

AZUL

PERUVIAN SUNSET

Discover Latin American flavours with a contemporary twist at Azul. Inspired by the passion and spirit of Peruvian cuisine, this menu moves into brighter, bolder flavours. Ceviches sharpened with citrus, seafood from the grill and dishes lifted with chilli, lime and herbs bring the lively character of Peru's cooking to the table.

Aperitivos / To start

Tostadas de berenjena, with aubergine, miso and quinoa Sesame Soya Sulphites	18€
Tostadas de berenjena mit Aubergine, Miso und Quinoa Sesam Soja Sulfite	
Tostadas aux aubergines, aux aubergines, au miso et au quinoa Sésame Soja Sulfites	
Kale y Manchego salad, candied walnuts, goji berries and pomegranates Milk Nuts Sesame Soya Sulphites	18€
Grünkohl-Manchego-Salat mit kandierten Walnüssen, Goji-Beeren Milch Nüsse Sesam Soja Sulfite	
Salade de chou frisé et de manchego avec des noix caramélisées, des baies de goji Lait Noix Sésame Soja Sulfites	
Churros de pappas Gluten Eggs Milk Mollusks	18€
Churros de pappas Gluten Eier Milch Weichtiere	
Churros de pommes de terre Gluten Œufs Lait Mollusques	
Picante de Pepino cucumber, green apple, miso, green shisho and almonds Nuts Sesame Soya	22€
Picante de Pepino mit Gurke, grünem Apfel, Miso, grünem Shiso und Mandeln Nüsse Sesam Soja	
Picante de pepino au concombre, pomme verte, miso, shisho vert et amandes Noix Sésame Soja	
Salmon tacos with avocado and aji Amarillo Gluten Crustaceans Eggs Fish Mustard Sesame Soya	19€
Lachs-Tacos mit Avocado und Aji Amarillo Gluten Krebstiere Eier Fisch Senf Sesam Soja	
Tacos au saumon, avocat et aji amarillo Gluten Crustacés Œufs Poisson Moutarde Sésame Soja	
“Soltero de quinoa con Queso” quinoa salad with edamame beans, cucumber, tomatoes, coriander, pomegranate seeds and queso fresco Milk	19€
Soltero de quinoa con Queso Quino-asalat mit Edamame, Gurke, Tomaten, Koriander, Granatapfelkernen und Queso fresco Milch	
Soltero de quinoa con Queso salade de quinoa avec fèves edamame, concombre, tomates, coriandre, graines de grenade et queso fresco Lait	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Aperitivos / To start

- “Tiradito de atun” tuna with ginger chimichurri, onion, lime and soy** 14€
Eggs | Fish | Milk | Sesame | Soya | Sulphites
- Tiradito de atun Thunfisch mit Ingwer-Chimichurri, Zwiebeln, Limette und Sojasauce**
Eier | Fisch | Milch | Sesam | Soja | Sulfite
- Thon au gingembre chimichurri, oignon, citron vert et sauce soja**
Eufs | Poisson | Lait | Sésame | Soja | Sulfites
- “Tataki de res” beef tataki with grilled leeks and hazelnuts** 19€
Nuts | Peanuts | Soya | Sulphites
- Tataki de res Rindfleisch-Tataki mit gegrilltem Lauch und Haselnüssen**
Nüsse | Erdnüsse | Soja | Sulfite
- Tataki de res Tataki de bœuf aux poireaux grillés et aux noisettes**
Noix | Arachides | Soja | Sulfites
- “Lubina maracuyá” seabass ceviche maracuyá, avocado, cucumber, quinoa, red onions** 18€
Gluten | Fish | Soya
- Lubina maracuyá Wolfsbarsch-Ceviche mit Passionsfrucht, Avocado, Gurke, Quinoa und roten Zwiebeln**
Gluten | Fisch | Soja
- Lubina maracuyá Ceviche de bar avec fruit de la passion, avocat, concombre, quinoa et oignon rouge**
Gluten | Poisson | Soja

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Main Courses

Verduras y Raices / Vegetables & Roots

Papa Seca Peruana Forest mushrooms with Peruvian roots, Manchego and truffle Gluten Milk	26€
Papa Seca Peruana Waldpilze mit peruanischen Wurzeln, Manchego und Trüffel Gluten Milch	
Papa Seca Peruana Champignons des bois aux origines péruviennes, manchego et truffe et truffe Gluten Lait	
Berenjena miso eggplant with tofu and sesame Milk Sesame Soya Sulphites	30€
Berenjena Miso-Aubergine mit Tofu und Sesam Milch Sesam Soja Sulfite	
Berenjena Aubergine au miso avec tofu et sésame Lait Sésame Soja Sulfites	
Tallarines verdes Peruvian green pasta with spinach and queso fresco Gluten Eggs Milk Nuts Sesame	32€
Tallarines verdes Peruanische grüne Nudeln mit Spinat und Queso fresco Gluten Eier Milch Nüsse Sesam	
Tallarines verdes Pâtes vertes péruviennes aux épinards et au queso fresco Gluten Œufs Lait Noix Sésame	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Pescados y Mariscos – Fish & Seafood

Arroz Nikkei with cod, corn, lime and chili 28€
Gluten | Eggs | Milk | Nuts | Fish | Peanuts

Arroz Nikkei mit Kabeljau, Mais, Limette und Chili
Gluten | Eier | Milch | Nüsse | Fisch | Erdnüsse

Riz nikkei au cabillaud, maïs, citron vert et piment
Gluten | Œufs | Lait | Noix | Poisson | Arachides

Spicy prawns anticuchos, aji rojo sauce, wasabi sesame and yuca 28€
Crustaceans | Mustard | Sesame | Soya | Sulphites

Pikante Garnelen-Anticuchos, Aji-Rojo-Sauce, Wasabi-Sesam und Yuca
Schalentiere | Senf | Sesam | Soja | Sulfite

Anticuchos de crevettes épicés, sauce aji rojo, wasabi au sésame et manioc
Crustacés | Moutarde | Sésame | Soja | Sulfites

Salmon a la brasa with soy glaze and stir fry quinoa 26€
Fish | Sesame | Soya

Salmón a la brasa mit Sojasauce und gebratenem Quinoa
Fisch | Sesam | Soja

Salmón a la brasa mit Sojasauce und gebratenem Quinoa
Poisson | Sésame | Soja

Aves y Carnes – Poultry and Meat

Pollo a la parrilla and corn salad and red peppers 26€
Gluten | Fish | Sulphites

Pollo a la parrilla mit Feldsalat und roten Paprikaschoten
Gluten | Fisch | Sulfite

Poulet grillé accompagné d'une salade de maïs et de poivrons rouges
Gluten | Poisson | Sulfites

Beef anticuchos and patatas bravas 26€
Celery | Gluten | Milk | Mustard | Sesame | Soya | Sulphites

Rindfleisch-Anticuchos und Patatas Bravas
Sellerie | Gluten | Milch | Senf | Sesam | Soja | Sulfite

Anticuchos de bœuf et patatas bravas
Céleri | Gluten | Lait | Moutarde | Sésame | Soja | Sulfites

Pork chuleta a la parrilla y esparagos a la brasa 26€
Celery | Gluten | Milk | Mustard | Eggs | Soya | Sulphites

Côte de porc grillée et asperges grillées
Sellerie | Gluten | Milch | Senf | Eier | Soja | Sulfite

Côte de porc grillée avec asperges grillées
Céleri | Gluten | Lait | Moutarde | Œufs | Soja | Sulfites

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Postres / Desserts

Pina colada with roast pineapple, rum, and coconut ice cream Sulphites	14€
Piña colada mit gebratenem Ananas, Rum und Kokosnusseis Sulfite	
Pina colada à l'ananas rôti, au rhum et à la glace à la noix de coco Sulfites	
Chocolate fundido, illanka chocolate, dulce de leche and passion fruit ice cream Gluten Eggs Milk Nuts	14€
Chocolate fundido Illanka-Schokolade, Dulce de Leche und Passionsfruchteis Gluten Eier Milch Nüsse	
Chocolat fondu, chocolat Illanka, dulce de leche et glace aux fruits de la passion Gluten Œufs Lait Noix	
Coconut frozen parfait, mango compote and mango sorbet Milk Sulphites	14€
Kokos-Eisparfait, Mangokompott und Mangosorbet Milch Sulfite	
Parfait glacé à la noix de coco, compote de mangue et sorbet à la mangue Lait Sulfites	
Seasonal fruit salad with lemon dressing Obstsalat nach Saison mit Zitronendressing	12€
Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron	
Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Milk	8€
Eiscreme-Auswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Milch	
Crèmes glacées au choix vanille, chocolat, fraise, banane Lait	
Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Sorbet-Auswahl Mango, Limette	8€
Sorbets au choix mangue, citron vert	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Vegan Menu

Aperitivos - To start

“Picante de Pepino” cucumber, green apple, miso, green shisho, almonds Gluten Nuts Sulphites Picante de Pepino mit Gurke, grünem Apfel, Miso, grünem Shiso und Mandeln Gluten Nüsse Sulfite Picante de pepino au concombre, pomme verte, miso, shisho vert et amandes Gluten Noix Sulfites	18€
Kale salad, candied walnuts, goji berries and pomegranates Nuts Grünkohlsalat mit kandierte Walnüssen, Goji-Beeren und Granatapfel Nüsse Salade de chou frisé avec des noix caramélisées, des baies de goji et de la grenade Noix	22€
Tostadas de berenjena, with aubergine, miso, quinoa Gluten Sesame Soya Sulphites Tostadas de berenjena mit Aubergine, Miso und Quinoa Gluten Sesam Soja Sulfite Tostadas aux aubergines, aux aubergines, au miso et au quinoa Gluten Sésame Soja Sulfites	19€
“Soltero de quinoa con Queso” quinoa salad with edamame, cucumber, tomatoes and coriander Gluten Soya Sulphites Soltero de quinoa con Queso Quino-asalat mit Edamame, Gurke, Tomaten und Koriander Gluten Soja Sulfite Soltero de quinoa con Queso salade de quinoa avec fèves edamame, concombre, tomates et coriandre Gluten Soja Sulfites	22€

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Vegan Menu

Verduras y Raíces - Vegetables & Roots

- "Papa Seca Peruana" Forest mushrooms with Peruvian roots and truffle** 26€
Celery | Sesame
Papa Seca Peruana Waldpilze mit peruanischen Wurzeln und Trüffel
Sellerie | Sesam
Papa Seca Peruana Champignons des bois aux origines péruviennes et truffe
Céleri | Sésame
- "Berenjena" miso eggplant with tofu and sesame** 23€
Nuts | Sesame | Soya
Berenjena Miso-Aubergine mit Tofu und Sesam
Nüsse | Sesam | Soja
Berenjena aubergine au miso avec tofu et sésame
Noix | Sésame | Soja
- "Tallarines verdes" Peruvian green pasta with spinach and plant cheese** 25€
Gluten | Peanuts | Nuts | Soya | Sulphites
Tallarines verdes grüne Peruanische grüne Nudeln mit Spinat und pflanzlichem
Gluten | Erdnüsse | Nüsse | Soja | Sulfite
Käse Tallarines verdes Pâtes vertes péruviennes aux épinards et fromage végétal
Gluten | Arachides | Fruits à coque | Soja | Sulfites
- Arroz Nikkei with corn, lime, and chili** 22€
Nuts | Peanuts | Celery
Arroz Nikkei mit Mais, Limette und Chili
Nüsse | Erdnüsse | Sellerie
Arroz Nikkei au maïs, citron vert et chili
Noix | Cacahuètes | Céleri

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Vegan Menu

Postres / Desserts

Pina colada with roast pineapple, rum, and coconut ice cream Sulphites	14€
Piña colada mit gebratenem Ananas, Rum und Kokoseis Sulfite	
Piña colada avec ananas rôti, rhum et glace noix de coco Sulfite	
Vegan Chocolate fundido, illanka chocolate, Coconut dulce de leche and passion fruit sorbet Gluten Nuts	12€
Veganes Schokoladenfondue, Illanka-Schokolade, Kokos-Dulce-de-Leche und Passionsfruchtsorbet Gluten Nüsse	
Fondant au chocolat végétalien, chocolat Illanka, dulce de leche à la noix de coco et sorbet au fruit de la passion Gluten Noix	
Seasonal fruit salad with lemon dressing	14€
Saisonaler Obstsalat mit Zitronendressing	
Salade de fruits de saison avec vinaigrette citron	
Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime sorbet	8€
Eiscreme und Sorbet-Auswahl Vanille, Schokolade, Mango, Limette	
Glaces au choix et sorbets vanille, chocolat, mangue, citron vert	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Toddler's menu

Cream of green vegetables, potatoes, and olive oil Celery	10€
Crème aus grünem Gemüse, Kartoffeln und Olivenöl Sellerie	
Crème de légumes verts, pommes de terre et huile d'olive Céleri	
Cream of chicken, potato, carrots, and celery Celery	10€
Püree aus Hühnerfleisch, Kartoffeln, Karotten und Sellerie Sellerie	
Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri Céleri	
Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Fish	10€
Crème aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Fisch	
Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre Poisson	
Cream of seasonal fruits and biscuits Gluten	10€
Crème aus Früchten der Saison und Keksen Gluten	
Crème de fruits de saison et biscuits Gluten	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Kid's menu

Starters

Papas fritas with cheddar sauce and smoked spice rub 12€

Milk

Pommes frites mit Cheddar-Sauce und geräucherter Gewürzmischung

Milch

Papas fritas avec sauce au cheddar et mélange d'épices fumées

Lait

Chicken tacos with avocado 11€

Gluten | Fish | Sesame | Soya | Sulphites

Hähnchen-Tacos mit Avocado

Gluten | Fisch | Sesam | Soja | Sulfite

Tacos de poulet avec avocat

Gluten | Poisson | Sésame | Soja | Sulfites

"Soltero de quinoa con Queso" quinoa salad with edamame, cucumber, tomatoes, coriander and queso fresco 10€

Milk

Soltero de quinoa con Queso Quinoa-salat mit Edamame, Gurke, Tomaten, Koriander und Queso fresco

Milch

Soltero de quinoa con Queso salade de quinoa avec fèves edamame, concombre, tomates, coriandre et queso fresco

Lait

Kid's menu

Main Dishes

"Tallarines verdes" Peruvian green pasta with spinach and queso fresco 12€

Crustaceans | Mollusks | Eggs | Gluten | Peanuts | Nuts | Sesame | Milk

Tallarines verdes Peruanische grüne Nudeln mit Spinat und Queso fresco

Schalentiere | Weichtiere | Eier | Gluten | Erdnüsse | Nüsse | Sesam | Milch

Tallarines verdes Pâtes vertes péruviennes aux épinards et au queso fresco

Crustacés | Mollusques | Œufs | Gluten | Arachides | Fruits à coque | Sésame | Lait

Arroz Nikkei with cod, corn, and lime 11€

Gluten | Celery | Fish | Milk | Soya | Sulphites

Arroz Nikkei mit Kabeljau, Mais und Limette

Gluten | Sellerie | Fisch | Milch | Soja | Sulfite

Riz nikkei à la morue, au maïs et au citron vert

Gluten | Céleri | Poisson | Lait | Soja | Sulfites

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Kid's menu

Main Dishes

Salmon a la brasa with stir fry quinoa and soy glaze 14€

Gluten | Mollusks | Sesame | Soya

Salmon a la brasa mit gebratener Quinoa und Sojaglasur

Gluten | Weichtiere | Sesam | Soja

Saumon grillé accompagné de quinoa sauté et d'un glaçage au soja

Gluten | Mollusques | Sésame | Soja

Pollo a la parrilla and corn salad and red peppers 22€

Gluten | Milk

Pollo a la parrilla mit Feldsalat und roten Paprikaschoten

Gluten | Milch

Poulet grillé accompagné d'une salade de maïs et de poivrons rouges

Gluten | Lait

And more...

Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries 26€

Gluten | Fish

Rindfleischburger für Kinder mit Tomate, Salat und Pommes frites

Gluten | Fisch

Hamburger enfants au bœuf, tomate, laitue et frites

Gluten | Poisson

Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries 14€

Gluten

Hähnchen-Nuggets mit Tomaten, Gurken und Pommes frites

Gluten

Nuggets de poulet, tomate, concombre et frites

Gluten

Fish fingers with tomato, cucumber and French fries 14€

Gluten | Eggs | Fish

Fischstäbchen mit Tomate, Gurke und Pommes frites

Gluten | Eier | Fisch

Fingers de poisson, tomate, concombre et frites

Gluten | Œufs | Poisson

Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce 14€

Gluten | Milk

Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce

Gluten | Milch

Pizza margherita avec mozzarella et sauce tomate

Gluten | Lait

Penne pasta with tomato 14€

Gluten

Penne-Nudeln mit Tomate

Gluten

Pâtes penne à la sauce tomate

Gluten

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Desserts

Chocolate fundido, illanka chocolate, dulce de leche and passion fruit ice cream Gluten Milk Nuts Eggs Chocolate fundido Illanka-Schokolade mit dulce de leche und Passionsfruchteis Gluten Milch Nüsse Eier Chocolat fondu, chocolat Illanka, dulce de leche et glace aux fruits de la passion Gluten Lait Noix Œufs	14€
Coconut frozen parfait, mango compote and mango sorbet Milk Sulphites Kokos-Frozen-Parfait mit Mangokompott und Mangosorbet Milch Sulfite Parfait glacé à la noix de coco, compote de mangue et sorbet à la mangue Lait Sulfites	14€
Kids fruit salad with seasonal fruits Kinder-Obstsalat mit saisonalem Obst Salade de fruits enfants aux fruits de saison	12€
Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana Gluten Milk Eggs Soya Eiscreme-Auswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Gluten Milch Eier Soja Crèmes glacées au choix vanille, chocolat, fraise, banane Gluten Lait Œufs Soja	8€
Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Sorbets au choix Mango, Limette Sorbets au choix mangue, citron vert	8€

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

*Salads are dressed with extra virgin olive oil or a blend of olive and plant-based oils.
Plant-based oils are used for frying.*

All prices include the applicable taxes and charges.

Guests are not obliged to pay if a valid receipt or invoice has not been provided.