

## HISTOIRES D'UNE SAVEUR NOMMÉE PÉROU

« La vie, c'est comme une salade dont on aurait mal dosé les ingrédients: elle est parfois trop fade et parfois vinaigrée à en être écœuré ».

*Verset de Tradition péruviennes  
Ricardo Palma*

### PETITES HISTOIRES DE SAVEURS MARINES

**LA MOULE MOJITO** ..... 3.50 €/unité

Moule cuite recouverte d'un granité de mojito, crème de leche de tigre de fruits de mer blancs et patate douce effilée.

**LE COUTEAU, LE PARMESAN ET LE HUACATAY** ..... 3.50 €/unité

Couteau cru recouvert d'une crème tigrée de parmesan brûlée au chalumeau, sauce huacatay, oignon, patate douce en mousseline et en cristal.

**LE PÉTONCLE SAUVAGE** ..... 4.50 €/unité

Pétoncle dans une crème de coco, curcuma et piment charapita, accompagné d'un cocktail sauvage de mangue verte, oignon, coriandre et cristal de mangue.

**LE MANIOC QUI S'ÉTAIT GAVÉ DE FRUITS DE MER** ..... 6.00 €/unité

Manioc farci de fruits de mer flambés au pisco, crème de piment rocoto, sauce criolla et œufs de poisson volant.

### SAVEURS TRADITIONNELLES

**LE ROCOTO-BOMBÓN** ..... 4.80 €/unité

**(Inspiré du piment rocoto farci à la façon aréquipienne)**

Boule farcie de boudin noir de Burgos et d'Asturias sur une crème de burrata fumée et une purée de pomme de terre jaune anisée.

**CROQUETTE LIQUIDE D'AJÍ DE POULE** ..... 3.70 €/unité

Deux traditions fusionnées en une bouchée, la croquette espagnole et l'émincé de poule en sauce au piment péruvien.

**BOULETTE DE RIZ AU CANARD** ..... 3.50 €/unité

En une bouchée, découvrez toute la saveur d'un riz au canard nord-péruvien accompagné de pomme de terre à la huancaína, une crème au fromage et piment doux, avec une sauce criolla.

**SANDWICH AU CHICHARRÓN CHIFERO** ..... 5.50 €/unité

Met présenté dans un pain fait maison cuit à la vapeur puis doré, garni de patate douce en mousseline et de porc frit à la sauce soja, avec de la cannelle de Chine et une sauce criolla.

## LE DÉBUT D'HISTOIRES QUI VOUS RENDRONT HEUREUX

**COCKTAIL DE GAMBON  
ÉCARLATE FAÇON OCOPA** ..... 18.00 €

**(Inspiré de la fameuse ocopa de crevettes à l'aréquipienne)**

Gambon écarlate flambé au pisco et au piment jaune, mousse de pomme de terre jaune péruvienne, nuage de lactosérum, terre de cacahuètes et de biscuit sucré, sauce huacatay, le tout accompagné de laitue de Tudela, de poudre d'olive de Botija et d'oignon frit.

**TIRADITO PACHAMAMA** ..... 16.00 €

Tomate rose de saison, émulsion d'ail noir, sauce tiradito au piment jaune et pseudo-céréales texturés (quinoa, cañihua et amarante).

**TIRADITO NIKKEI DE THON ROUGE** ..... 22.00 €

**(La cuisine Nikkei est la fusion de la gastronomie japonaise et péruvienne)**

Thon rouge en sashimi sur un leche de tigre à la purée de sésame et au piment rocoto, ceviche d'algue wakame, crème d'avocat, le tout accompagné de chips de lotus, edamame, oignon et radis Daikon effilé.

**LE DIVORCÉ ARÉQUIPIEN** ..... 24.00 €

**(Histoire inspirée des faits réels du «célibataire aréquipien»)**

Anchois salés au beurre cantabrique, crème de burrata fumée, causa de pomme de terre jaune, purée de pomme de terre violette, sauce aux haricots verts, maïs et oignon, piment rocoto sur un lit d'huile d'olive et poivron péruvien, le tout contrasté par une crème huacatay et une mayonnaise d'olive de Botija péruvienne.

**CAUSA DE SEICHE AU MIEL** ..... 18.00 €

Seiche flambée recouverte de piment panca en poudre et de miel de fruit de la passion et piment rocoto, servie sur une causa de pomme de terre jaune accompagnée de leche de tigre à l'olive péruvienne, d'une crème de patate douce, de pain noir croustillant et de menthe.

## HISTOIRES DE CEVICHES

**MÁNCORA: LA LIAISON SECRÈTE  
DU HOMARD ET DE LA TRUFFE** ..... 40.00 €

Ceviche de homard cuit dans l'eau de mer accompagné de haricots blancs, d'avocat et d'oignon, servi sur sa coquille avec sa tête sautée et fumée au wok, garni de truffe fraîche de saison sur le dessus. Le tout est accompagné de fausses truffes de manioc baignées dans une terre d'olive de Botija péruvienne.

**LE PACHAMANQUERO** ..... 26.00 €

La pomme de terre, la patate douce, le maïs doux, le maïs, les haricots, le huacatay et le piment constituent les accompagnements et l'arôme principal d'une pachamanca. Dans cette création, nous avons décidé d'incorporer les ingrédients mentionnés ci-dessus et avons remplacé la viande par des fruits de mer sautés au wok pour leur donner une touche fumée. Le tout est servi avec un ceviche de courbine.

**L'AMAZONIEN** ..... 24.00 €

Ceviche de courbine préparé avec un leche de tigre élaboré avec 2 ingrédients clés de la cuisine de l'Amazonie péruvienne : le piment charapita et le curcuma frais. Il est accompagné de patacón de banane plantain farci d'avocat et de mangue verte, le tout servi sur une feuille de banane grillée dont l'arôme vous transportera dans la jungle dense d'Amazonie.

**LE CLASSIQUE** ..... 22.00 €

Certaines saveurs sont capables de faire voyager vos sens. C'est le cas de notre ceviche péruvien classique : notre chef a voulu recréer le ceviche authentique de ses souvenirs d'enfance. On retrouve les ingrédients qui composent n'importe quel ceviche : la courbine, l'oignon, la coriandre et le jus de citron vert, accompagnés de maïs grillé, de patate douce et de maïs doux, mais le secret réside dans notre leche de tigre.

## HISTOIRES CRÉOLES DE LONGUE DATE

**LE LOMO SAUTÉ** ..... 25.00 €

La fusion asiatique péruvienne nous offre cet emblématique plat créole à base de rumsteck de veau, oignon, tomate, maïs doux, piment jaune, ciboule et coriandre. Le tout est cuisiné au feu de wok, rehaussé par l'arôme unique du vinaigre et par notre sauce soja japonaise, accompagné de pommes de terre frites et de riz blanc.

**L'AJÍ DE POULE** ..... 20.00 €

Ce plat emblématique de la cuisine créole péruvienne est l'un des plus prisés et demandés dans la gastronomie internationale. Notre version réplique la recette la plus traditionnelle : un plat crémeux à base de poule, de piment jaune, de parmesan, de noix et de noix de pécan, que nous recommandons d'accompagner de riz blanc.

**HUATIA SURCANA  
D'OSOBUCO DE VEAU** ..... 24.00 €

Il peut être considéré comme l'unique plat traditionnel purement liménien du quartier de Surco, et remonte à l'époque où celui-ci était l'un des principaux producteurs de pisco. Notre version réplique cette cuisson spécifique de la viande, qui ressemble à celle d'un ragoût, d'une pachamanca ou encore d'un sudado. Les saveurs prédominantes de ce plat sont le piment panca, la menthe et le pisco, et nous vous recommandons de le déguster avec du riz blanc.

**MARINADE DE COQUELET  
FAÇON LIMÉNIENNE** ..... 24.00 €

Coquelet français élevé à l'air libre, mariné à la façon traditionnelle liménienne, accompagné d'une terre d'olive de Botija péruvienne, d'œufs de caille et de patate douce en mousseline. Nous vous recommandons de déguster ce plat avec du riz blanc.

TVA COMPRISE

## HISTOIRES INOUBLIABLES

**PIED À LA CACAHUÈTE** ..... 20.00 €

Classique recette créole déclinée à notre façon : pressé de pieds de porc désossés accompagnés d'un majado rustique de pomme de terre ratte sur une sauce aux cacahuètes et piment panca, d'une émulsion d'ail noir et d'une salade de jeunes pousses de maïs, oignon rouge, radis et menthe. Nous vous recommandons de déguster ce plat avec du riz blanc.

**LE ROUGET QUI AVAIT DÉVORÉ LE TACU-TACU** ..... 24.00 €

Rouget en 2 textures, les 2 filets cuits à la façon créole, avec l'arête centrale, la tête et les écailles frites et croustillantes, le tout assemblé dans une version du tacu-tacu au cœur tendre de haricots de Lima et à l'extérieur croquant de riz sauvage soufflé, accompagné d'une sauce aux haricots blancs, oignon, piment rocoto et coriandre.

**CAU-CAU DE CABILLAUD** ..... 22.00 €

Tripes de cabillaud moelleuses cuites à la manière créole traditionnelle cau-cau : les tripes de bœuf sont ici remplacées par celles du cabillaud et accompagnées de poudre de pois, de purée de pomme de terre violette, de carotte confite, de peau de cabillaud croustillante et d'une sauce à l'oignon, à la menthe, au yuzu et miel de miso et d'orange. Nous vous recommandons de déguster ce plat avec du riz blanc.

**LE JAPONAIS TOMBA AMOUREUX DE LA CHOLA,  
ILS MANGÈRENT DU FOIE ET VÉCURENT  
HEUREUX JUSQU'À LA FIN DES TEMPS** ..... 29.00 €

Échine de bœuf wagyu japonais, crème de courge et de piment jaune, maïs doux sauté à la panela et à la bière noire de Cuzco, papapichu de huacatay, parmesan croquant, radis mariné et foie.



**TAMPU**

PERÚ by

*Ricardo Valdivieso*



ADAPTABLE POUR LES CŒLIAQUES



ADAPTÉ POUR LES CŒLIAQUES



IDÉAL POUR PARTAGER



ADAPTÉ POUR LES VÉGÉTALIENS