

# 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

Crémeux 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, ajés 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 bouilleabaisse.

## 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 plantain 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.