

MENÚ DEGUSTACIÓN
90/personne
(servi pour l'ensemble des convives)

Guacamole VG SG
Avocat, ají amarillo, tortillas de maïs

Croquettes de Bar Chilien
Aïoli épicé

Anticucho de boeuf SG
Ají panca, coriandre

Tostada de Thon Albacore
Pico de gallo, avocat, coriandre

—

Ceviche de Bar “Clásico” SG
Leche de tigre, ají limo, patate douce
maïs choclo, oignon rouge

Ceviche de Thon Albacore “Chifa”
Sauce pimentée, sésame, sauce soja, chips de riz

Tiradito de Sérieole
Piment vert, tobiko, daikon

Trio de Maïs VG SG
Maïs grillé, cancha frit, poivron rouge à la braise, menthe

—

Cazuela de Bar Chilien SG
Riz Bomba, dashi, ají amarillo, citron vert
pousses de petits pois

Coquelet Jaune SG
Ají panca, aïoli à la coriandre

Brocolini VG SG
Sauce au piment, ail, gingembre, sésame

—

Churros
Les fameux churros, chocolat au lait & dulce de leche
zestes d’agrumes

Crema Volteada
Flan crémeux à la noix de coco, caramel, vanille

V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans gluten

Prix nets en euros, taxes & service compris.

MENÚ DEGUSTACIÓN
(served for the entire table)
90/person

Guacamole VG GF
Avocado, ají amarillo, corn tortillas

Croquettes
Chilean seabass, miso, spicy aioli

Beef Anticucho GF
Ají panca, coriander

Tuna Albacore Tostada
Pico de gallo, avocado, coriander

—

Seabass “Clásico” Ceviche GF
Red onion, sweet potato, white corn

Tuna Albacore “Chifa” Ceviche
Sesame seeds, soy, rice crackers

Yellowtail Tiradito GF
Green chilli, radish, orange tobiko

Trio de Maíz VG GF
Josper corn, crispy corn, white corn, sweet onions

—

Chilean Seabass Cazuela GF
Bomba rice, lime, corn purée, ají amarillo

Baby Chicken GF
Ají panca, coriander aioli

Broccolini VG GF
Chilli & garlic sauce, sesame seeds

—

Churros de Naranja
Orange and lime churros
milk chocolate & dulce de leche

Coconut Flan
Creamy coconut flan, caramel, vanilla

V: Vegetarian VG: Vegan GF: Gluten Free

Prices in euros, tax & service included.