

TIRADITO DE TUNA

THON "YELLOW FIN TUNA", POMME GRANI SMITH, CORIANDRE,
LECHE DE TIGRE, POMME DE TERRE DOUCE, CANCHA 23 / 34

CEVICHE DE VIERAS

PÉTONCLES, LECHE DE TIGRE DE AJI JAUNE, PATATE DOUCE, CANCHA,
MAÏS , OIGNONS ROUGES, TOMATES CONFITS 23 / 36

CEVICHE MIXTO

POISSONS ET FRUITS DE MER, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE,
CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES 23 / 36

CEVICHE DE CAMARONES

CREVETTES, ROCOTO ET TOMATES 22 / 33

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

CEVICHE DE FLÉTAN DU QUÉBEC

FLÉTAN, LECHE DE TIGRE, AVOCAT OIGNONS ROUGES 23 / 36

TIRADITO DE SALMON, AJI AMARILLO, LECHE DE TIGRE, PATATE
DOUCE 22 / 32

CEVICHE DE QUINOA

QUINOA, LECHE DE TIGRE, AVOCAT 20 / 30

CAUSA DE PULPO

PULPO ESPAGNOL BRAISÉ, HUILE PAPRIKA FUMÉ 23 / 36

EMPANADA

CHAUSSON FARCI DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE POMME,
PORC BRAISÉ, MAÏS VIOLET 24

LOMO SALTADO

FILET D'ONGLET DE BOEUF SAUTÉ, TOMATES, OIGNON ROUGE DÉGLA-
CÉ AU VINAIGRE DE VIN ROUGE & SOYA,
SERVI SUR POMME DE TERRE FRITE 35

Menu dégustation

LE MENU DÉGUSTATION 4 SERVICES DOIT ÊTRE CHOISI PAR
L'ENSEMBLE DES CONVIVES 52

Extra

PAIN ARTISANAL MAISON

SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE BIO, ESPAGNOLE, EXTRA VIERGEN
D'ANDALOUSIE, BAENA , PREMIÈRE PRESSION À FROID 4

Dessert

DULCE DEL DIA 10

Chef Mario Navarrete Jr.

