

Entrée / Plat / Dessert - 39€



ENTRÉES

Crudo de truite,
leche de maïs mote,
fenouil, tagette, citron brûlé

TRUCHA
ANDINA



Tomates de saison,
écrasé de pommes de terre
aux herbes et à l'ají amarillo,
vinaigrette piment ancho,
labneh de chèvre

CAUSA
VERDE



Fines tranches de
cabecero de porc mariné,
émulsion poivre achiote,
salsa chalaquita, radicchio,
pain ciabatta

JAMON
DEL PAÏS

PLATS

Brochette d'entraña Black Angus,
marinade ají panca-origan, maïs,
courgette, rocoto romesco

ANTICUCHO
DE ENTRAÑA



Aubergine panée, mousseline
de pois chiche, petit pois,
ají verde, n'duja végétarien

MILANESA
DE BERENJENA

DESSERTS

Mousse chocolat à l'ají limo,
tuile cacao-sarrasin,
glace camu-camu,
framboises

CHOCOPIQUE



Pêches confites,
meringue coco,
crème diplomate,
queso helado

MERENGADO

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 au goût d'agrumes et de citron.

AJÍ PANCA

Piment légèrement piquant aux saveurs profondes et fruitées. Il a des arômes de raisins secs, de baies et un soupçon de fumé.

AJÍ ROCOTO

Piment connu pour sa chaleur intense et sa saveur fruitée, avec une note légèrement sucrée.

AJÍ VERDE

Sauce verte péruvienne épicée, à base de coriandre, piments, mayonnaise et parmesan.

CABECERO

Morceau prélevé dans la partie supérieure de la longe du porc, près du cou. C'est une pièce qui combine muscle et graisse infiltrée, ce qui lui donne une texture juteuse et une saveur intense.

CHOCLO

Gros maïs péruvien à la texture tendre.

LABNEH DE CHÈVRE

Yaourt égoutté fait à partir de lait de chèvre, à la consistance très crémeuse et au goût légèrement acidulé.

LECHE DE TIGRE

Marinade acidulée à base de citron, piment et poisson.

N'DUJA

Saucisse épicée conçue à partir de viande de porc et de piments. Ici proposée en version végétarienne.

SALSA CHALAQUITA

Brunoise d'oignons, tomates, piments, coriandre et citron.

RADICCHIO

Chicorée vivace au goût amer et piquant qui s'adoucit à la cuisson.

ROMESCO

Le romesco est une sauce catalane à base de tomates, de poivrons et de fruits à coques.



L

É

X

I

C

O