

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-spike ceviche and adventurous sharing plates. Take your pick from our innovative menu and pair your meal with our impressive selection of world wines.

Aperitivos

VG GF	Tostadas de berenjena, tacos with aubergine, miso, quinoa Tostadas de berenjena, Tacos mit Auberginen, Miso, Quinoa Tostadas de berenjena, tacos à l'aubergine, miso, quinoa	17€
V GF	Kale y Manchego salad, candied walnuts, goji berries and pomegranates Salat mit Grünkohl und Manchego, kandierten Walnüssen, Goji-Beeren und Granatäpfeln Salade de chou frisé et Manchego, noix confites, baies de goji et grenades	22€
V	Churros de pappas with Macengo and truffle Churros de Pappas mit Macengo und Trüffel Churros de pappas au Macengo et à la truffe	17€
VG GF	"Picante de Pepino" cucumber, green apple, miso, green shiso, almonds "Picante de Pepino" Gurke, grüner Apfel, Miso, grüner Shiso, Mandeln Concombre « Picante de Pepino », pomme verte, miso, shiso vert, amandes	18€
	Bunuelos de bacalao with rocoto mayonnaise Bunuelos de bacalao mit Rocoto-Mayonnaise Bunuelos de bacalao à la mayonnaise rocoto	17€
	Salmon tacos with avocado and aji amarillo Lachs-Tacos mit Avocado und Aji Amarillo Tacos au saumon à l'avocate et à l'aji amarillo	18€
V GF	"Soltero de quinoa con Queso" quinoa salad with edamame, cucumber, tomatoes, coriander and queso fresco Salade de quinoa « Soltero de quinoa con Queso » avec edamame, concombre, tomates, coriandre et queso fresco "Quinoa-Salat "Soltero de quinoa con Queso" mit Edamame, Gurken, Tomaten, Koriander und Queso Fresco	25€
	"Tiradito de atun" tuna with ginger chimichurri, onion, lime and soy Thunfisch "Tiradito de atun" mit Ingwer-Chimichurri, Zwiebeln, Limetten und Soja "Thon 'Tiradito de atun' avec chimichurri au gingembre, oignon, citron vert et soja	

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Aperitivos

GF EF	'Tataki de res' beef tataki with grilled leeks and hazelnuts Tataki vom Rind Tataki mit gegrilltem Lauch und Haselnüssen Tataki de res, tataki de bœuf aux poireaux grillés et noisettes	27€
EF	"Lubina maracuya" sea bass ceviche maracuya, avocado, cucumber, quinoa, red onion "Lubina maracuya" Wolfsbarsch Ceviche Maracuya, Avocado, Gurke, Quinoa, rote Zwiebel "Lubina maracuya" ceviche de bar maracuya, avocate, concombre, quinoa, oignon rouge	22€
GF EF	"Atun chifa" Tuna ceviche with soy, sesame seeds, rice crackers Thunfisch-Ceviche "Atun Chifa" mit Soja, Sesam, Reiscrackern "« Atun chifa » Ceviche de thon au soja, graines de sésame, craquelins de riz	25€

MAIN COURSES

Vegetables & Roots

V EF	"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 aux racines péruviennes, Manchego et truffe	24€
VG GF	"Berenjena" miso eggplant with tofu and sesame Miso-Aubergine "Berenjena" mit Tofu und Sesam Aubergine miso « Berenjena » au tofu et sésame	21€
V	"Tallarines verdes" Peruvian green pasta with spinach and queso fresco "Tallarines verdes" peruanische grüne Pasta mit Spinat und Queso-Fresco "« Tallarines verdes » Pâtes vertes péruviennes aux épinards et queso fresco	24€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Fish & Seafood

		Arroz Nikkei with cod, corn, lime, and chili Arroz Nikkei mit Kabeljau, Mais, Limette und Chili Arroz Nikkei à la morue, maïs, citron vert et piment	32€
	EF GF	Spicy prawns anticuchos, aji rojo sauce, wasabi sesame and yuka Pikante Garnelen-Anticuchos, Aji-Rojo-Sauce, Wasabi-Sesam und Yuka Anticuchos de crevettes épicées, sauce aji rojo, wasabi, sésame et yuka	33€
	EF	Salmon a la brasa with soy glaze and stir fry quinoa Lachs a la brasa mit Sojaglasur und Quinoa Saumon à la brasa avec glaçage au soja et quinoa sautée	33€

Poultry and Meat

	EF GF	Pollo a la parrilla and corn salad and red peppers Pollo a la Parrilla mit Feldsalat und roter Paprika Pollo a la parrilla et salade de maïs et poivrons rouges	31€
	EF	Beef anticuchos and patatas bravas Anticuchos und Patatas Bravas vom Rind Anticuchos de bœuf et patatas bravas	36€
	GF	Pork chuleta a la parrilla y esparagos a la brasa Schweinefleisch-Chuleta a la parrilla y esparagos a la brasa Chuleta de porc a la parrilla y esparagos a la brasa	31€
		Lamb picanha with crispy sweet potatoes and caramelized onions Lamm-Picanha mit knusprigen Süßkartoffeln und Karamell-Zwiebeln Picanha d'agneau aux patates douces croustillantes et oignons caramélisés	35€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

POSTRES / DESSERTS

V GF	<p>Pina colada with roast pineapple, rum, and caramel ice cream Pina Colada mit gerösteter Ananas, Rum und Karamell-Eis Pina colada à l'ananas rôti, rhum et glace au caramel</p>	14€
	<p>Chocolate fundido, illanka chocolate, dulce de leche and passion fruit ice cream Schokoladen-Fundido, Illanka-Schokolade, Dulce de Leche und Maracuja-Eis Fundido au chocolat, chocolat illanka, dulce de leche et glace aux fruits de la passion</p>	14€
V	<p>Coconut frozen parfait, mango compote and mango sorbet Gefrorenes Kokosnussparfait, Mangokompott und Mangosorbet Parfait glacé à la noix de coco, compote de mangue et sorbet à la mangue</p>	14€
VG GF	<p>Seasonal fruit salad with lemon dressing Obstsalat der Saison mit Zitronendressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron</p>	14€
GF EF	<p>Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Auswahl an Eiscreme Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane</p>	12€
VG	<p>Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Auswahl an Sorbets Mango-Sorbet, Limetten-Sorbet Sélection de sorbets Sorbet mangue, sorbet citron vert</p>	12€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Vegan

Aperitivos - Apéritifs

GF	"Picante de Pepino" cucumber, green apple, miso, green shisho, almonds "Picante de Pepino" Gurke, grüner Apfel, Miso, grüner Shisho, Mandeln Concombre « Picante de Pepino », pomme verte, miso, shisho vert, amandes	18€
GF	Kale salad, candied walnuts, goji berries and pomegranates Grünkohlsalat, kandierte Walnüsse, Gojibeeren und Granatäpfel Salade de chou frisé, noix confites, baies de goji et grenades	17€
GF	Tostadas de berenjena, tacos with aubergine, miso, quinoa Tostadas de berenjena, Tacos mit Auberginen, Miso, Quinoa Tostadas de berenjena, tacos à l'aubergine, miso, quinoa	17€
GF	"Soltero de quinoa con Queso" quinoa salad with edamame, cucumber, tomatoes and coriander Quinoa-Salat "Soltero de quinoa con Queso" mit Edamame, Gurken, Tomaten und Koriander Salade de quinoa « Soltero de quinoa con Queso » aux edamames, concombres, tomates et coriandre	18€

Vegetables & Roots

	"Papa Seca Peruana" Forest mushrooms with Peruvian roots and truffle "Papa Seca Peruana" Waldpilze mit peruanischen Wurzeln und Trüffel "« Papa Seca Peruana » Champignons forestiers aux racines péruviennes et à la truffe	24€
	"Berenjena" miso eggplant with tofu and sesame Miso-Aubergine "Berenjena" mit Tofu und Sesam Aubergine miso « Berenjena » au tofu et sésame	21€
	"Tallarines verdes" Peruvian green pasta with spinach and plant cheese "Tallarines verdes" peruanische grüne Nudeln mit Spinat und Pflanzenkäse "« Tallarines verdes » Pâtes vertes péruviennes aux épinards et au fromage végétal	24€
GF	Arroz Nikkei with corn, lime, and chili Arroz Nikkei mit Mais, Limette und Chili Arroz Nikkei avec du maïs, du citron vert et du piment	32€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Vegan

Desserts

GF	Pina colada with roast pineapple, rum, and coconut ice cream Pina Colada mit gerösteter Ananas, Rum und Kokosnusseis Pina colada à l'ananas rôtie, rhum et glace à la noix de coco	14€
	Chocolate fundido, chocolate mousse and passion fruit ice cream "Schokoladen-Fundido, Schokoladenmuschel und Maracuja-Eis Fundido au chocolat, moutarde au chocolat et glace aux fruits de la passion	14€
GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Obstsalat der Saison mit Zitronendressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron	14€
	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet Auswahl an Eis und Sorbet Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de glaces et sorbets Sorbet vanille, chocolat, mangue, citron vert	12€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Toddler's Menu

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

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Kids Menu

Starters - Vorspeisen- Commencer

V	Papas fritas with cheddar sauce and smoked spice rub Papas Fritas mit Cheddarsauce und geräuchertem Gewürz Papas fritas à la sauce cheddar et aux épices fumées rub	10€
EF	Chicken tacos with avocado Hähnchen-Tacos mit Avocado Tacos au poulet à l'avocate	11€
V EF GF	"Soltero de quinoa con Queso" quinoa salad with edamame, cucumber, tomatoes, coriander and queso fresco Quinoa-Salat "Soltero de quinoa con Queso" mit Edamame, Gurken, Tomaten, Koriander und Fresko Queso Fresco Salade de quinoa « Soltero de quinoa con Queso » avec edamame, concombre, tomates, coriandre et Queso Fresco	10€

Main Courses - Hauptgerichte - Plats principaux

EF	Tallarines verdes" Peruvian green pasta with spinach and queso fresco Tallarines verdes" Peruanische grüne Pasta mit Spinat und Queso Fresco Tallarines verdes" Pâtes vertes péruviennes aux épinards et queso fresco	13€
VG GF	Arroz Nikkei with corn, lime, and chili Arroz Nikkei mit Mais, Limette und Chili Arroz Nikkei avec du maïs, du citron vert et du piment	13€
EF	Salmon a la brasa with stir fry quinoa and soy glaze Lachs à la brasa mit Pfannengericht, Quinoa und Sojaglasur Saumon à la brasa avec quinoa sautée et glaçage au soja	15€
EF	Pollo a la parrilla and corn salad and red peppers Pollo a la Parrilla mit Feldsalat und roter Paprika Pollo a la parrilla et salade de maïs et poivrons rouges	14€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Kids Menu

and more...

	Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries	14€
	Kids Beef Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	
V EF	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce	
	Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza margarita à la mozzarella et sauce tomate	12€
EF	Penne pasta with tomato or bolognese sauce	
	Penne-Nudeln mit Tomaten- oder Bolognesesauce Penne à la sauce tomate ou bolognaise	12€
	Fish croquets with fries	
	Fischkroketten mit Pommes frites Croquets de poisson avec frites	12€
	Chicken nuggets with fries	
	Chicken Nuggets mit Pommes frites Nuggets de poulet avec frites	12€

Desserts

V	Chocolate fundido, illanka chocolate, dulce de leche and passion fruit ice cream	9€
	Schokoladen-Fundido, Illanka-Schokolade, Dulce de Leche und Maracuja-Eis Fundido au chocolat, chocolat illanka, dulce de leche et glace aux fruits de la passion	
V	Coconut frozen parfait, mango compote and mango sorbet	9€
	Gefrorenes Kokosnussparfait, Mangokompott und Mangosorbet Parfait glacé à la noix de coco, compote de mangue et sorbet à la mangue	
VG GF	Kids fruit salad with seasonal fruits	
	Obstsalat für Kinder mit Früchten der Saison Salade de fruits pour enfants aux fruits de saison	8€
GF EF	Ice cream and sorbet selection	
	Vanilla, chocolate, strawberry, banana, mango sorbet, lime Sorbet Auswahl an Eis und Sorbet Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de glaces et sorbets Vanille, chocolat, fraise, banane, sorbet mangue, sorbet citron vert	9€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Trotz aller gebotenen Sorgfalt können Gerichte dennoch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind und allergische Reaktionen hervorrufen können. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Speisen bitten

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne sont pas indiqués sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments