

MENU DÉGUSTATION

FUSION

1^{ER} MET:

PÉTONCLE ET MOULE

Pétoncle, crème de coco, curcuma, oignon, mangue verte, coriandre et piment charapita. Moule, crème façon ceviche de chipirons et crevettes, granité à la menthe, piment limo et gingembre, fils de patate douce.

2^{ÈME} MET:

SALADE JAPO-ANDINE

Quinoa rouge péruvien biologique, wakame, edamame, avocat, piment rocoto, oignon, sauce façon ceviche de purée de sésame.

3^{ÈME} MET:

SAAM CORÉEN-PÉRUVIEN-ESPAGNOL

Laitue, torrezno de porc ibérique, moule et garniture chalaca avec leche de tigre fumé au piment panca, soja et pisco.

4^{ÈME} MET:

CEVICHE PACHAMANQUERO

Crevettes, chipiron, poulpe, moule et pétoncle au wok, dés de courbine sur leche de tigre de huacatay.

5^{ÈME} MET:

CAUSA DE POULPE

Poulpe au wok avec sauce de framboise et piment limo façon anticuchera, timbale de causa farcie à l'avocat, miel de vin rouge, crème d'olive noire de Botija et framboise.

6^{ÈME} MET:

LOUP DE MER SAUVAGE FAÇON A LO MACHO

Loup de mer sauvage dans une sauce façon a lo macho à base de piment rocoto, bière, crustacés, crème et parmesan, accompagné de crustacés et de boules de manioc frites avec panure de cañihua et d'amarante.

7^{ÈME} MET:

RAGOÛT DE JOUE DE PORC FAÇON NORTEÑA

Joue de porc ibérique cuite dans le style de la côte nord-péruvienne, avec du piment, de la chicha de jora et de la coriandre, le tout accompagné d'une petite salade de haricots doliques.

8^{ÈME} MET:

DOUCEURS

Petit fours.

Déclinaison de lucuma.

65€/PAX Sans boisson.

90€/PAX Avec accord mets et vins, eau gastronomique NUMEN et café.