

APERITIVOS

Pour commencer

◆ **Guacamole 15** VG SG
Avocat, aji amarillo, tortillas de maïs

Croquettes de Thon 22
Purée de truffe, pousses de moutarde

Calamars Frits & Sauce Ocopa 17
Menthe péruvienne, quinoa, piment vert

Empanadas de Poulet 16 SG
Maïs, sauce aioli

Croquettes de Bar Chilien 15
Aioli épicé

Tostadas de Saumon 16
Poivron rouge, aji limo, yuzu, tobiko

Tostadas de Thon Albacore 16
Pico de gallo, avocat, coriandre

Tacos de Champignons 12
Portobello, purée de cèpes, graines de moutarde

ANTICUCHOS

Brochettes Péruviennes
(2 pièces)

Filet de Bœuf 17 SG
Aji panca, coriandre

Poulet 15 SG
Aji amarillo, ail confit, ciboulette

Champignons Portobello 11 VG SG
Aji panca, persil

ENSALADAS

Salades

◆ **Trio de Maïs 14** VG SG
Maïs grillé, cancha frit, poivron rouge à la braise, menthe

Epinards & Manchego 16 V
Noix caramélisées, baies de goji, canneberges



CEVICHEs & TIRADITOS

Poisson cru mariné

◆ **Bar "Clásico" 17** SG
Leche de tigre, aji limo, patate douce,
maïs choclo, oignon rouge

Maigre à la Truffe 19
Sauce ponzu à la truffe, ponzu, ciboulette,

◆ **Thon Albacore "Chifa" 18**
Sauce pimentée, sésame, sauce soja, chips de riz

Champignons 15 VG SG
Champignons sauvages, aji panca

◆ **Sériole 19** SG
Piment vert, daikon, tobiko

Tataki de Thon 19 SG
Aji amarillo, sésame noir

Tataki de Bœuf 18 SG
Sauce pimentée, noix de cajoux, poireau brûlé

ESPECIALES DEL MERCADO

Sélection de poissons et viandes du marché

PESCADOS Y MARISCOS

Poissons et crustacés

◆ **Cazuela de Bar Chilien 45**
Riz Bomba, citron vert, aji amarillo

Cazuela de Homard 58 SG
Riz Bomba, beurre de homard, tomate fumée

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

Filet de Saumon Label Rouge 32 SG
Ecrasé de pommes de terre, aji amarillo, salade d'herbes

Poulpe Croustillant 39
Patate douce, aji amarillo, olives noires, chorizo, paprika fumé

AVES Y CARNES

Viandes et volailles

Coquelet Jaune 30 SG
Aji panca, aioli à la coriandre

◆ **Filet de Bœuf Epicé 45** SG
Oignons croustillants, aji limo, poivre de szechuan

Entrecôte de Bœuf Wagyu 130 (330g) SG
Sel "adobo", sauce chimichurri

Magret de Canard 36 SG
Kumquat, 5 épices

ACOMPAÑANTES

Légumes & Céréales

Patatas Bravas 12 V SG
Pommes de terre nouvelles, coriandre, aioli

Aubergine 12 VG SG
Miso, sésame, ciboulette

Brocolini 12 VG SG
Sauce au piment, ail, gingembre, sésame

Riz "Chaufa" 10 V SG
Maïs, soffrito, soja, sésame

Origine de nos produits

Poisson : Zone FAO 87/27/57/41/37 | Viande : France, UK, Allemagne, Chili

Prix nets en euros, taxes & service compris.

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 ◆ Plat Signature

MENÚ DEGUSTACIÓN

95/personne

(servi pour l'ensemble des convives)

◆ **Guacamole** VG SG

Avocat, aji amarillo, tortillas de maïs

Croquettes de Bar Chilien

Aioli épice

Anticuchos de boeuf SG

Aji panca, coriandre

Tostadas de Thon Albacore

Pico de gallo, avocat, coriandre

—

◆ **Ceviche de Bar "Clásico"** SG

Leche de tigre, aji 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, aji amarillo, citron vert
pousses de petits pois

Coquelet Jaune SG

Aji panca, aioli 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 ◆ Plat Signature

Prix nets en euros, taxes & service compris.

APERITIVOS

Appetizers

◆ **Guacamole 15** VG GF
Avocado, ají amarillo, corn tortillas

Tuna Croquettes 22
Truffle puree, mustard cress

Fried Baby Squid & Ocopa 17
Peruvian mint, quinoa

Chicken Empanadas 16 GF
Corn empanadas, pulled chicken, garlic sauce

Seabass Croquettes 15
Spicy aioli

Salmon Tostada 16
Red pepper, ají limo, tobiko, yuzu

Tuna Albacore Tostada 16
Pico de gallo, avocado, coriander

Mushroom Tacos 12 V
Portobello, porcini mushrooms puree, pickled mustard seeds

ANTICUCHOS

Marinated chargrilled skewers
(2 Pieces)

◆ **Beef Filet 17** GF
Ají panca, coriander

Chicken 15 GF
Ají amarillo, garlic, chives

Mushroom 11 GF V
Ají panca, parsley

ENSALADAS

Salads

◆ **Trio de Maíz 14** VG GF
Josper corn, crispy corn, white corn, sweet onions

Spinach & Manchego 16 V
Candied walnuts, goji berries, cranberries, manchego



CEVICHEs & TIRADITOS

Citrus cured fish, Peruvian Sashimi

◆ **Seabass "Clásico" 17** GF
Red onions, sweet potato, white corn

Stone Bass & Truffle 19
Stone bass, truffle, ponzu, chives

◆ **Tuna Albacore "Chifa" 18**
Yellowfin tuna, sesame seeds, soy, rice crackers

Mushrooms 15 GF
Ají panca, leche de tigre, seasonal mushrooms, marigold

◆ **Yellowtail 19** GF
Green chilli, radish, orange tobiko

Tuna Tataki 19
Ají amarillo, scallion, black sesame

Beef Tataki 18
Chilli salsa, cashew nuts, burnt leeks

ESPECIALES DEL MERCADO

Our selection of fish and meat from the market

PESCADOS Y MARISCOS

Fish and seafood

◆ **Chilean Seabass Cazuela 45** GF
Bomba rice, lime, corn puree, ají amarillo

Lobster Cazuela 58 GF
Bomba rice, smoked tomato sauce, lobster butter

Grilled Tiger Prawn 38 (180g) GF
Chilli salsa, coriander aioli, burnt lemon

Salmon Filet Label Rouge 32
Mashed potatoes, ají amarillo, herbs salad

Octopus 39
Sweet potatoes, black olives, chorizo, smoked paprika

AVES Y CARNES

Poultry and meat

Baby Chicken 30 GF
Corn-fed baby chicken, ají panca, coriander aioli

◆ **Spicy Beef Fillet 45** GF
Crispy shallots, ají limo, spicy glaze

Wagyu Rib Eye 130 (330g) GF
Adobo salt, chimichurri sauce

Glazed Duck Breast 36 GF
Duck breast, kumquat, 5 spices

ACOMPAÑANTES

Side dishes

Eggplant 12 VG GF
Miso, sesame, chives

Brocolini 12 VG GF
Chilli & garlic sauce, sesame seeds

Patatas Bravas 12 V GF
New potatoes, coriander, aioli, garlic chips

Rice "Chaufa" 10 GF V
Corn, sofrito, soja, sesame seeds

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

Prices in euros, tax & service included.

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

V: Vegetarian VG: Vegan GF: Gluten Free ◆ Signature Dish

MENÚ DEGUSTACIÓN

(served for the entire table)

95/person

◆ **Guacamole** VG GF

Avocado, ají amarillo, corn tortillas

Seabass Croquettes

Chilean 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 ◆ Signature Dish

Prices in euros, tax & service included.