

ENTRÉES

CLÁSICO LIMEÑO CEVICHE	27.-
Dorade, patate douce, maïs choclo, piment ají limo, coriandre, leche de tigre	
CAMINO DEL INCA CEVICHE	27.-
Thon, crack et huile de huacatay, maïs grillé, algue cushuro, gel d'ají amarillo, coriandre, citron vert	
PUERTO CHALACO CEVICHE	29.-
Noix de Saint-Jacques, chia, algue, gel de rocoto, coriandre, citron vert	
DUPLA PICANTE TIRADITO	26.-
Fines tranches de dorade, maïs choclo, citron vert, sauces de piments ají amarillo et rocoto	
APALTADO DIVINO TIRADITO	26.-
Fines tranches de saumon, dés fumés et écume d'avocat, tobiko, leche de tigre d'avocat	
CAPITÁN NIKKEI TIRADITO	26.-
Fines tranches de thon, concombre, piment rocoto, gingembre, citron vert, hondashi, mirin, sansho, soja, yuzu, sauce d'huître	
MORAY CARPACCIO	27.-
Poulpe, sauce aux olives de botija	
INCAIKO CARPACCIO – NOVOANDINA	29.-
Viande de bœuf, chimichurri andin, ñuña, gel d'ají amarillo	
HUANCAÍNA DE ALTURA VÉGÉTARIEN – NOVOANDINA	26.-
Moraya, oca, olluco, pomme de terre native, sauce huancaína	

Tous nos prix sont en Francs Suisses, Service et T.V.A inclus.

PLATS PRINCIPAUX

LOMO SALTADO	48.-
Bouchées de filet de bœuf sautées au wok à la minute, piment ají amarillo, persil, pomme de terre croquante	
CARRILLERAS PACHAMANQUERAS	44.-
Joues de bœuf cuites tout en douceur sous vide, sauce aux herbes andines, purée de céleri	
TACU-TACU CON SECO DE CORDERO	46.-
Souris d'agneau, sauce à base de piment panca, coriandre, boisson fermentée de maïs, mélange de haricots péruviens et riz	
AJÍ DE GALLINA REVISITÉ	40.-
Bouchées de suprême de poulet, crème douce de piments ají amarillo et mirasol, noix de pécan, pâte d'olive de botija	
PESCADO PACHACAMAC	47.-
Bar de ligne grillé sur peau, fruits de mer, sauce aux piments mirasol et panca, écume de leche de tigre	
SALMÓN AMAZÓNICO	44.-
Pavé de saumon, croute de kañigua, sauce au fruit de la passion, chutney de cocona, pomme de terre moraya	
PICANTE DE CONCHAS	46.-
Noix de Saint-Jacques snackées, légumes, crème aux trois piments	
PULPO AHUMADO	46.-
Poulpe fumé, huile de huacatay, sel de Maras, piment ají amarillo farci de quinoa	
RISO DE OLLUQUITO VÉGÉTARIEN	40.-
Légume andin façon risotto, légumes GRTA	

*Origine Bœuf : Suisse
Origine Agneau : Irlande
Origine Poulet : France*

MENU DE LA SEMAINE

du mardi 30 octobre au vendredi 2 novembre

ENTRÉES

CAUSA-TRUFA CON MARISCOS A LO MACHO

Purée de pomme de terre en tempura à l'encre de seiche, fruits de mer, sauce au piment panca

TACOS NIKKEI DE ATÚN

Wraps farcis de thon en sauce japonaise-péruvienne, légumes

CEVICHE DE DORADA AL YUZU

Dorade, leche de tigre au yuzu, citron vert, piment limo, patate douce à la braise, algue wakamé

PLATS

LANGOSTINOS EMPANIZADOS CON CANCHITA, ESPUMA DE GARBANZOS

Crevettes croquantes, maïs cancha, mousseline de pois chiches

PESCA DEL DÍA EN CREMA DE COCO

Poisson du jour grillé sur peau, crème de noix de coco

ANTICUCHO DE TERNERA EN SALSA ANDINA CON PAPAS DORADAS

Brochette de filet de bœuf grillé, sauce aux herbes andines, pommes de terre croquantes

ENTRÉE & PLAT 32.-
+ DESSERT 40.-

Tous nos prix sont en Francs Suisses, Service et T.V.A inclus.

MENU RÉVÉLATION

by Cecilia Zapata

AMUSE-BOUCHE

CAUSA PARMENTIER DE PULPO A LA BRASA

Lamelles de poulpe grillées, purée de pomme de terre citronnée au piment ají amarillo

ENTRÉES

CORVINA ACEVICHADA

Maigre sauvage, leche de tigre, quenelle de patate douce caramélisée au yuzu, laitue de mer

TATAKI DE SALMÓN EN SALSA TIBIA DE ROCOTO-MISO

Saumon, piment rocoto-miso, crumble de manioc

PLATS

MEATLOAF ANDINO

Bœuf, piment panca, huacatay, ñuña, olluquito

ou

PESCADO EN LAS ROCAS

Lotte confite, bouillabaisse de crevettes

DESSERT

BOMBÓN DE MANJAR BLANCO

Bonbon de confiture de lait, chocolat blanc, poire

PAR PERSONNE 98.-
+ ACCORD METS & VINS 125.-

Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nous vous informons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats