

- *Cocina* -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

CEVICHE

(Poisson, piment & coriandre)

La Casa excelle dans l'art de revisiter le ceviche; ici, une version audacieuse avec des dés de poisson crus, marinés dans un mélange de jus de citron et de mûres, servi sur une rondelle de patate douce cuite au four et caramélisée au sirop d'agrumes, concombre, oignon, coriandre, wakamé & maïs cancha

18€

PULPO

(Mollusque, céleri & lait)

L'incontournable poulpe de la Casa Jaguar moelleux et fondant; mariné au chou rouge et céleri puis cuit à la perfection dans un bouillon avant d'être frit et dressé sur un lit de purée de fèves, oignon pickles & poudre d'olives noires

19€

SASHIMIS DE PASTÈQUE (VEGAN)

(Sésame & soja)

Pavés de pastèque servis avec une sauce sésame-soja & wakame

14€

TACOS NIKKEI (VÉGÉ)

(Lait, soja, sésame, coriandre & piment)

Poêlée de légumes de saison assaisonnement nikkei, servie avec des tortillas de maïs, guacamole, sauce chipotle & crème agria * supplément de tortillas 2€

16€

TACOS CHAVELAS VARGAS

(Lait, coriandre & piment)

Éffiloché d'épaule d'agneau cuite 48h dans son jus, servi avec des tortillas de maïs, guacamole, maïs cancha, sauce chipotle & crème agria * supplément de tortillas 2€

19€

POLLO A LA BRASA

(Soja & piment)

Un plat rôti typique du Pérou revisité avec un coquelet entier mariné puis rôti au four, servi avec des pommes de terre & sa sauce polleria. Comptez 15 minutes d'attente

20€

- *Asado* -

- GRILLADES -

CARNE A LA PARILLA (POIDS SELON ARRIVAGE - PRIX POUR 1KG)

(Coriandre)

Pour 2 personnes - 7,5€ pour 100gr. Comptez 15 min d'attente selon la cuisson.

Bavette de bœuf cuite à la pierre de lave, sauce chimichurri & accompagnée de pommes de terre

75€

GAMBAS CON SALSA DE ANACARDOS (ENVIRON 500GR.)

(Crustacé, fruit à coque & lait)

Gambas black tiger grillées au bbq et servies dans leur bisque savoureuse et juteuse à base de noix de cajou & accompagnées de salade

30€

PICO DE GALLO DE COSTA

(Crustacé & piment)

Laissez-vous tenter par cette salade froide explosive à base de crevettes, ananas, sauce pico de gallo à base de tomates, oignons, coriandre, maïs & servie avec des totopos

16€

- *Acompañamiento* -

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

POIREAU VINAIGRETTE MARACUYA (VÉGÉ)

(Lait, fruit à coque & coriandre)

Ici on associe cuisine responsable et gourmande, en utilisant le poireau dans son entièreté, en 3 cuissons : précuit dans l'eau avec des épices, nourri au beurre et enfin saisi au BBQ

9€

EL PIMIENTO

(Sésame & lait)

Notre chef s'est inspiré de la Grèce pour vous offrir un poivron rôti à la flamme, servi avec du fromage grec frais et une touche de sésame torréfié pour le croustillant

9€

SALADE DE GÉSIERS

(Gluten)

Salade, gésiers confits fondants, tomates juteuses, orange & croûtons croustillants

9€

- *Dulce* -

- DESSERTS -

BROWNIE AL CHOCOLATE Y HELADO

(Gluten, œuf & fruit à coque)

Brownie au chocolat et noix de pécan, confiture de lait, servi chaud avec une boule de glace

8€

LA FRESA Y TOMATE

(Œuf, gluten & lait)

Tarte à la fraise et tomate, parfumée à la menthe et citron, meringue & chantilly

8€

DULCE A LA MANÍ

(Gluten, œuf, lait, fruit à coque & arachide)

Ganache cacahuètes et caramel au beurre salé, mazapan & tuile chocolat

8€

Pink Flamingo

- TAPAS -

GUACAMOLE Y TOTOPOS (VEGAN) 7€

(Piment & coriandre)

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

PICO DE GALLO DE COSTA 12€

(Crustacé & piment)

Salade froide explosive à base de crevettes, ananas, sauce pico de gallo à base de tomates, oignons, coriandre & chips de tortillas de maïs

PULPO FRITO 12€

(Mollusque, céleri & lait)

Poulpe moelleux, purée de fèves, oignons pickles & poudre d'olives noires

CEVICHE 11€

(Poisson, piment & coriandre)

Dés de poisson crus, marinés dans un mélange de jus de citron et de mûres, concombre, oignon & coriandre

PATATAS HUANCAÍNA (VÉGÉ) 9€

(Gluten, lait & piment)

Pommes de terre grenaille, poudre d'olives noires & sauce huancaína à base d'ail, piment, lait et pain

TEMPURA DE SAUCISSES 10€

(Porc, gluten, alcool, moutarde & œuf)

Saucisses panées à la bière, sauce chipotle & mayonnaise moutarde-miel

EL PIMIENTO 9€

(Lait & sésame)

Poivron rôti à la flamme, servi avec du fromage grec frais et une touche de sésame torréfié pour le croustillant

POIREAU VINAIGRETTE MARACUYA 9€

(Lait, fruit à coque & coriandre) (VÉGÉ)

Ici on associe cuisine responsable et gourmande, en utilisant le poireau dans son entièreté, en 3 cuissons : précuit dans l'eau avec des épices, nourri au beurre et enfin saisi au BBQ

- DESSERTS -

BROWNIE AL CHOCOLATE Y HELADO 8€

(Gluten, œuf & fruit à coque)

Brownie au chocolat et noix de pécan, confiture de lait, servi chaud avec une boule de glace

LA FRESA Y TOMATE 8€

(Gluten, œuf & lait)

Tarte à la fraise et tomate, parfumée à la menthe et citron, meringue & chantilly

PASTEL DE MANÍ 8€

(Gluten, œuf, lait & arachide)

Cacahuètes et caramel au beurre salé, ganache cacahuètes, mazapan & tuile chocolat