



MENU DÉGUSTATION · HUIT SERVICES

Mini Causa au Tartare de Truite

Causa, avocat, mayo maison, tartare de truite ou salade de crabe, chips de patate douce, togarashi, échalote en julienne

Almeja o Concha del Dia

Leche de tigre blanc, brunoise d'oignon rouge, pousses de coriandre, chulpe, brunoise de piment rouge, glace pilée, huile de piment rouge, feuilles de coriandre

Tiradito de Thon en Jalea

Leche de tigre émulsionné, huile d'achiote, huile verte, jalea de calmar, chalaquita fresca, oignon rouge, chulpe concassé, quinoa soufflé

Ceviche de Caracol Carretillero

Bourgot, leche de tigre à l'ají amarillo, oignon rouge en julienne, purée de patate douce, chips de parmesan, choclo, chulpe, pousses de coriandre

Anticucho de Lengua de Ternera

^{Ve} Langue de veau braisée 7 heures, glaçage au miel et ají panca, huancaína, ⁿ pommes de terre grenaille au guanciale, quinoa soufflé

Trucha, Ají Amarillo y Caviar

Truite poêlée, beurre blanc à l'ají amarillo, caviar de truite, brocolini, tuiles de parmesan

Pan con Chicharrón y Foie Gras

Brioche grillée, mayo à la tartufata, patate douce, chicharrón, copeaux de foie gras, salsa criolla

Arroz con Pato

Canard, riz vert à la coriandre, choclo, petits pois, chalaquita

Crème Caramel de Quinoa

Crème caramel maison, quinoa soufflé, tuile croustillante

En raison de la nature de cette expérience gastronomique, nous ne pouvons malheureusement pas accommoder les allergies ni les restrictions alimentaires.