

APERITIVOS

Pour commencer

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

Calamars Frits 17 SG
Menthe péruvienne, quinoa, citron vert

Empanadas de Poulet 16 SG
Empanadas de maïs, éfiloché de poulet, sauce aioli

Croquettes de Bar 16
Bar chilien, aioli épicé, paprika fumé

Tostadas de Thon Albacore 16
Tostada de maïs, thon albacore, avocat, coriandre

Tacos de Saumon 16
Saumon, aji amarillo, yuzu, avocat

Tacos de Shiitake 14
Shiitake grillé, chipotle, avocat, coriandre

ANTICUCHOS

Brochettes Péruviennes
(2 pièces)

Filet de Bœuf 17 SG
Aji panca, coriandre

Poulet 15 SG
Aji amarillo, ail confit, ciboulette

Aubergine 12 VG SG
Aubergine, miso, sesame, ciboulette

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

Tomates anciennes 16 VG SG V
Tomates anciennes, avocat, aji amarillo



Trio de Ceviche 55
Clásico, Chifa & Truffe'

CEVICHEs & TIRADITOS

Poisson cru mariné

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

Maigre à la Truffe 21
Sauce ponzu à la truffe, ponzu, ciboulette,

◆ **Thon Albacore "Chifa" 19**
Sauce pimentée, sésame, sauce soja, chips de riz

Saint Jacques & Dorade 20
Saint Jacques, dorade, papaye, maïs croustillant

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

Thon Nikkei 19
Thon albacore, lucuma, fruit de la passion, aji panca

Tataki de Bœuf 19 SG
Sauce pimentée, noix de cajoux, poireau brûlé

Litchi & Noix de Coco 15 VG SG
Litchi, noix de coco, aji panca, coriandre

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 39 (180g) SG
Sauce aux piments, citron brûlé

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

Poulpe Croustillant 39
Patate douce, olives noires, paprika fumé

Filet de Maigre Grillé 35
Salade d'asperges, tamarillo, coriandre, citron vert

AVES Y CARNES

Viandes et volailles

Coquelet Jaune 32 SG
Aji panca, aioli à la coriandre

◆ **Filet de Bœuf Epicé 45** SG
Oignons croustillants, aji limo, anis étoilé

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

Magret de Canard 36 SG
Kumquat, 5 épices

ACOMPAÑANTES

Légumes & Céréales

Asperge & Ocopa 14
Asperges vertes, cacahuètes, paprika fumé

Brocolini Grillé 12 VG SG
Sauce Chifa, ail, sésame

Papitas Con Ajo 12 V SG
Pommes de terre nouvelles, coriandre, aioli, ail croustillant

Cazuela de Maïs Violet 25 VG SG
Riz bomba, aji amarillo, maïs

Riz "Chaufa" 10 V SG
Maïs, sofrito, 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

Fried Baby Squid 17 GF
Peruvian mint, quinoa, lime

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

Seabass Croquettes 16
Chilean seabass, spicy mayo, smoked paprika

Tuna Albacore Tostadas 16
Corn tostada, tuna albacore, avocado, coriander

Salmon Tacos 16
Salmon, aji amarillo, yuzu, avocado

Shiitake Tacos 14 V
Grilled shiitake, chipotle, avocado, coriander

ANTICUCHOS

Marinated chargrilled skewers
(2 Pieces)

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

Chicken 15 GF
Ají amarillo, garlic, chives

Aubergine 12 VG GF V
Aubergine, miso, sesame, chives

ENSALADAS

Salads

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

Spinach & Manchego 16 V
Baby spinach, candied walnuts, goji berries, manchego

Heritage Tomatoes 16 VG GF V
Heritage tomato, avocado, ají amarillo



Ceviches Trio 55
Clasico, chifa & truffles

CEVICHES & TIRADITOS

Citrus cured fish, Peruvian Sashimi

◆ **Seabass "Clásico" 18** GF
Seabass, red onions, sweet potato, white corn

Corvina & Truffle 21
Stone bass, truffle, ponzu, chives

◆ **Tuna "Chifa" 19**
Yellowfin tuna, sesame seeds, soy, rice crackers

Scallop & Seabream with Papaya 20
Scallops, seabream, papaya, crispy corn

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

Tuna Nikkei 19
Tuna Albacore, lucuma, passion fruit, ají panca

Beef Tataki 19
Chilli salsa, cashew nuts, burnt leeks

Lychee & Coconut 15 VG GF
Lychee, coconut, aji panca, coriander

PESCADOS Y MARISCOS

Fish and seafood

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

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

Grilled Tiger Prawn 39 (180g) GF
Tiger Prawns, chilli salsa, burnt lemon

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

Octopus 39
Sweet potatoes, black olives, smoked paprika

Grilled Stone Bass Fillet 35 GF
Asparagus salad, tamarillo, coriander, lime

AVES Y CARNES

Poultry and meat

Baby Chicken 32 GF
Ají panca, coriander aioli, seasonal veggie

◆ **Spicy Beef Fillet 45** GF
Crispy shallots, ají limo, star anise

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

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

ACOMPAÑANTES

Side dishes

Asparagus & Ocopa 14
Green asparagus, peanut, smoked paprika

Grilled Broccolini 12 VG GF
Chilli & garlic sauce, sesame seeds

Papitas Con Ajo 12 V GF
New potatoes, coriander, aioli, garlic chips

Purple Corn Cazuela 25 VG GF
Bomba rice, aji amarillo, sweet corn

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

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

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

Prices in euros, tax & service included.

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.