

- *Cocina* -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

CEVICHE

(Poisson, piment, céleri & coriandre)

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

18€

TEMPURA DE PULPO

(Mollusque, gluten, coriandre & lait)

Poulpe pané puis frit & poêlée de julienne de chou rouge, chou chinois, poivron jaune & coriandre

19€

FOCACCIAS (VÉGÉ)

(Gluten & lait)

Focaccias maison, caviar d'aubergines fondant & crumble provençal croustillant

16€

TEPUY DE BŒUF AL CHOCOLATE

(Coriandre, piment & sulfites)

Médailillon de bœuf, poêlée de céleri rave et carottes & sauce chocolatée au piment

19€

CONFIT DE CANARD À LA DAUPHINOISE

(Lait, coriandre & piment)

Éffiloché de cuisse de canard confite, dauphinois de patates douces aux agrumes & graines de coriandre

18€

- *Asado* -

- GRILLADES -

LA PACHAMANCA (POUR 2 PERSONNES)

(Lait)

Assortiment de viandes du soir grillées et accompagnées de salade & frites de manioc. Comptez de l'attente selon les cuissons des viandes.

50€

PESCADO DEL DIA

(Poisson)

Pêche du soir frite accompagnée de salade romaine, oignon & chips de banane plantain

20€

SAINT-JACQUES RÔTIES

(Mollusque & lait)

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre servies sur une émulsion de petits pois

28€

- *Acompañamiento* -

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

JOLS & CHIPS

(Poisson, gluten & lait)

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

9€

TABOULÉ DE QUINOA (VEGAN)

Salade de quinoa assaisonnée & chips de banane plantain

9€

DÉCLINAISON DE CÉLERI (VÉGÉ)

(Céleri, piment, sulfites & 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

9€

- *Dulce* -

- DÉSSERTS -

PINA NO COLADA

(Lait, porc & fruit à coque)

Flan de coco, dés d'ananas macérées au sirop épicé & crumble de pistache

8€

CHURROS AL DULCE DE LECHE

(Gluten & lait)

Churros maison & confiture de lait

8€

PUDDING AUX GRAINES DE CHIA

(Gluten, œuf & fruit à coque)

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

8€

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

PULPO FRITO 12€

(Mollusque & piment)

Poulpe moelleux frit & sauce aux herbes

CEVICHE 11€

(Poisson, piment, céleri & coriandre)

Dés de pêche du soir 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

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 épicé & 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