Entrée / Plat / Dessert - 40€
Entrée/Ceviche/Plat/Dessert- 49€

MENU

ENTRÉES

Carpaccio de vive, leche de tigre coco, fruits exotiques, mangue, chifles — TIRADITO EXÒTICO

Chou-fleur, maki croustillant, miel d'ají panca, mayo acevichada — MAKI VÉGÉTAL

Poulet rôti, caldo de gallina, ají à l'ail noir, daikon mariné — GYOZAS DE POLLO

PLATS

Cochon en deux façons, jus aux épices et maïs fermenté, carottes, pomme purée à l'épinard, chimichurri de fanes — ADOBO

Orge façon risotto, sauce huacatay-piment, butternut, écume de Meule de Savoie — CAUCHE DE CEBADA

DESSERTS

Cake au chocolat, orange, manjar blanco, chocolate caliente — TORTA DE CHOCOLATE

Dulce de châtaigne, compote pomme-chicha de maïs, sorbet yaourt-panela — PROFITEROLE

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

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 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.

ADOBO
Spécialité d'Arequipa, à base de porc mijoté avec des épices, du piment et du maïs fermenté.

CALDO DE GALLINA
Bouillon de poule traditionnel péruvien, riche et parfumé.

CARRETILLERO
Style populaire de ceviche péruvien, généreux et relevé.

CAUCHE
Spécialité péruvienne traditionnellement préparée avec du fromage, des pommes de terre et du piment.

CHICHA DE JORA
Boisson traditionnelle des Andes, élaborée à partir de maïs fermenté.

CHIFLES
Fines chips croustillantes de banane plantain.

HUACATAY
Plante aromatique aux notes florales, herbacées et légèrement citronnées.

LECHE DE TIGRE
Marinade péruvienne acidulée à base de citron vert, piment et aromates, signature du ceviche.

MAYO ACEVICHADA
Mayonnaise inspirée du ceviche, relevée de citron vert et de piment.

MILANESA
Préparation panée et croustillante, très populaire en Amérique latine.

PANELA
Sucre de canne non raffiné, aux notes de caramel.