



ASSIETTES A PARTAGER - 45€

A PARTIR DE 8 PERSONNES

ENTRÉE

GUACAMOLE ET ANANAS ROTIS

Avocat, jus de citron, oignons rouges, tomates, coriandre et dés d'ananas rôtis, tortillas de maïs maison

HOUMOUS DE GARBANZO

Houmous de pois chiches à l'aji amarillo, pickles de pomme granny smith

CEVICHE CLASSICO

Poisson blanc selon arrivage, patate douce, maïs choclo et cancha, leche de tigre classique

ANTICUCHO DE POLLO

Filet de poulet mariné, aji panca, sauce huacatay, 3 pièces

PLAT

AJI DE GALLINA

Poulet à la crème de piment léger servi avec du riz

CABILLAUD LAQUÉ

Pavé de cabillaud laqué servi en cocotte, sauce nikkei, risotto à l'aji amarillo

WOK VEGGIE

Riz sauté aux légumes: brocolis, haricots verts, champignons de paris, tomate cerise, poivron

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat 70% cacao, coeur caramel beurre salé

EMPANADAS DE MANZANA

Chausson aux pommes maison, accompagné d'une boule de glace caramel au beurre salé

ARROZ CON LECHE

Tarif en TTC



ENTREE - PLAT - DESSERT 50€
1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4

ENTRÉE

GUACAMOLE ET ANANAS ROTI

Avocat, jus de citron, oignons rouges, tomates, coriandre et dés d'ananas rôtis, tortillas de maïs maison

OU

TARTARE DE GAMBAS

Gambas cuites dans l'acidité du maracuya, Patacon, beignets frits de banane plantain

PLAT

AJI DE GALLINA

Poulet à la crème de piment léger servi avec du riz

OU

CABILLAUD LAQUÉ

Pavé de cabillaud laqué servi en cocotte, sauce nikkei, risotto à l'aji amarillo

DESSERT

ARROZ CON LECHE

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat 70% cacao, coeur caramel beurre salé



ENTREE - PLAT - DESSERT 69€

1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 - PISCO SOUR

ENTRÉE

TIRADITO TATAKI DE BOEUF

Tataki de boeuf, sauce miso et sauce chimichurri

OU

CEVICHE AU CHOIX :

Ceviche classico,

ou Ceviche Thon Ponzu mangue

PLAT

CABILLAUD LAQUE SAUCE NIKKEI

Coriandre, yuzu, risotto aji amarillo

OU

LOMO SALTADO

Boeuf sauté aux légumes accompagné de riz

DESSERT

TRES LECHE

*Gâteau moelleux aux trois laits,
mousse de maracuja*

OU

ARROZ CON LECHE

Tarif en TTC



ENTREE - PLAT - DESSERT 89€
1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR 4 / 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 2
1 PISCO SOUR PAR PERSONNE / EAUX, CAFÉ, THÉ

ENTRÉE

CEVICHE DE SAUMON

Saumon, maïs cancha, oignon, avocat, sauce nikkei

OU

TATAKI DE BOEUF

Filet de boeuf coupé en fines lamelles snackés, sauce chimichurri, aigre douce.

OU

TIRADITO DE PESCADO

Poisson blanc selon arrivage, aji amarillo, leche de tigre.

PLAT

POULPE GRILLÉ

Tentacules de poulpe, coulis de tomate, chorizo, accompagné de pommes de terre grenailles, sauce huancaína

OU

LOMO SALTADO

Filet de boeuf sauté au wok, sauce soja, oignon, tomate, aji panka, coriandre, accompagné de riz blanc.

OU

SECO DE CORDERO

Souris d'agneau confite, à partager, marinée à l'aji panka, accompagnée de patate douce, manioc et butternut.

DESSERT

TRES LECHEs

Gâteau moelleux aux trois laits, mousse de maracuja

OU

EMPANADAS DE MANZANA

Chausson aux pommes maison, accompagné d'une boule de glace caramel au beurre salé

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat 70% cacao, coeur caramel beurre salé