

## Entrée / Plat / Dessert - 39€



### ENTRÉES

---

Carpaccio de grondin,  
leche de tigre macha, cacahuètes,  
concombre, tostadas

TIRADITO  
DE GRONDIN



Asperges de saison, épeautre,  
tomates cerises, oeuf rémoulade

ESPARRAGOS



Filet de canard mariné au ponzu  
à l'ají limo, daikon, wakame,  
brioche vapeur

PATO  
NIKKEI

### PLATS

---

Pomme dauphine farcie,  
effiloché de boeuf, ají verde,  
jus au vin rouge, broccolini

PAPA  
RELLENA



Malfattis d'épinards et ricotta,  
beurre à l'ají amarillo,  
betteraves, pesto aux noix

MALFATTIS  
AL PESTO

### DESSERTS

---

Dulce de leche au chocolat,  
sablé, passion, mangue,  
algarrobina givré

ALFAJOR



Croustillant grains et fruits secs,  
miel de panela, fraises,  
fromage blanc

RANFAÑOTE

## MENU NINOS

---

Jusqu'à 10 ans - 12€

Sirop (grenadine/pêche/citron/menthe)  
Chicharron de poulet & crispy patatas  
Gâteau du moment et sa boule de glace

M

E

N

U

## 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 LIMO

Piment frais plus vif.

## ALGARROBINA

Sirop de caroube au goût de cacao et caramel.

## ARROZ MELOSO

Préparation de riz à la texture humide et crémeuse.

## CANCHA

Maïs grillé et croustillant.

## CHOCLO

Gros maïs péruvien à la texture tendre.

## CHUPE

Soupe/crème riche similaire à la bisque.

## DAIKON

Radis blanc croquant.

## LECHE DE TIGRE

Marinade acidulée à base de citron, piment et poisson.

## MACHA

La salsa macha est une sauce piquante mexicaine généralement composée d'huile végétale, de piments séchés, d'ail et de sel.

## NIKKEI

Cuisine fusion Pérou-Japon.

## PAPA RELLENA

Pomme de terre farcie.

## PONZU

Sauce japonaise à la fois acidulée et savoureuse, qui combine sauce soja, dashi, vinaigre et jus d'agrumes

## TIRADITO

Poisson cru en fines tranches.

## WAKAME

Algue douce.



L

É

X

I

C

O