

Entrée / Plat / Dessert - 40€

Entrée/Ceviche/Plat/Dessert- 49€



ENTRÉES

Truite,
salsa acevichada,
arepas, guacamole, chou
rouge

TARTARE DE
TRUCHA



Avocat farci,
shiitakés et noix de cajou,
lèche de tigre de coco,
basilic thaï

PALTA
RELLENA



Fines tranches de boeuf, miel de
camu-camu, salsa riz noir et grenade,
chifles, mayo aux herbes

CARPACCIO A LO
POBRE

PLATS

Ballotine de poulet jaune et champignons de
saison, huancaína, jus de saltado,
pastel de patate douce

POLLO CON CHAMPIÑONES



Provolone mariné, ragoût de haricots au
piment, figues rôties, tostadas

QUESO CON FREJOLES

DESSERTS

Ananas, sirop pisco- citron vert,
sorbet pitahaya, angostura

BABA AU PISCO



Poire pochée au maïs violet, chocolat,
lait de cardamome, tuile de maïs

PERA POCHADA

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

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.

CAMU-CAMU

Petit fruit amazonien acidulé, aux notes d'agrumes et baie rose.

CAUSA

Spécialité péruvienne à base de pomme de terre assaisonnée au citron vert et au piment doux.

CHICHARRÓN

Préparation de poisson et fruits de mer frite et croustillante

HUANCAÍNA

Sauce péruvienne crémeuse au fromage et ají amarillo

LECHE DE TIGRE

Marinade acidulée à base de citron, piment et poisson.

ACEVICHADA

Sauce crémeuse inspirée des saveurs du ceviche

TOSTADA

Galette ou tortilla grillée jusqu'à devenir croustillante

CARRETILLERO

Style populaire de ceviche péruvien, généreux et relevé

PITAHAYA

Fruit de dragon, doux et parfumé



L

É

X

I

C

O