal, ganzer Fisch gebraten, dazu Reis, Salat und marinierte rote Zwiebeln¹ 20,50
73. **JALEA** Meeresplatte für 2 Personen: Fischfilets, Scampis, Muscheln, Tintenfisch, garniert mit marinierten Zwiebel, Tomaten, und Koriander, dazu "Yuca Frita" und Salat^{B N} 49,00
74. **LANGOSTINOS A LA PLANCHA** Gegrillte Langostinos in Brandy-sauce mit Knoblauch dazu "Yuca Frita" mit Aioli^B 18,80

ACOMPANAMIENTOS - BEILAGEN

75. **YUCA FRITA** frittierte Maniokwurzel 5,80
76. **PATACONES** frittierte Kochbanane 5,80
77. **CHOCLO** Mex. Maiskolben 5,80
78. **PAPAS FRITAS** frittierte Kartoffelscheiben 3,80
79. **ARROZ** Reis¹ 3,50
- Extra Saucen (Aioli, Rocoto, Huancaína, Chipotle, Brotsauce)^{5CG} 1,00

POSTRES - NACHSPEISEN

80. **PANQUEQUES**
Crêpes mit Dulce de Leche (Karamelcreme) und Sahne. 8,80
81. **ZAMBO** Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce⁶ 5,80
82. **MAZAMORRA MORADA** Grütze aus Lila Mais (warm)⁵ 6,80
84. **FLAN** Karamelpudding mit Sahne und DULCE DE LECHE.⁶ 6,80

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. Koffeinhaltig
3. Chininhaltig
4. Phenylaliquelle
5. Konservierungsstoffe
6. Antioxidationsmittel

7. Süßungsmittel
8. Phosphat
9. Geschmacksverstärker
10. Geschwürzt
11. Geschwefelt

Allergene:

- | | | |
|-----------------------------|---------------------|--------------------------------|
| A - Glutenhaltiges Getreide | F - Soja, Sojasauce | L - Schwefeldioxid und Sulfite |
| B - Krebstiere | G - Milch, Quark | M - Lupinen |
| C - Eier | H - Schalenfrüchte | N - Weichtiere |
| D - Fisch | I - Sellerie | |
| E - Erdnüsse | J - Senf | |
| | K - Sesamsamen | |



EL INCA



TROPISCHE FRUCHTSÄFTE (Aus karibischen Fruchtfleisch)



90. MANGO	0,3l	4,50
91. PAPAYA	0,3l	4,50
92. LULO (Naranjilla)	0,3l	4,50
93. GUANABANA (mit Milch)	0,3l	4,50
94. MORA (Brombeer)	0,3l	4,50
95. MARACUYA	0,3l	4,50
96. PIÑA (Ananas)	0,3l	4,50
97. GUAYABA (Guave)	0,3l	4,50
98. TAHITI LEMON	0,3l	4,50

MILCHSHAKES

120. BANANO	0,3l	4,50
121. FRESAS (Erdbeer)	0,3l	4,50
122. LÚCUMA (Milchshake aus Perú)	0,3l	4,50

Alle tropischen Fruchtsäfte auf Wunsch auch als Milchshakes. Je 4,50

WARME GETRÄNKE



100. KAFFEE	2,20
101. ESPRESSO	2,00
102. CAPPUCCINO	2,60
104. TEE Verschiedene Sorten (Kamille, Pfefferminze...)	2,20
124. CARAJILLO Espresso mit Brandy.	4,20



BRANDYS

110. CARDENAL MENDOZA 2 cl 5,90

112. DUQUE DE ALBA 2 cl 5,40

113. CARLOS I 2 cl 5,40

114. VETERANO 2 cl 4,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

190. COCA COLA 0,3 l 3,00

191. COCA COLA LIGHT 0,3 l 3,00

192. FANTA 0,3 l 3,00

193. MINERALWASSER 0,3 l 3,00

194. CHICHA MORADA (Maissaft aus Perú)
0,3l 3,50
0,5l 5,00
1,0l 10,00

195. BITTER LEMON 0,2 l 2,40

196. TONIC WATER 0,2 l 2,40

197. ORANGensaft 0,3 l 3,00

198. APFELSAFT 0,3l 3,00

299. APFELSCHORLE 0,3 l 3,00

300. INCA KOLA (Perú) 0,3l 4,20

400. FLASCHE MINERALWASSER 0,75l 6,50

BIERE VOM FASS

200. GAFFEL KÖLSCH 0,2 l 2,40

201. GAFFEL KÖLSCH 0,3 l 3,50

202. BUDWEISER 0,3 l 4,20

ALKOHOLFREIE BIERE / FLASCHE

204. KÖNIG PILSENER 0,3 l 3,00

205. HEFEWEIZEN 0,5 l 5,20



EL INCA

FLASCHENBIERE

206. SCHNEIDER - HEFE - HELL	0,5 l	5,20
207. DESPERADOS (Mexico)	0,33 l	4,50
208. QUILMES (Argentinien)	0,33 l	4,50
209. CLUB COLOMBIA (Kolumbien)	0,33 l	4,50
210. CORONA (Mexico)	0,33 l	4,50
213. CUZQUENA oder CRISTAL (Perú)	0,33 l	4,50
214. CUZQUENA MALTA (Perú)	0,33 l	4,50
215. SAN MIGUEL (Spanien)	0,33 l	4,50
217. POLAR (Venezuela)	0,33 l	4,50

OFFENE WEINE

	0,2l	0,25 l	0,5 l	1 L
107. CABERNET SAUVIGNON (Chile, rot)	4,80	6,00	12,00	24,00
108. CHARDONNAY (Chile, weiß)	4,80	6,00	12,00	24,00
109. MERLOT (Chile, rosé)	4,80	6,00	12,00	24,00

SANGRIA

224. MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	0,25 liter	6,50
225. MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	0,5 liter	12,00
226. MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	1 liter	23,00

227. ESPECIAL "EL INCA" ZUS. MIT TROPISCHEN FRUCHTSÄFTEN 25,00



COCKTAILS - LONGDRINKS

- | | | |
|----------------------------------|---|-------|
| 164. MOJITO | Brauner-Rum, Limettensaft, Minze | 9,00 |
| 165. PISCO SOUR | Pisco, Zitronensaft, Zucker | 8,50 |
| 163. QUINCEANERA | Pisco Sauer mit Maracuya | 9,00 |
| 166. DAIQUIRI | Rum, Zitronensaft, Maraschino | 8,50 |
| 167. CAIPIRINHA | Limetten, Cachaca, Rohrzucker | 9,00 |
| 168. CUBA LIBRE | Habana-Club, Cola, | 9,00 |
| 169. PISCOLA | Pisco, Cola, Eis, Zitrone | 9,00 |
| 170. GIN FIZZ | Gin, Zitronensaft, Soda, Eis | 8,50 |
| 171. PIÑA COLADA | Rum, Ananassaft, Kokosnußcreme | 9,50 |
| 172. DAIQUIRI MANGO | Rum, Zitronensaft, Maraschino, Mango | 9,00 |
| 173. TEQUILA SUNRISE | Tequila, Grenadine, Orangensaft | 9,00 |
| 174. SEÑORITA | Rum, Mangosaft, Sahne | 9,50 |
| 175. DAIQUIRI FRESAS | Rum, Zitronensaft, Maraschino. | 9,00 |
| 176. SABROSO | Tia Maria, Baileys, Sahne | 8,00 |
| 177. CAMPARI | Orange, Soda | 8,00 |
| 178. LA FLOR DE LA CANELA | Amaretto, Batida de Coco, Ananassaft, Zimt | 9,50 |
| 179. PASION | Maracuya, Eierlikör, Rum, Ananassaft | 9,50 |
| 180. CAIPIROSCA | Wodka, Limetten, Rohrzucker | 9,00 |
| 181. PISCORINA | Pisco, Limetten, Rohrzucker | 9,00 |
| 182. PISCINA | Für zwei Personen - Guanabana, Mango, Ananas, Kokosnusscreme, Bacardi | 16,00 |
| 183. ISLA MARGARITA | Mango, Maracuyalikör, Brauner-Rum, Ananas, Grenadine | 10,00 |

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- | | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|------|
| 185. MERENGUE | verschiedene tropische Früchte | 8,50 |
| 186. PINA COLADA VIRGEN | Kokosnußcreme, Ananassaft | 8,50 |
| 187. CARIBE | Limetten, Rohrzucker, Maracuya, Eis | 8,50 |
| 189. IPANEMA | Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale | 8,50 |
| 188. HAPPY HOUR | Di. - Sa. 18-20 Uhr und 23-24 Uhr | |
| 305. SONNTAG "SPEZIAL" | Sonntags zwischen 12-22 Uhr | |



EL INCA

MARGARITA COCKTAILS

151. MARGARITA CLASICA Tequila, Triple Seco, Zitronensaft 8,00

152. MARGARITA FRESAS Margarita mit Erdbeeren 8,50

153. MARGARITA MIT TROPISCHEN FRUCHTEN Margarita mit Mango, Papaya, Maracuya, Ananas, Brombeeren, Lulo, Guanabana, Curuba oder Guave (Es ist nur eine Frucht zur Auswahl!) 9,00

302. Dienstags ist bei uns Caipirinhaabend, jede Caipirinha kostet 5,90

303. Mittwochs ist bei uns Pisco-Sourabend, jede Pisco-Sour kostet 5,90

304. Donnerstags ist bei uns Mojitoabend, jeder Mojito kostet 5,90

305. Sonntags ist bei uns "Sonntag Spezial" jeder Cocktail kostet 6,90

Cocktail „ToGo“ 6,90

SPIRITUOSEN

230. PISCO (Traubenschnaps) 2 cl 3,50

231. TEQUILA ANEJO 2 cl 5,50

232. TEQUILA weiß 2 cl 3,50

233. TEQUILA GOLD 2 cl 3,50

235. HAVANA CLUB 3 JAHRE 2 cl 4,50

236. RAMAZOTTI 2 cl 3,50

237. AVERNA 2 cl 3,50

238. BAILEYS 2 cl 3,50

239. LICOR 43 2 cl 3,50

240. FERNET BRANCA 2 cl 3,50

242. AGUARDIENTE 2 cl 4,00
(Anisschnaps)

243. MEZCAL GUSANO ROJO 2 cl 3,90

244. MEZCAL GUSANO ROJO 5 cl (Originalflasche mit Wurm) 7,90

246. RON VIEJO DE CALDAS (Kolumbien) 2 cl 4,50

247. RON MEDELLIN ANEJO (Kolumbien) 2 cl 4,50

248. HAVANA CLUB 7 JAHRE 2 cl 5,90





FLASCHENWEINE

CHILE:

249. SAUVIGNON BLANC

750ml. - Valle Central - Weißwein - Trocken 23,00

250. VIU MANET BLANCO (CLASICO)

750 ml. - Chardonnay - Colchagua - Weißwein - Trocken 26,00

251. VIU MANET TINTO (CLASICO)

750 ml - Cabernet Sauvignon - Colchagua - Rotwein - Trocken 26,00

252. CABERNET SAUVIGNON TINTO

750 ml - Valle Central - Rotwein - Trocken 23,00

253. CHARDONNAY BLANCO

750 ml - Valle Central - Weißwein - Trocken 23,00

ARGENTINIEN:

254. TRAPICHE TINTO

750 ml. - Cabernet Sauvignon - Mendoza - Rotwein - Trocken 26,50

255. TRAPICHE BLANCO

750 ml. - Chardonnay - Mendoza - Weißwein - Trocken 26,50

SPANIEN:

256. MARQUES DE RISCAL "RUEDA" BLANCO

750 ml. - Rioja - Weißwein - Trocken 25,00

257. RISCAL TEMPRANILLO TINTO

750 ml. - Rioja - Rotwein - Trocken - Fruchtig 25,00

258. MARQUES DE RISCAL ROSADO

750 ml. - Rioja - Rosewein - Trocken 25,00

259. EL COTO DE IMAIZ RESERVA

750 ml. - Rioja - Rotwein - Trocken 29,00

260. MARQUES DE RISCAL RESERVA

750 ml. - Rioja - Rotwein - Trocken 32,00

261. PERUANISCHER WEIN (weiß/rot)

fragen sie nach unserem Sortiment



EL INCA