

- *Cocina* -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

- CEVICHE (SERVI CRU & FROID)** **18€**
(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 & patate douce
- PULPO FRITO** **19€**
(Mollusque, piment, coriandre & lait)
Poulpe moelleux frit, sauce aux herbes & duo de purée de pommes de terres et patate douce
- COURGE MIGNON (VÉGÉ)** **16€**
(Fruit à coque, sésame, sulfites, piment & lait)
Courge de saison cuite à la vapeur puis grillée, accompagnée d'une sauce végétale automnale à base de légumes & mousse à la châtaigne
- AREPAS (VÉGÉ)** **18€**
(Lait, œuf, coriandre, sulfites & moutarde)
Pains traditionnels vénézuéliens à base de farine de maïs, garnis avec une brunoise de légumes & sauce mayonnaise coriandre-ail
- SECO À LA LYONNAISE** **19€**
(Coriandre & sulfites)
Plat traditionnel péruvien revisité avec de la basse-côte de bœuf mijotée dans un jus de coriandre et bière, servi avec des frijoles & tortillas de maïs
- AJI DE CAILLE** **18€**
(Lait & piment)
Caille fondante et rôtie au beurre, sauce à base de pâte de piment jaune, pommes de terre délicatesse & poudre d'olives noires

- *Asado* -

- GRILLADES -

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

- *Acompañamiento* -

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

- SALADE WALDORF** **9€**
(Lait, fruits à coque & céleri)
Notre version de la salade Waldorf, à base de salade romaine, pomme Granny Smith, grenade, céleri, noix, raisins secs & une sauce à base de yaourt grec, citron et miel
- POLENTA A LA TRUFA** **9€**
(Lait)
Notre fameuse polenta à la truffe de la Casa, fondante et crémeuse
- FLEUR DE LOTUS A LA CHALACA** **9€**
(Piment & sésame)
Racines de fleurs de lotus frites, brunoise de légumes façon chalaca - plat traditionnel péruvien, à base de tomates, oignons pickles, piment, ail, citron & graines de sésame

- *Dulce* -

- DÉSSERTS -

- CHOCOLATE Y CHILE** **8€**
(Gluten, lait, sulfites & piment)
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
- PANACOTTA DE TONKA** **8€**
(Gluten & lait)
Pannacotta à la fève de tonka & sa confiture de figues
- LA NARANJA** **8€**
(Gluten, sulfites, œuf & lait)
Suprêmes d'orange macérés à la tequila, carottes jaunes, mousse d'orange & tuile d'orange

Pink Flamingo

- TAPAS -

GUACAMOLE Y TOTOPOS (VÉGÉ) 7€

(Lait, piment & 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, piment & sésame)

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

AREPA (VÉGÉ) 10€

(Lait, œuf, coriandre, sulfites & moutarde)

Pain traditionnel vénézuélien à base de farine de maïs garni avec des légumes de saison & 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

FLEUR DE LOTUS (VÉGÉ) 6€

(Piment, œuf & moutarde)

Chips de racines 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 & sa confiture de figues

LA NARANJA 8€

(Gluten, sulfites, œuf & lait)

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