

- *Cocina* -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

CEVICHE (SERVI CRU & FROID) <i>(Poisson, piment, céleri & coriandre)</i> Dés de pêche du jour crus, leche de tigre à base de citron et fumet de poisson, pâte de piment jaune, crudités, maïs & patate douce	18€
PULPO FRITO <i>(Mollusque, piment & lait)</i> Poulpe moelleux frit, sauce aux herbes & duo de purée de pommes de terres et patate douce	19€
COURGE MIGNON (VÉGÉ) <i>(Fruit à coque, sésame, sulfites, piment & lait)</i> Courge de saison cuite à la vapeur puis grillée, accompagnée d'une sauce végétale automnale à base de légumes	16€
AREPAS DE CÈPES (VÉGÉ) <i>(Lait, œuf, coriandre, sulfites & moutarde)</i> Pain traditionnel vénézuélien à base de farine de maïs, garni avec des cèpes de saison poêlés & sauce mayonnaise coriandre-ail	18€
SECO À LA LYONNAISE <i>(Lait & sulfites)</i> Plat traditionnel péruvien revisité avec de la basse-côte de bœuf cuite dans un jus de coriandre et bière servie avec des frijoles, salsa criolla & tortillas de maïs	19€
AJI DE CAILLE <i>(Lait & piment)</i> Caille rôtie au beurre, sauce à base de pâte de piment jaune, pommes de terre délicatesse & poudre d'olives noires	18€

- *Asado* -

- GRILLADES -

CARNE A LA PARILLA 1KG SELON ARRIVAGE (POUR 2 PERSONNES) <i>(Lait & coriandre)</i> Pour 2 personnes avec accompagnement - 6,5€ pour 100gr. Comptez 15 min d'attente selon la cuisson. Bavette de bœuf cuite à la pierre de lave, sauce wasakaka, à base d'avocat, ail, coriandre, oignon rouge, jus de citron et tomate & accompagnée de manioc	65€
PESCADO A LO MACHO <i>(Poisson, piment & lait)</i> Pêche du jour cuite à la vapeur, sauce a lo macho, à base de tomate mijotée aux fruits de mer, piment & écrasé de banane plantain à la tonka	20€
GAMBAS GRATINÉES (À PARTAGER À DEUX - OU PAS!) <i>(Lait & sulfites)</i> Gambas cuites au vin blanc et citron puis gratinées à la mozzarella	30€

- *Acompañamiento* -

- ACCOMPAGNEMENTS À PARTAGER À DEUX (OU PAS!) -

SALADE WALDORF <i>(Lait, fruits à coque & céleri)</i> Notre version de la salade Waldorf, à base de salade romaine, pomme Granny Smith, grenade, céleri, noix, raisins secs & une sauce à base de yahourt grec, citron et miel	11€
POLENTA A LA TRUFA <i>(Lait)</i> Notre fameuse polenta à la truffe de la Casa, fondante et crémeuse	9€
LA PLÁTANO PLANTAIN <i>(Lait, & sulfites)</i> Banane plantain entière cuite au vin rouge puis gratinée avec du fromage myrtis	9€
FLEUR DE LOTUS A LA CHALACA <i>(Piment & sésame)</i> Fleurs de lotus frites, brunoise de légumes façon chalaca - plat traditionnel péruvien, à base de tomates, oignons pickles, piment, ail, citron & graines de sésame	9€

- *Dulce* -

- DÉSSERTS -

CHOCOLATE Y CHILE <i>(Gluten, lait, sulfites & piment)</i> Un dessert au chocolat en plusieurs textures : biscuit au chocolat, crème de chocolat et chile ancho, sauce au chocolat du Mexique à la liqueur de piment d'Espelette, crumble de chocolat noir & gelée de cacao	8€
PANACOTTA DE TONKA <i>(Gluten & lait)</i> Pannacotta à la fève de tonka, confiture de figues & tuile de Parmesan	8€
LA NARANJA <i>(Gluten, sulfites, œuf & lait)</i> Suprêmes d'orange macérées à la tequila, carottes jaunes, mousse d'orange & tuile d'orange	8€

Pink Flamingo

- TAPAS -

GUACAMOLE Y TOTOPOS (VÉGÉ) 7€

(Lait & coriandre)

Avocat, oignon, coriandre, tomate, épices, citron & chips de tortillas de maïs

FRIJOLES REFRITOS (VÉGÉ) 7€

(Lait)

Purée d'haricots noirs et féta & chips de tortillas de maïs

CHILI CON CARNE 16€

(Lait & sésame)

Haricots rouges et viande de bœuf hachée mijotés dans une sauce tomate et piment, tortillas de maïs & sauce maison

AREPAS DE CÈPES (VÉGÉ) 10€

(Lait, œuf, coriandre, sulfites & moutarde)

Pain traditionnel vénézuélien à base de farine de maïs garni avec des cèpes de saison poêlés & sauce mayonnaise coriandre-ail

PULPO FRITO 12€

(Mollusque & piment)

Poulpe moelleux frit & sauce aux herbes

CEVICHE 11€

(Poisson, piment, céleri & coriandre)

Dés de pêche du jour crus, leche de tigre à base de citron et fumet de poisson, pâte de piment jaune, crudités & maïs

POLENTA A LA TRUFA (VÉGÉ) 9€

(Lait)

Notre fameuse polenta à la truffe de la Casa, fondante et crémeuse

GAMBAS GRATINÉES 12€

(Lait & sulfites)

Gambas cuites au vin blanc et citron puis gratinées à la mozzarella

LA PLÁTANO PLANTAIN (VÉGÉ) 8€

(Lait, & sulfites)

Banane plantain entière cuite au vin rouge puis gratinée avec du fromage myrtis

FLEUR DE LOTUS (VÉGÉ) 6€

(Piment, œuf & moutarde)

Chips de fleur de lotus & mayonnaise coriandre-ail

- DESSERTS -

CHOCOLATE Y CHILE 8€

(Gluten, lait, sulfites & piment)

Crumble de chocolat noir, crème de chocolat et chile ancho, sauce de chocolat du Mexique à la liqueur de piment d'Espelette, biscuit de chocolat & gelée de cacao

PANACOTTA DE TONKA 8€

(Gluten & lait)

Pannacotta infusée à la fève de tonka, confiture de figues & tuile de Parmesan

LA NARANJA 8€

(Gluten, sulfites, œuf & lait)

Suprêmes d'orange macérées à la tequila, carottes jaunes, mousse d'orange & tuile d'orange