

MENU 1

ENTRÉE

AUBERGINE AU DAÏSHI STRACCIATELLA

EL GUACAMOLE



PLAT

ECHINE DE PORC

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE AU POIVRE DE JAMAÏQUE ACCOMPAGNÉE
DE LINGUINE

RISOTTO DE SHITAJKE

RISOTTO DE CHAMPIGNONS

DESSERT

RIZ VENERE

AU LAIT DE COCO ET MANGUE

SALADE DE FRUIT

AU THÉ MATCHA

1 VERRE DE VIN OU UN SOFT PAR PERSONNE

MENU 2

ENTRÉE

BROCCOLINI
SAUCE SOJA MIRIN

SALADE DE POULPE
TOMATE, CONCOMBRE, OIGNON ROUGE



PLAT

LOMO SALTADO
BOEUF FLAMBÉ, POIVRONS ET OIGNONS EN SAUCE

SAUMON NIKKEI
SAUCE JALAPEÑOS ET QUINOA

DESSERT

CRÈME CAFÉ ET CHOCOLAT
CHOCOLAT DU PÉROU

FLAN MATCHA
CARAMEL DE CUMBAWA

1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4

MENU 3

ENTRÉE

TEMPURA DE CREVETTE
SAUCE DAÏSHI, SOJA ET DAÏKON

CEVICHE DE SAUMON
MAÏS CHOCLO, OIGNON ROUGE, SAUCE NIKKEI

POULET KARAAGE
MAYO SATAY



PLAT

TIRADITO DE DORADE ET FRITES DE PATATE DOUCE
DORADE MARINÉE AVEC UNE SAUCE ÉPICÉE

POULPE GRILLÉ
PURÉE MOUSSELINE DE POMME DE TERRE
SAUCE CHIMICHURRI ET CHORIZO

BLACK COD MARINÉ
ACCOMPAGNÉ DE RIZ ET LÉGUMES

DESSERT

KING KONG
COMME UN PANACOTTA PÉRUVIENNE A LA MARACUYA

ESPUMA DE CHOCOLATE PURO, DULCE DEL LECHE
MOUSSE AU CHOCOLAT ET CRÈME DE LAIT CARAMÉLISÉE

CAFÉ GOURMAND

1 PISCO SOUR PAR PERSONNE
1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4