MENU DÉGUSTATION

NOUVELLES SAVEURS

Apéritif

Seiche, huacatay et rocoto.

1. MOULES VAPEUR

Moules cuites à la vapeur, sauce au caramel de miso et ají amarillo.

2. CREVETTE TIGRÉE

Queues de crevettes tigrées marinées façon ceviche, sauce au fruit de la passion, pisco et ají amarillo.

3. CAUSA NIKKEI DE VENTRÈCHE

Causa de pommes de terre jaunes, ventrèche de thon rouge balfegó, crème de jaune d'œuf marinée au soja, edamame au pisco-teriyaki, crème de rocoto fumé et pickles de minis épis de maïs.

4. MALARRABIA DE MORUE

Morue confite servie sur un ragoût de ses tripes et pois boucoussou au style malarrabia de Piura.

5. QALA PHURK'A

Presa ibérica légèrement saisie sur une sauce carapulcra et pommes de terre galiciennes confites infusées à la vanille.

6. FROMAGE ET DESSERT

Trois types de fromages espagnols accompagnés de confiture de piments péruviens :

- Montbrú de Barcelone (chèvre).
- Payoyo de Cadix (chèvre et brebis).
- Idiazabal du Pays basque (brebis).

La Terre de l'Inca

70 €/PAR PERSONNE

100€/AVEC ACCORDS METS-VIN