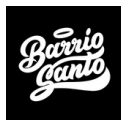


CEVICHE & TIRADITO



LES CLASSIQUES

Ceviche Classique • 13,90

Morceaux de poisson blanc frais marinés dans un mélange de jus de citron, piment, coriandre, oignon, patate douce, maïs, laitue, yuca et céleri, le tout relevé par une marinade délicieuse appelée leche de tigre.

Ceviche Carretillero • 15,90



Préparé avec des morceaux de poisson blanc baignés dans du piment jaune, du jus de citron, de la coriandre et de l'oignon rouge. Accompagné de calmars frits et d'un délicieux accompagnement de patate douce, maïs, yuca et céleri frais. Le tout assaisonné avec l'incroyable leche de tigre qui apporte une saveur unique et spéciale.

Leche de pantera • 18,00

Des fruits de mer à la coquille noire servis dans une coupe juteuse avec une sauce ceviche, accompagnés de patate douce, de maïs et de maïs croustillant.

Leche de tigre • 12

Coupe généreusement garnie de sauce ceviche, avec des morceaux de poisson blancs, de la patate douce, du maïs et du maïs croustillant.

Tiradito de pescado • 16,50

De fines tranches de poisson baignées dans une sauce ceviche à base de piment péruvien jaune et accompagnées de patate douce, de maïs et d'algues croustillantes.

CAUSAS

Pomme de terre cuite, pressée et mélangée avec une sauce au piment jaune et quelques gouttes de jus de citron vert dans la délicate pâte qu'elle renferme.

Poulet • 10



Thon • 10
Végétarien • 9,50

Lomo Saltado • 17,50

Viande sautée au wok avec des tomates, des oignons, de l'ail, des piments, du vin, de la coriandre et accompagnée de riz perlé et de pommes de terre frites.

Ají de Gallina • 16,50

Poulet effiloché dans une sauce crémeuse à base de piments, de fromage, d'ail, de pain et de lait

Seco de Cordero • 17,50



Plat typique de la gastronomie péruvienne à base d'agneau mariné dans une sauce au coriandre, carotte et petits pois, accompagné de riz et de sauce criolla.

Chicharrón de pescado • 13,50

Morceaux de poisson panés et marinés avec des épices péruviennes, accompagnés de riz blanc, de sarza criolla et de mayonnaise au rocoto.

Arroz Chaufa

Riz sauté avec de la sauce soja, des œufs, de la ciboulette, de l'huile de sésame et d'autres épices chinoises. Le tout cuisiné au wok dans le style asiatique péruvien.

Boeuf • 16

Poulet • 15



Végétarien • 15

Mixte • 17,50

Tallarines a la huancaína

Spaghetti nappé d'une sauce crémeuse au piment jaune, fromage frais, lait et biscuits. Servi avec

Boeuf • 17,50

Blanc de poulet • 15,00

Churrasco • 17,00

Bistec a lo Pobre • 16,50

Bifteck de filet de bœuf grillé accompagné de banane frite, œuf et riz.

Tacu Tacu

Haricots mélangés avec du riz cuit, tous deux préparés dans un sofrito à base de piment jaune, jusqu'à former une masse homogène sous la chaleur de la poêle. Le plat est servi accompagné de :

Filet de bœuf au jus • 18,90

Agneau mijoté • 18,50

TAPAS

Patatas a la huancaína · 7

Pommes de terre cuites et nappées de sauce aux piments des Andes, avec une fusion de fromage, lait, huile, biscuit et accompagnées de laitue, d'œuf de caille et d'olives

Tamales de pollo · 7,90

Un délicieux tamal au poulet, préparé avec une base de maïs tendre et rempli de morceaux de poulet juteux, d'olives noires et d'œufs, Accompagné d'une salade criolla fraîche

Yucas fritas · 9,50

Des yucas enrobées de farine de yuca et frites avec des graines d'anis, accompagnées d'une crème au rocoto et d'une sauce criolla.

Portion extra de maïs cancha · 0,5

ANTICUCHOS

Anticuchos de corazón · 13

Brochettes de cœur de bœuf grillées, nappées de sauce anticuchera, offrant une viande juteuse accompagnée de maïs péruvien et de pommes de terre grillées.

DESSERTS

Tres Leches · 7

Picarones · 7

BOISSONS

Coca cola, Fanta, Sprite, Nestea	2,80
Inka Cola	3,00
Eau	2,50
Cruche de chicha morada naturelle (maison)	10,50
Verre de chicha morada naturel (maison)	2,90
Bière pression	3,00
Bière péruvienne Cusqueña	3,50
Verre de vin	3,50
Bouteille de vin	19
Bouteille de cava	17,50
Infusion, Café	1,50

COCKTAILS

Pisco Sour · 7,90

Chicha Sour · 7,90

Chilcano · 7,90



NOUS VOUS OFFRONS
UN SHOT POUR CHAQUE
AVIS SUR GOOGLE !

