



# ALEGRÍA

ANNECY - LIMA

# LE MENU

DU MARDI SOIR AU SAMEDI SOIR & SAMEDI MIDI  
E / P / D - 39€

## ENTRÉES

### CAUSA DE POLLO

Écrasé de pommes de terre et betterave, rillettes de haut de cuisse de poulet rôti, œufs de caille, vinaigrette de concombre

### ESCABÈCHE DE CABALLA

Maquereau à la flamme, shari, sauce escabèche, wasabi, melon

### CEVICHE VEGETAL

Tomates de saison, sauce tarator au rocoto, paneer mariné, huacatay, grenade

---

## PLATS

### LOMO AL JUGO

Dessus de palette de bœuf, raviolis à la huancaína, chips de vitelotte, petits pois, jus de saltado

### PIMIENTO RELLENO

Poivron doux farci, picante d'aubergines, pastel de papa, fromage de brebis, abricot

---

## DESSERTS

### CREMA VOLTEADA

Flan à la fève tonka, pêche, enyucado, caramel à la feuille de figuier

### SELVA NEGRA

Ganache au chocolat, mazamorra de cerises, pistache, sorbet pastèque

---

## MENU NINOS

Jusqu'à 10 ans - 12€

Sirop au choix

Chicharron de poulet & crispy patatas

Gâteau du moment et sa boule de glace

# LÉXICO



## AJÍ AMARILLO

Le plus populaire et doux, ce piment jaune s'accorde harmonieusement avec une large gamme de plats.

## AJÍ PANCA

Rouge foncé, fruité et doux, ce piment souvent séché apporte un goût fumé et légèrement sucré.

## ROCOTO

Le piment rouge péruvien, avec une forme similaire au poivron rouge, mais attention, il a la réputation d'enflammer les papilles.

## CAUSA

Le meilleur plat de la Mamà du chef, à base de purée de pommes de terre et assaisonné avec de l'ají amarillo et du citron vert, souvent garni avec du poulet ou des fruits de mer.

## CHALAQUITA

Condiment péruvien à base d'oignons, piment, citron vert et coriandre, proche du pico de gallo mexicain.

## CHIFLES

Chips fines de banane plantain, typiques de la cuisine andine.

## ENYUCADO

Gâteau ou bouchée sucrée à base de manioc (yuca) et noix de coco, originaire de Colombie.

## ESCABÈCHE

Marinade acide (généralement à base de vinaigre) dans laquelle on fait cuire ou confire du poisson ou de la viande, d'origine espagnole et largement répandue en Amérique latine.

## HUACATAY

Le Huacatay (tagète minuta) est une herbe aromatique péruvienne caractéristique de la cuisine Andine.

## HUANCAÍNA

Sauce péruvienne à base de piment jaune (ají amarillo), fromage, lait et crackers, traditionnellement servie avec des pommes de terre.

## LECHE DE TIGRE

C'est le jus qui reste à la fin du ceviche et qui donne envie de le boire, ce « lait de tigre » donne le peps à ce plat préféré des Péruviens.

## MAÏS CHULPI

C'est l'équivalent de la cacahuète Française, ce maïs grillé présent sur les tables des cevicherías Péruviennes appelle la soif.

## MAZAMORRA

Dessert traditionnel d'Amérique latine, souvent à base de fruits ou maïs, ici revisité aux cerises.

## PANEER

Fromage frais indien non affiné, proche de la feta mais non salé.

## PASTEL DE PAPA

Gratin de pommes de terre à la manière andine, semblable à un millefeuille ou hachis parmentier sans viande.

## SALTADO

Plat péruvien sauté au wok mêlant viande, légumes, sauce soja et influences chinoises, servi avec riz et frites.

## SHARI

Riz vinaigré utilisé dans les sushis.

## SOLTERITO

Salade traditionnelle des Andes, souvent composée de maïs, fèves, oignon, fromage et tomates.

## TARATOR

Sauce d'origine méditerranéenne, à base de noix ou graines (parfois sésame ou noix de cajou), ail et citron. Ici revisitée au rocoto.

## TIRADITO

Mariage d'un sashimi et d'un ceviche, le tiradito est traditionnellement un plat de poisson cru, populaire dans les restaurants péruviens. Alegría propose sa version à la truite.

## TONKA

La fève de tonka est une graine aromatique à la saveur complexe de vanille, amande, caramel et tabac, utilisée en petite quantité en pâtisserie ou cuisine raffinée.

## UCHUCUTA

Sauce traditionnelle péruvienne à base de piments, herbes et fromage, souvent utilisée comme condiment.