



la Villa YORA

Découvrez la gastronomie péruvienne, l'une des cuisines les plus
nes au monde, fruit d'un savant métissage culinaire,
notamment nourri par une forte immigration japonaise.
Également in uencé par les saveurs de la cuisine sud américaine.

À PARTAGER

GUACAMOLE ET ANANAS RÔTIS 11€

Avocat, jus de citron, oignons rouges, tomates,
coriandre, et dés d'ananas rôtis.

HOUMOUS DE HARICOTS BLANC CHILI AJI PANCA 9€

Houmous de haricots coco l'aji amarillo,
jus citron vert coriandre.

TARTARE DE GAMBAS 13€

Gambas cuites dans l'acidité du
maracuya, Patacon, beignets frits de
banane plantin.

CAUSA RELLENA DE LANGOSTINO 15€

Ecrasé de pommes de terre à l'aji amarillo,
crémeux d'avocat, gambas, salsa
acevichado.

TIRADITOS

Tiradito est un «cousin du ceviche». La di érence est
qu'on coupe le poisson ou la viande en nes tranches.

TATAKI DE BOEUF 17€

Boeuf tataki en lamelles snackés, sauce chimichurri, aigre
douce mousseline de patate douce.

TIRADITO DE PULPO BRAVO 18€

Poulpe, salsa acevichado aji amarillo leche de tigre,
mousse d'avocat.

ANTICUCHOS

Grillade à la péruvienne piquée sur une brochette.

ANTICUCHO DE POLLO 15€

Filet de poulet mariné, aji panca, sauce tari,
pomme de terre (3 pièces).

ANTICUCHO DE CARNE 16,5€

Filet de bœuf mariné, base de piment rouges,
sauce tari, pomme de terre (3 pièces).

PISCO BAR 13€

Du lundi au samedi

MIKUNA PISCO SOUR

Pisco, Demonio de los andes, citron
frais, sucre, bitter Mikuna.

LIMA MULE

Pisco, Demonio de los andes, citron
vert, ginger beer, bitter Mikuna.

MARACUYA SOUR

Pisco, Demonio de los andes, jus de
maracuya, sucre, bitter Mikuna.

Demandez notre carte de cocktails

SANS ALCOOLS 6€

CHICHA MORADA

Maïs violet, jus d'ananas, citron vert,
Cannelle, clou de giro e.

MARACUYA

Fruit de la passion.

INKA COLA



* CEVICHES *

Le principe du ceviche est de couper du poisson cru en dés et de le cuire grâce à l'acidité d'un fruit, comme le citron.

THON 16€

on albacore sauce acevichado a l'aji amarillo, choclo, oignons rouges.

SAUMON 15,5€

Saumon, maïs choclo oignons rouges, mousse d'avocat, sauce nikkei.

CLASSICO 15€

Poisson blanc selon arrivage, patate douce, maïs choclo et cancha, leche de tigre classique.

HUERTO 13€

Ceviche des légumes de saison, leche de tigre aux légumes coriandre.

* PLATS *

POULPE GRILLÉ FACON ANTICUCHERA 28€

Tentacules de poulpe grille à sauce anticuchera, crème de pomme de terre a l'aji amarillo, chimichurri.

ESCABECHE DE CABILLAUD NIKKEI 27€

Pave de cabillaud nikkei façon Escabeche, mousseline de patate douce.

AJI DE GALLINA 23€

Poulet e loche avec une sauce de piment doux jaune, lait, pain et parmesan, servi avec du riz.

ARROZ CON MARISCOS 25€

Risotto aux fruits de mer à la péruvienne.

LOMO SALTADO 26€

Bœuf sauté au Wok, sauce soja, oignon, tomate, aji amarillo, coriandre, pommes de terre, riz basmati.

CHAUFA AUX LÉGUMES 19€

Légumes sautés au wok, riz basmati, salsa soja, ai amarillo frejoles chino (pousses de soja).

ADOBO DE CERDO / TALLARINES A LA HUANCAINA 26€

Échine de porc marinée à la péruvienne, linguine crème d'aji amarillo.

* DESSERTS *

CHEESSE CAKE MARACUYA 7,5€

TARTE AU CHOCOLAT CAFÉ 8€

ALFAJOR DULDE DE LECHE

CREME CITRON VERT YUZU 7€

SOUPE DES FRUITS ROUGES

PIMENT VERT 11€

MOUSSE DE LUCUMA VANILLE 6€

