

Menu dégustation

LE MENU DÉGUSTATION 5 SERVICES DOIT ÊTRE CHOISI PAR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

69

Entrées

JALEA DE MARISCO, ACRAS DE POISSON ET FRUIT DE MER FRITS,
SAUCE HUANCANA, CRIOLLA 18

CEVICHE DE PÉTONCLE, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE,
CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES 23

CEVICHE DE FLÉTAN DU QUEBEC, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE,
CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES 24

PAPA A LA HUANCANA, POMME DE TERRE YUKON GOLD,
OLIVES NOIRES, SAUCE HUANCANA 14

SALADE DE BETTERAVES MARINÉES ET SON ÉMULSION, SAUCE VERTE
ROQUETTE ET FROMAGE FETA 14

EMPANADA AU FOIE GRAS, CHUTNEY DE POMME,
PORC BRAISÉ, MAÏS VIOLET 24

Extra

PAIN ARTISANAL MAISON 4

SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE BIO, ESPAGNOLE, EXTRA VIERGE D'ANDALOUSIE,
BAENA , PREMIÈRE PRESSION À FROID.

Plats principaux

THON, SAUCE ESCABÈCHE , AJI PANCA, OIGNONS ROUGES,
VINAIGRE, PATATE DOUCE, ENCRE DE SEICHE 34

LOMO SALTADO, FILET D'ONGLET DE BOEUF SAUTÉ, TOMATES, OIGNON ROUGE,
DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE VIN ROUGE & SOYA,
SERVI SUR POMME DE TERRE FRITE 35

MAGRET DE CANARD, BBQ À LA GOYAVE,
BETTERAVES, COURGE, MERINGUES AU CITRON 35

PIEUVRE À LA GALLEGA, MOUSSE DE POMME DE TERRE,
CHIMICHURRI, HUILE AU PIMENTÓN 36

CAVATELLI MAISON AU RICOTTA, PESTO AU ÉPINARD, BASILIC, PARMIGIANO
REGGIANO ET PLEUROTÉS 31

Dessert

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE, GUIMAUVE FLAMBÉE 12

EN PRIMEUR, MARDI SOIRÉE CEVICHE ET MENU SPÉCIAL
DÉGUSTATION

Chef Mario Navarrete Jr.

