

LE MENU

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

ENTRÉES

CALAMARES AL OLIVO

Seiche confite, mayo aux olives, aderezo de chorizo,
céleri boule

CAUSA DE POLLO

Ecrasé de pommes de terre, rillettes de poulet, avocat,
sauce cocktail au rocoto

PORO CRIOLLO

Poireaux à la flamme, vinaigrette d'ají amarillo, qapchi de chèvre fumée,
brioche au cumin

PLATS

SECO DE CARNE

Joue de boeuf en basse température, sauce Guinness coriandre,
butternut, haricots canario

CHOU-FLEUR CHI-JAU-KAY

Beignets de chou-fleur, sauce aigre-douce façon chifa, chaufa de quinoa,
mayo piment, pickles de navet

DESSERTS

LUCUMA SUNDAE

Glace lucuma, caramel muscovado, cookies chocolat,
pecans caramelisés

HIERBA LUISA

Crème citronnelle, sorbet gingembre citron vert,
pomme granny, gin amazonien

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

Piment péruvien, aromatique, plus parfumé que piquant selon la variété.

AJÍ AMARILLO

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

AJÍ MIRASOL

Ají amarillo séché au soleil, goût concentré et chaleureux.

AJÍ PANCA

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

CANCHA

Maïs grillé et croustillant, servi en accompagnement.

CAU-CAU

Ragoût péruvien au bouillon parfumé, ici version mer.

CAUSA

Spécialité froide à base de pomme de terre écrasée, citron vert et ají.

CHAUFA

Riz ou céréales sautées façon wok, style chifa.

CHIFA

Cuisine fusion sino-péruvienne, née de l'immigration chinoise.

CHOCLO

Variété de maïs péruvien avec de grosses graines.

HARICOT CANARIO

Haricot jaune péruvien, crémeux et fondant.

HIERBA BUENA

Menthe douce latino-américaine, fraîche et légèrement poivrée.

HIERBA LUISA

Verveine citronnée péruvienne, très aromatique.

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.

LÚCUMA

Fruit andin à la saveur de caramel, érable et noisette.

MUSCOVADO

Sucre de canne non raffiné, notes de réglisse et caramel.

ROCOTO

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

SECO DE CARNE

Ragoût traditionnel longuement mijoté aux herbes et épices.