



## WEEKEND LUNCH

### APERITIVOS Appetizers

Guacamole 16 VG GF  
Avocado, ají amarillo, corn tortillas

Chicken Empanadas 15 GF  
Corn empanadas, garlic sauce

Wagyu Beef Tartare 39 (90g) 78 (180g)  
Marinated egg with soy, botija olives, ají amarillo  
mustard seeds, compressed cucumber with ponzu

Mushroom Tacos 12 V  
Portobello, cepes puree, pickled mustard seeds

Salmon Tacos 15  
Red pepper, ají limo, yuzu, tobiko

### CEVICHE Citrus cured fish

Seabass "Clásico" 18 GF  
Red onions, sweet potato, white corn

Mushroom 15 SG VG  
Wild mushrooms, choclo, red onion, taget

Tuna Albacore "Chifa" 21  
Spicy sauce, sesame seeds, soy, rice crackers

### TIRADITOS Peruvian sashimi

Tuna Albacore 19 GF  
Ají amarillo, scallion, black sesame

Yellowtail & Caviar 25  
Green chilli, radish, caviar Baeri

### ENSALADAS Salads

Trio de Maíz 13 VG GF  
Josper corn, crispy corn, white corn, sweet onions

Lobster Salad 52 GF  
Mizuna salad, avocado, achiote, lobster sauce

### CAZUELAS Iron pot

Chilean Seabass 45 GF  
Bomba rice, lime, corn purée, ají amarillo

Lobster 70 GF  
Bomba rice, smoked tomato sauce, lobster butter

### AVES Y CARNES Poultry & meat

Baby Chicken 33 GF  
Ají panca, coriander aioli

Spicy Beef Fillet 45 GF  
Crispy shallots, ají limo, szechuan pepper, star anise

### PESCADOS Y MARISCOS Fish & seafood

Octopus 45  
Sweet potatoes, black olives, chorizo, smoked paprika

Grilled Tiger Prawn 38 (180g) 76 (360g) GF  
Chilli salsa, grilled lemon, mustard

Salmon Label Rouge 35 GF  
Stir-fry quinoa, soy, green vegetables

Blue Lobster Market Price  
Smoked bisque butter, spicy aioli

### ACOMPAÑANTES Side dishes

Patatas with Truffle 21 V GF  
Huancaína sauce, manchego, seasonal truffle

Asparagus 15 VG GF  
Tamarinf butter, shichimi

### ESPECIALES DEL MERCADO Daily selection of fish & meat

### EXTRAS Supplements

Caviar Baeri 25 (5g)

Seasonal Truffle Market Price

Prices in euro, tax & service included.

Origin of our produce Fish  
Zone FAO 87/27/57/41/37 Meat : France, UK, Spain, Chile.

If you have food allergies or dietary requirements, please inform  
your waiter prior to placing your order.

V: Vegetarian VG: Vegan GF: Gluten Free

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## Tasting Menu

(served for the entire table)

75 per person

Guacamole VG GF  
Avocado, ají amarillo, corn tortillas

Salmon Tacos  
Red pepper, ají limo, yuzu, tobiko

Croquetas GF  
Chilean sea bass, miso, spicy aioli

—

Seabass "Clásico" Ceviche GF  
Red onion, sweet potato, white corn

Tuna Albacore "Chifa" Ceviche  
Sesame seeds, soy, rice crackers

Yellowtail Tiradito  
Green chilli, radish, orange tobiko

—

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

or

Lobster Cazuela GF  
Bomba rice, smoked tomato sauce, lobster  
butter (+€25)

Baby Chicken GF  
Aji panca, coriander aioli

or

Spicy Beef Fillet GF  
Crispy shallots, ají limo, szechuan pepper, star  
anise (+€15)

—

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

Petits Fours



## WEEKEND LUNCH

### APERITIVOS Pour Commencer

Guacamole 16 VG SG  
Avocat, aji amarillo, tortillas de maïs

Empanadas de Poulet 15 SG  
Maïs, sauce aioli

Tartare de Bœuf Wagyu 39 (90g) 78 (180g)  
Œuf mariné au soja, olives botija, aji amarillo  
graines de moutarde, concombre compressé au ponzu

Tacos de Champignon 12 VG  
Portobello, cépes purée, graines de moutarde marinées

Tacos de Saumon Label Rouge 15  
Poivron rouge, aji limo, yuzu, tobiko

### CEVICHEs Poisson cru mariné

Bar "Clásico" 18 SG  
Leche de tigre, aji limo, patate douce  
maïs choclo, oignon rouge

Champignon 15 SG VG  
Champignon sauvage, choclo, oignon rouge, tagetes

Thon Albacore "Chifa" 21  
Sauce pimentée, sésame, sauce soja, chips de riz

### TIRADITOS Sashimi Péruvien

Thon Albacore 19 SG  
Aji amarillo, sésame

Tiradito de Sériole & Caviar 25  
Piment vert, daikon, caviar Baeri

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Origine de nos produits  
Poisson : Zone FAO 87/27/57/41/37  
Viande : France, UK, Espagne, Chili.

### ENSALADAS Salades

Trio de Maïs 13 VG SG  
Maïs grillé, cancha frit, poivron rouge à la braise, menthe

Salade de Homard 52 SG  
Radicchio, avocat, achiote, vinaigrette au homard

### CAZUELAS Cocottes Péruviennes

Bar Chilien 45 SG  
Riz bomba, dashi, aji amarillo, citron vert  
pousses de petits pois

Homard 70 SG  
Riz bomba, beurre de homard, tomate fumée

### AVES Y CARNES Viandes et volailles

Coquelet Jaune 33 SG  
Aji panca, aioli à la coriandre

Filet de Bœuf Epicé 45 SG  
Oignons croustillants, aji limo, anis étoilé  
poivre de szechuan

### PESCADOS Y MARISCOS Poissons et crustacés

Poulpe Croustillant 45  
Patate douce, aji amarillo, olives noires  
chorizo, paprika fumé

Crevette Géante "Tiger" Rôtie 38 (180g) 76 (360g) SG  
Sauce aux piments doux, citron brûlé

Filet de Saumon Label Rouge 35 SG  
Quinoa sauté, sauce soja, légumes de saison

Homard Bleu Selon arrivage  
Beurre de bisque fumée, aioli épice

### ACOMPAÑANTES Accompagnements

Patatas à la Truffe 19 V SG  
Sauce huancaína, manchego, truffe noire d'hiver

Asperges 15 VG SG  
Beurre de tamarin, mélange shichimi

### ESPECIALES DEL MERCADO Especiales del mercado

### EXTRAS Suppléments

Caviar Baeri 25 (5g)

Truffe Noire de Saison Selon arrivage

Si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires, nous  
vous invitons à le mentionner à votre serveur avant de  
passer commande.

V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans gluten

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## Menu Dégustation

(servi pour l'ensemble des convives)

75 par personne

Guacamole VG SG

Avocat, aji amarillo, tortillas de maïs

Tacos de Saumon Label Rouge

Poivron rouge, aji limo, yuzu, tobiko

Croquettes de Bar Chilien SG

Aïoli épicé

—

Ceviche de Bar "Clásico" SG

Leche tigre, aji limo, 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

—

Cazuela de Bar Chilien SG

Riz Bomba, dashi, aji amarillo, citron vert  
pousses de petits pois

ou

Cazuela de Homard SG

Riz Bomba, beurre de homard, tomate fumée (+€25)

Coquelet Jaune SG

Aji panca, aïoli à la coriandre

ou

Filet de Bœuf Epicé SG

Oignons croustillants, aji limo, anis étoilé  
poivre de szechuan (+€15)

—

Churros

Les fameux churros, chocolat au lait  
& dulce de leche zeste d'orange

Mignardises