

La Barra Cevichera

Ceviche Classique MAD (cru mariné servi froid)	Plat
<i>Cubes de Bar mariné au citron vert, accompagné de cubes de patate douce, de fines lamelles d'oignons rouges et de maïs grillé péruvien</i>	21.00
Ceviche "Woman del Callao" (cru mariné servi froid)	
<i>Cubes de Bar, accompagné de calamars frits, patate douce, choclo et canchita, avec une sauce gourmande à base d'ají amarillo</i>	22.00
Ceviche "Nikkei" (cru mariné servi froid)	
<i>Cubes de Thon frais, avocat, patate douce, choclo et canchita dans une sauce aux influences asiatiques</i>	22.00
Ceviche de Salmon (cru mariné servi froid)	
<i>Cubes de Saumon, patate douce, concombre, choclo, et canchita, lait de tigre et marmelade de Rocotto</i>	22.00
Ceviche poêlé (cuit et servi chaud)	
<i>Bar, gambas et coquilles Saint Jacques poêlés, patate douce, choclo et canchita dans une base d'ají amarillo</i>	23.00

Les Salades

Salade de Quinoa	
<i>Quinoa croquant avec ses asperges vertes, poivrons, avocat, tomates cerises, concombre, choclo, roquette et salade</i>	16.00



Salade de Thon

17,50

Thon mi-cuit sur un lit de salade, roquette, avocat, tomates cerises, oignons rouges, poivrons

Les Plats Principaux (le Pérou fusion)

Tacu Tacu de Boeuf dans son jus

Une "tortilla" de riz et d'haricots rouges sous des morceaux de filet de bœuf à la façon anticuchera 24.50

Tacu Tacu de Poulpe dans son jus

Une "tortilla" de riz et d'haricots rouges sous des morceaux de Poulpe à la façon anticuchera 25.00

Arroz Chaufa

Riz sauté au Poulet et ses légumes aux épices péruviennes préparation au Wok 19.00

Arroz Chaufa aux légumes (Veggy)

Riz sauté aux légumes aux épices péruviennes préparation au Wok 16.00

Quinoto con Hongos

Risotto de quinoa aux champignons des bois 22.00

Chaufa de Quinoa au Saumon

24.50

Tri de Quinoa préparée à la façon asiatique et pavé de saumon grillé



Chaufa de Quinoa aux légumes (Veggy)	19.00
<i>Tri de Quinoa sauté au Wok et aux légumes frais</i>	
Brochettes anticuchera de Boeuf	24.50
<i>2 brochettes de viande accompagnées de pomme de terre sautées, salade et maïs péruvien choclo</i>	
Brochettes anticuchera de Poulpe	25.00
<i>2 brochettes de poulpe accompagnées de pomme de terre sautées, salade et maïs péruvien choclo</i>	
Brochettes anticuchera de Poulet	19.00
<i>2 brochettes de poulet accompagnées de pomme de terre sautées, salade et maïs péruvien choclo</i>	
Lomo Saltado	23.50
<i>Le plat emblématique du Pérou. Morceaux de filet de bœuf, cuits au wok, sauce soja, oignons rouges et tomates fraîches, potatos et riz</i>	
Pollo Saltado	20.00
<i>Morceaux de filet de poulet, cuits au wok, sauce soja, oignons rouges et tomates fraîches, potatos et riz</i>	
Arroz de Langostinos	21.00
<i>Un Riz crémeux sauce fruits de mer aux scampis à la Plancha</i>	
Sudado de Pescado con Yucas	21.00
<i>Un plat typique de la cuisine Andina, du poisson cuit dans son jus, tomates, oignons et lamelles de yuca</i>	



Les Desserts

Le MAD

Cheesecake au chocolat maison

7.00

Tres Leches

Le dessert péruvien par excellence, une génoise nappé d'un subtile mélange de lait condensé, pisco, et lait entier

7.00

Cheesecake de Maracuja (fruit de la passion)

7.00

