




















AZUL
AZUL PERUVIAN HEART

Discover Latin American flavours with a contemporary twist at Azul.

Inspired by the passion and soul of Peruvian cuisine, each dish is infused with vibrant flavours and fragrant spices, from melt-in-the-mouth grilled meat and fish to lime-spiked ceviche and adventurous sharing plates. Take your pick from our innovative menu and pair your meal with our impressive selection of world wines.














A handwritten signature in a cursive script, likely belonging to a chef or restaurant representative, positioned centrally on the page.

Aperitivos / To start


-    **Tostadas de berenjena, with aubergine, miso and quinoa** 18€
Tostadas de berenjena mit Aubergine, Miso und Quinoa
Tostadas de berenjena avec aubergine, miso et quinoa
-    **Kale y Manchego salad, candied walnuts, goji berries and pomegranates** 18€
 Kale y Manchego Salat mit karamellisierten Walnüssen, Goji-Beeren und Granatapfel
Salade kale y Manchego avec noix caramélisées, baies de goji et grenade
-    **Churros de pappas** 18€
 Churros de pappas
Churros de pappas
-   **Picante de Pepino cucumber, green apple, miso, green shiso and almonds** 22€
Picante de Pepino mit Gurke, grünem Apfel, Miso, Shiso und Mandeln
Picante de Pepino avec concombre, pomme verte, miso, shiso vert et amandes
-    **Salmon tacos with avocado and aji Amarillo** 19€
 Lachs-Tacos mit Avocado und Aji Amarillo
Tacos de saumon avec avocat et aji Amarillo
-   **“Soltero de quinoa con Queso” quinoa salad with edamame beans, cucumber, tomatoes, coriander, pomegranate seeds and queso fresco** 19€
Soltero de quinoa con Queso Quinoasalat mit Edamame, Gurke, Tomaten, Koriander, Granatapfelkernen und Queso fresco
Soltero de quinoa con Queso salade de quinoa avec edamame, concombre, tomates, coriandre, grenade et queso fresco

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.








* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

Aperitivos / To start

-    **"Tiradito de atun" tuna with ginger chimichurri, onion, lime and soy** 14€
Tiradito de atun Thunfisch mit Ingwer-Chimichurri, Zwiebeln, Limette und Soja
Tiradito de atun thon avec chimichurri au gingembre, oignon, citron vert et soja
-    **"Tataki de res" beef tataki with grilled leeks and hazelnuts** 19€
Tataki de res Rindertataki mit gegrilltem Lauch und Haselnüssen
Tataki de res bœuf tataki avec poireaux grillés et noisettes
-    **"Lubina maracuyá" seabass ceviche maracuyá, avocado, cucumber, quinoa, red onions** 18€
Lubina maracuyá Wolfsbarsch-Ceviche mit Maracuja, Avocado, Gurke, Quinoa und roten Zwiebeln
Lubina maracuyá ceviche de bar au maracuyá avec avocat, concombre, quinoa et oignon rouge
-    **"Tiradito de atun" tuna with ginger chimichurri, onion, lime and soy** 18€
Tiradito de atun Thunfisch mit Ingwer-Chimichurri, Zwiebeln, Limette und Soja
Tiradito de atun thon avec chimichurri au gingembre, oignon, citron vert et soja
-    **"Tataki de res" beef tataki with grilled leeks and hazelnuts** 19€
Tataki de res Rindertataki mit gegrilltem Lauch und Haselnüssen
Tataki de res bœuf tataki avec poireaux grillés et noisettes







 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*















Main Courses

Verduras y Raices / Vegetables & Roots






- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   | Papa Seca Peruana Forest mushrooms with Peruvian roots, Manchego and truffle
Papa Seca Peruana Waldpilze mit peruanischen Wurzeln, Manchego und Trüffel
Papa Seca Peruana champignons forestiers avec racines péruviennes, Manchego et truffe | 26€ |
|  
 | Berenjena miso eggplant with tofu and sesame
Berenjena Aubergine mit Miso, Tofu und Sesam
Berenjena aubergine au miso avec tofu et sésame | 30€ |
|  
 | Tallarines verdes Peruvian green pasta with spinach and queso fresco
Tallarines verdes grüne peruanische Pasta mit Spinat und Queso fresco
Tallarines verdes pâtes vertes péruviennes avec épinards et queso fresco | 32€ |

 Local dish


Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

Pescados y Mariscos - Fish & Seafood










-   **Arroz Nikkei with cod, corn, lime and chili** 28€
  Arroz Nikkei mit Kabeljau, Mais, Limette und Chili
Arroz Nikkei avec cabillaud, maïs, citron vert et chili
-   **Spicy prawns anticuchos, aji rojo sauce, wasabi sesame and yuca** 28€
  Scharfe Garnelen-Anticuchos mit Aji-Rojo-Sauce, Wasabi-Sesam und Yuca
Anticuchos de crevettes épicées avec sauce aji rojo, sésame wasabi et yuca
-   **Salmon a la brasa with soy glaze and stir fry quinoa** 26€
Salmon a la brasa mit Sojaglasur und gebratener Quinoa
Saumon a la brasa avec glaçage soja et quinoa sauté

Aves y Carnes - Poultry and Meat











-   **Pollo a la parrilla and corn salad and red peppers** 26€
Pollo a la parrilla mit Maissalat und roten Paprikaschoten
Pollo a la parrilla avec salade de maïs et poivrons rouges
-   **Beef anticuchos and patatas bravas** 26€
   Rinder-Anticuchos mit Patatas bravas
Anticuchos de bœuf avec patatas bravas
-   **Pork chuleta a la parrilla y esparagos a la brasa** 26€
  Gegrilltes Schweinekotelett mit gegrilltem Spargel
Côte de porc grillée avec asperges grillées

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.















 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

Postres / Desserts

-   **Pina colada with roast pineapple, rum, and coconut ice cream** 14€
Piña colada mit gebratenem Ananas, Rum und Kokoseis
Pia colada avec ananas rti, rhum et glace noix de coco
-   **Chocolate fundido, illanka chocolate, dulce de leche and passion fruit ice cream** 14€
 Chocolate fundido Illanka-Schokolade mit dulce de leche und Passionsfruchteis
Chocolate fondant chocolat Illanka avec dulce de leche et glace fruit de la passion
-   **Coconut frozen parfait, mango compote and mango sorbet** 14€
Kokos-Frozen-Parfait mit Mangokompott und Mangosorbet
Parfait glacé noix de coco avec compote de mangue et sorbet mangue
-  **Seasonal fruit salad with lemon dressing** 12€
Saisonaler Obstsalat mit Zitronendressing
Salade de fruits de saison avec vinaigrette citron
-   **Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana** 8€
Eisauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces vanille, chocolat, fraise, banane
- Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet** 8€
Sorbetauswahl Mango, Limette
Sélection de sorbets mangue, citron vert









 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*















Vegan Menu

Aperitivos - To start

-   **"Picante de Pepino" cucumber, green apple, miso, green shiso, almonds** 18€
Picante de Pepino mit Gurke, grünem Apfel, Miso, Shiso und Mandeln
Picante de Pepino avec concombre, pomme verte, miso, shiso vert et amandes
- Kale salad, candied walnuts, goji berries and pomegranates** 22€
Kale-Salat mit karamellisierten Walnüssen, Goji-Beeren und Granatapfel
  Salade kale avec noix caramélisées, baies de goji et grenade
-   **Tostadas de berenjena, with aubergine, miso, quinoa** 19€
Tostadas de berenjena mit Aubergine, Miso und Quinoa
Tostadas de berenjena avec aubergine, miso et quinoa
-   **"Soltero de quinoa con Queso" quinoa salad with edamame, cucumber, tomatoes and coriander** 22€
Soltero de quinoa con Queso Quinoasalat mit Edamame, Gurke, Tomaten und Koriander
Soltero de quinoa con Queso salade de quinoa avec edamame, concombre, tomates et coriandre









 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide














Vegan Menu

Verduras y Raíces - Vegetables & Roots

-   **"Papa Seca Peruana" Forest mushrooms with Peruvian roots and truffle** 26€
Papa Seca Peruana Waldpilze mit peruanischen Wurzeln und Trüffel
Papa Seca Peruana champignons forestiers avec racines péruviennes et truffe
-   **"Berenjena" miso eggplant with tofu and sesame** 23€
Berenjena Aubergine mit Miso, Tofu und Sesam
Berenjena aubergine au miso avec tofu et sésame
-   **"Tallarines verdes" Peruvian green pasta with spinach and plant cheese** 25€
Tallarines verdes grüne peruanische Pasta mit Spinat und pflanzlichem Käse
Tallarines verdes pâtes vertes péruviennes avec épinards et fromage végétal
-   **Arroz Nikkei with corn, lime, and chili** 22€
Arroz Nikkei mit Mais, Limette und Chili
Arroz Nikkei avec maïs, citron vert et chili







 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.















 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
& Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

Vegan Menu









Postres / Desserts

-   **Pina colada with roast pineapple, rum, and coconut ice cream** 14€
Piña colada mit gebratenem Ananas, Rum und Kokoseis
Piña colada avec ananas rôti, rhum et glace noix de coco
-   **Chocolate fundido, illanka chocolate, dulce de leche and passion fruit ice cream** 12€
Chocolate fundido Illanka-Schokolade mit dulce de leche und Passionsfruchteis
Chocolate fondant chocolat Illanka avec dulce de leche et glace fruit de la passion
-  **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€
Eis- und Sorbetauswahl Vanille, Schokolade, Mango, Limette
Sélection de glaces et sorbets vanille, chocolat, mangue, citron vert

 Local dish















Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.
* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

Toddler's menu

-   **Cream of green vegetables, potatoes, and olive oil** 10€
Creme aus grünem Gemüse, Kartoffeln und Olivenöl
Crème de légumes verts, pommes de terre et huile d'olive
-   **Cream of chicken, potato, carrots, and celery** 10€
Creme aus Hühnchen, Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri
-   **Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes** 10€
Creme aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre
-   **Cream of seasonal fruits and biscuits** 10€
Creme aus Früchten der Saison und Kekse
Crème de fruits de saison et biscuits








 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*















Kid's menu

Starters

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  |  | Papas fritas with cheddar sauce and smoked spice rub | 12€ |
| | | Pommes frites mit Cheddar-Sauce und geräucherter Gewürzmischung
Frites avec sauce cheddar et mélange d'épices fumées | |
|  |  | Chicken tacos with avocado | 11€ |
|  | | Hähnchen-Tacos mit Avocado
Tacos de poulet avec avocat | |
|  |  | "Soltero de quinoa con Queso" quinoa salad with edamame, cucumber, tomatoes, coriander and queso fresco | 10€ |
| | | Soltero de quinoa con Queso Quinoasalat mit Edamame, Gurke, Tomaten, Koriander und Queso fresco
Soltero de quinoa con Queso salade de quinoa avec edamame, concombre, tomates, coriandre et queso fresco | |

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.










* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

Kid's menu

Main Dishes















-   **"Tallarines verdes" Peruvian green pasta with spinach and queso fresco.** 12€
Tallarines verdes grüne peruanische Pasta mit Spinat und Queso fresco
Tallarines verdes pâtes vertes péruviennes avec épinards et queso fresco
-   **Arroz Nikkei with cod, corn, and lime** 11€
Arroz Nikkei mit Kabeljau, Mais und Limette
Arroz Nikkei avec cabillaud, maïs et citron vert
-   **Salmon a la brasa with stir fry quinoa and soy glaze** 14€
Salmon a la brasa mit gebratener Quinoa und Sojaglasur
Saumon a la brasa avec quinoa sauté et glaçage soja
-   **Pollo a la parrilla and corn salad and red peppers** 22€
Pollo a la parrilla mit Maissalat und roten Paprikaschoten
Pollo a la parrilla avec salade de maïs et poivrons rouges

And more...




-   **Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries** 26€
Kids Beef Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites
Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites
-   **Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries** 14€
Chicken Nuggets mit Tomate, Gurke und Pommes frites
Nuggets de poulet avec tomate, concombre et frites
-   **Fish fingers with tomato, cucumber and French fries** 14€
Fischstäbchen mit Tomate, Gurke und Pommes frites
Fish fingers avec tomate, concombre et frites
-   **Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce** 14€
Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce
Pizza margherita avec mozzarella et sauce tomate
-  **Penne pasta with tomato** 14€
Penne mit Tomatensauce
Penne avec sauce tomate

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

Desserts

-   **Chocolate fundido, illanka chocolate, dulce de leche and passion fruit ice cream** 14€
Chocolate fundido Illanka-Schokolade mit dulce de leche und Passionsfruchteis
Chocolat fondant chocolat Illanka avec dulce de leche et glace fruit de la passion
-   **Coconut frozen parfait, mango compote and mango sorbet** 14€
Kokos-Frozen-Parfait mit Mangokompott und Mangosorbet
Parfait glacé noix de coco avec compote de mangue et sorbet mangue
-  **Kids fruit salad with seasonal fruits** 12€
Kinder-Obstsalat mit saisonalen Früchten
Salade de fruits enfants avec fruits de saison
-  **Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana)** 8€
Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces vanille, chocolat, fraise, banane
-  **Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet** 8€
Sorbetauswahl Mango, Limette
Sélection de sorbets mangue, citron vert

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*