

LE MENU

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

ENTRÉES

EL TAMAL DE MAMÁ PEPA

Masa de maïs mote cuite à la vapeur dans des feuilles de bananier,
effiloché de joue de bœuf, ají verde, salsa criolla

PAPA A LA HUANCAÍNA

Crèmeux d'ají amarillo et fromage frais, écrasé de pommes de terre,
œufs de caille, terre d'olives noires

CEVICHE CALIENTE

Filet de vive à la flamme, leche de tigre chaude à l'ají mirasol,
haricots zarandaja, maïs chulpi

PLATS

CARAPULCRA

Pluma et poitrine de porc croustillantes, ragoût de cacahuètes,
papa seca et ají panca, persil racine

CURRY AMAZÓNICO

Curry au curcuma frais, ajíes péruviens et lait de coco, tacacho de banane
plantain, potimarron, tofu fumé, sachatomate et noix de l'Amazonie

DESSERTS

CAFESITO CON TRES LECHES

Parfait au café du Pérou, chocolat, sabayon pisco-mascarpone,
noisettes, poire

CLÁSICO

Riz au lait, sorbet de mazamorra morada, ananas rôti, espuma passion, granola

MENU NINOS

Jusqu'à 10 ans - 12€

Sirop au choix

Chicharron de poulet & crispy patatas

Gâteau du moment et sa boule de glace

*Prix en euros TVA incluse, service compris.
Liste des allergènes nous consulter.*

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.

CARAPULCRA

Ragoût péruvien à base de cacahuètes et de pommes de terre séchées.

CHICHARRON DE CALAMAR

Calamars frits croustillants.

CHOCLO

Variété de maïs péruvien avec de grosses graines.

HUANCAÍNA

Sauce crémeuse au piment amarillo et fromage frais, 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 MORADA

Dessert de maïs violet, parfumé à la cannelle et aux fruits.

PAPA SECA

Pommes de terre qui ont subi un processus de déshydratation.

PARIHUELA

Soupe de fruits de mer, souvent comparée à la bouillabaisse.

ROCOTO

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

SACHATOMATE

Petit fruit amazonien entre tomate et baie, légèrement acidulé.

SALSA ACEVICHADA

Sauce crémeuse inspirée du ceviche.

TACACHO

Hachis de banane plantin farci au porc.

TAMAL

Papillote indigène d'Amérique préhispanique. Le tamal est un nom générique donné à plusieurs plats américains d'origine indigène.

ZARANDAJA

Petit haricot blanc légèrement sucré, typique du nord du Pérou.