

- *Cocina* -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

<b>CEVICHE</b> <i>(Poisson, piment, céleri &amp; coriandre)</i> Dés de maigre crus et poulpe cuit tranché, leche de tigre à base de citron, céleri, chou rouge, piment, coriandre, oignon, maïs & patate douce	<b>18€</b>
<b>TEMPURA DE PULPO</b> <i>(Mollusque, gluten &amp; lait)</i> Poulpe pané puis frit & poêlée de julienne de chou rouge, chou chinois, poivron jaune & coriandre	<b>19€</b>
<b>FOCACCIAS (VÉGÉ)</b> <i>(Gluten &amp; lait)</i> Focaccia maison, caviar fondant d'aubergines & crumble provençal croustillant	<b>16€</b>
<b>SOPA DE CEBOLLA (EN VERSION VÉGÉ AVEC DES CROÛTONS DE FÈVES)</b> <i>(Lait, porc &amp; sulfites)</i> Oignon rôti au four, velouté de cœur d'oignon & croûtons de lardons	<b>17€</b>
<b>TEPUY DE BŒUF AL CHOCOLATE</b> <i>(Coriandre, piment &amp; sulfites)</i> Médailillon de bœuf, poêlée de céleri rave et carottes & sauce chocolatée au piment	<b>19€</b>
<b>CONFIT DE CANARD À LA DAUPHINOISE</b> <i>(Lait, coriandre &amp; piment)</i> Éffiloché de cuisse de canard confite, dauphinois de patates douces aux agrumes & graines de coriandre	<b>18€</b>

- *Asado* -

- GRILLADES -

<b>LA PACHAMANCA (POUR 2 PERSONNES)</b> <i>(Lait)</i> Assortiment de viandes du soir grillées et accompagnées de salade & frites de manioc	<b>50€</b>
<b>PESCADO DEL DIA</b> <i>(Poisson)</i> Pêche du soir entière frite accompagnée de salade romaine, oignon & chips de banane plantain	<b>20€</b>
<b>SAINT-JACQUES RÔTIES</b> <i>(Mollusque &amp; lait)</i> Noix de Saint-Jacques rôties au beurre servies sur une émulsion de petits pois	<b>28€</b>

- *Acompañamiento* -

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

<b>ASOPADO</b> <i>(Crustacé &amp; mollusque)</i> Soupe de la marée aux pommes de terre et poireaux & servie avec du riz	<b>9€</b>
<b>JOLS &amp; CHIPS</b> <i>(Poisson, gluten &amp; lait)</i> Friture de jols, chips de pommes de terre & sauce tartare maison	<b>9€</b>
<b>TABOULÉ DE QUINOA (VEGAN)</b> Salade de quinoa assaisonnée & chips de banane plantain	<b>9€</b>
<b>DÉCLINAISON DE CÉLERI (VÉGÉ)</b> <i>(Céleri, piment, sulfites &amp; lait)</i> Pavés de céleri poêlés servis sur un velouté de céleri à la tonka, purée de pommes de terre et céleri, pesto de céleri & crudités de céleri	<b>9€</b>

- *Dulce* -

- DÉSSERTS -

<b>PINA NO COLADA</b> <i>(Lait, porc &amp; fruit à coque)</i> Flan de coco, crudités d'ananas macérées au sirop épicé & crumble de pistache	<b>8€</b>
<b>CHURROS AL DULCE DE LECHE</b> <i>(Gluten &amp; lait)</i> Churros maison & confiture de lait	<b>8€</b>
<b>PUDDING AUX GRAINES DE CHIA</b> <i>(Gluten, œuf &amp; fruit à coque)</i> Pudding de riz aux graines de chia dans une coque au chocolat servi sur un sablé maison	<b>8€</b>

# Pink Flamingo

- TAPAS -

## **GUACAMOLE Y TOTOPOS (VÉGÉ) 7€**

*(Piment & coriandre)*

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

## **FRIJOLES 9€**

*(Porc & lait)*

Haricots en sauce, poivron rouge, lardons & tortillas de maïs

## **TEMPURA DE PULPO 12€**

*(Mollusque & gluten)*

Poulpe pané puis frit

## **CEVICHE 11€**

*(Poisson, piment, céleri & coriandre)*

Dés de maigre crus et poulpe cuit tranché, leche de tigre à base de citron, céleri, chou rouge, piment, coriandre, oignon, maïs & patate douce

## **CHILI CON CARNE 16€**

*(Lait, piment & sésame)*

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

## **ASOPADO 9€**

*(Crustacé & mollusque)*

Soupe de la marée aux pommes de terre et poireaux & servie avec du riz

## **JOLS & CHIPS 9€**

*(Poisson, gluten & lait)*

Friture de jols, chips de pommes de terre & sauce tartare maison

## **TABOULÉ DE QUINOA (VEGAN) 9€**

Salade de quinoa assaisonnée & chips de banane plantain

## **DÉCLINAISON DE CÉLERI (VÉGÉ) 9€**

*(Céleri, piment & lait)*

Pavés de céleri poêlés servis sur un velouté de céleri à la tonka, purée de pommes de terre et céleri, pesto de céleri & crudités de céleri

- DESSERTS -

## **PINA NO COLADA 8€**

*(Lait, porc & fruit à coque)*

Flan de coco, crudités d'ananas macérées au sirop épice & crumble de pistache

## **CHURROS AL DULCE DE LECHE 8€**

*(Gluten & lait)*

Churros maison & confiture de lait

## **PUDDING AUX GRAINES DE CHIA 8€**

*(Gluten, œuf & fruit à coque)*

Pudding de riz aux graines de chia dans une coque au chocolat servi sur un sablé maison