



MENÚ CUSCO

90 par personne

Menu servi pour l'ensemble des convives

APERITIVOS

◆ **Guacamole** VG SG

Avocat, tortillas de maïs, chalaquita & ají amarillo

◆ **Croquettes de Bar Chilien**

Bar chilien, pommes de terre, mayonnaise au paprika épicié & coriandre

Taco de Shiitake et Chalaquita V

Shiitake grillé, fromage feta, avocat & coriandre

◆ **Brochette de Poulet** SG

Haut de cuisse de poulet fermier, ají amarillo, ciboulette

ENTRÉES

◆ **Ceviche de Bar "Clásico"** SG

Bar, maïs blanc, patate douce, oignon rouge

◆ **Ceviche de Thon "Chifa"**

Thon albacore, sésame, sauce soja, crackers de riz

Tiradito de Yellowtail aux Tomates Rôties SG

Yellowtail, salsa jalapeño, cresson de coriandre

PLATS

Cazuela de Maïs Violet SG

Maïs violet, riz bomba, chalaquita, maïs croustillant

Magret de Canard Laqué SG

Kumquat, 5 épices

◆ **Pommes de Terre Croustillantes** V SG

Pommes de terre croustillantes, aioli à la coriandre, chips d'ail

DESSERTS

Gâteau Trois Lait V

Gâteau trois laits, glace vanille & kadaifi caramélisé, pistaches

Churros V

Churros à l'orange et citron vert, chocolat au lait & dulce de leche

Prix en euro, taxes et service compris.

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, veuillez en informer votre serveur avant de commander.

V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans gluten ◆ Signature Dish





MENÚ CUSCO

90 per person

To be enjoyed by the whole table

APERITIVOS

◆ **Guacamole** VG GF

Avocado, corn tortillas, chalaquita & ají amarillo

◆ **Chilean Seabass Croquetas**

Chilean seabass, potatoes, spicy paprika mayo & coriander

Mushroom Tacos V

Grilled shiitake, feta cheese, avocado & coriander

◆ **Chicken Skewer** GF

Corn-fed chicken thigh, ají amarillo, chives

ENTRÉES

◆ **Seabass “Clásico” Ceviche** GF

Sea bass, white corn, sweet potatoes, red onion

◆ **Tuna “Chifa” Ceviche**

Albacore tuna, sesame, soy, rice crackers

Yellowtail Roasted Tomato Tiradito GF

Yellowtail, jalapeño salsa, coriander cress

PLATS

Purple Corn Cazuela GF

Purple corn, bomba rice, chalaquita, crispy corn

Glazed Duck Breast GF

Duck breast, kumquat, 5 spices

◆ **Crispy Baby Potatoes** V GF

Crispy baby potatoes, coriander aioli, garlic chips

DESSERTS

Three Milk Cake V

Three milk cake, vanilla ice cream & caramelised kadafi, pistachio

Churros V

Orange & lime churros, milk chocolate & dulce de leche

All prices are listed in Euros and are inclusive of tax & service.

If you have any allergies or dietary restrictions, please inform your server before ordering.

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





MENÚ DES ANDES

110 par personne
Menu servi pour l'ensemble des convives

APERITIVOS

◆ **Guacamole** VG SG
Avocat, tortillas de maïs, chalaquita & ají amarillo

Empanadas de Poulet
Empanadas de maïs, effiloché de poulet, sauce à l'ail

Tacos de Saumon
Tartare de saumon "Label Rouge", avocat, ají amarillo & yuzu

◆ **Brochettes de Filet de Bœuf** SG
Filet de bœuf, ají panca, ciboulette & coriandre

ENTRÉES

◆ **Ceviche de Corvina & Truffe**
Corvina, ponzu à la truffe, cèpes séchés, ciboulette

◆ **Ceviche de Thon "Chifa"**
Thon albacore, sésame, sauce soja, crackers de riz

Tiradito de Yellowtail aux Tomates Rôties SG
Yellowtail, salsa jalapeño, cresson de coriandre

PLATS

◆ **Cazuela de Bar Chilien** SG
Bar chilien, riz bomba, citron vert, miso & ají amarillo

Filet de Bœuf Épicé
Filet de bœuf épicé, échalotes croustillantes, ají limo

Asperges & Ocopa VG SG
Asperges vertes, cacahuètes, paprika fumé

DESSERTS

Suspiro à la Noix de Coco V SG
Meringue à la noix de coco, crème de coco, sauce mangue & fruit de la passion

Churros V
Churros à l'orange et citron vert, chocolat au lait & dulce de leche

Prix en euro, taxes et service compris.

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires,
veuillez en informer votre serveur avant de commander.

V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans gluten ◆ Signature Dish





MENÚ DES ANDES

110 per person

To be enjoyed by the whole table

APERITIVOS

◆ **Guacamole** VG GF
Avocado, corn tortillas, chalaquita & ají amarillo

Chicken Empanadas
Corn empanadas, pulled chicken, garlic sauce

Salmon Tacos
Salmon “Label Rouge” tartar, avocado, ají amarillo & yuzu

◆ **Beef Fillet Skewers** GF
Beef fillet, ají panca, chives & coriander

ENTRÉES

◆ **Corvina & Truffle Ceviche**
Stone bass, truffle ponzu, dry ceps, chives

◆ **Tuna “Chifa” Ceviche**
Albacore tuna, sesame, soy, rice crackers

Yellowtail Roasted Tomato Tiradito GF
Yellowtail, jalapeño salsa, coriander cress

PLATS

◆ **Chilean Seabass Cazuela** GF
Chilean sea bass, bomba rice, lime, miso & ají amarillo

Spicy Beef Fillet
Spicy beef fillet, crispy shallots, ají limo

Asparagus & Ocopa VG GF
Green Asparagus, peanut, smoked paprika

DESSERTS

Coconut Suspiro V GF
Coconut merengue, coconut cream, mango & passion fruit sauce

Churros V
Orange & lime churros, milk chocolate & dulce de leche

All prices are listed in Euros and are inclusive of tax & service.
If you have any allergies or dietary restrictions, please inform your server before ordering.

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





MENÚ INTI

130 par personne
À partager avec les convives

APERITIVOS

◆ **Guacamole** VG SG
Avocat, tortillas de maïs, chalaquita & ají amarillo

◆ **Calamar Frit** SG
Menthe Péruvienne, quinoa, citron vert

Tostada de Thon & Caviar
Tartare de thon albacore, avocat, crème fraîche au ají amarillo & caviar oscietra

◆ **Brochettes de Filet de Bœuf** SG
Filet de bœuf, ají panca, ciboulette & coriandre

ENTRÉES

◆ **Ceviche de Corvina & Truffe**
Corvina, ponzu à la truffe, cèpes séchés, ciboulette

Ceviche de Saint-Jacques & Dorade avec Papaye SG
Saint-Jacques & dorade, papaye, maïs croustillant

Tataki de Thon Nikkei
Thon albacore, lucuma, tobiko au wasabi, ají panca

PLATS

Cazuela de Homard SG
Homard, riz bomba, bisque de tomate fumée, avocat, crème fraîche

Entrecôte Wagyu Chilienne SG
Sel adobo, chimichurri, escabèche

Brocoli Grillé VG SG
Brocolis tendres, sauce au ají rocoto & soja, graines de sésame

DESSERTS

Churros V
Churros à l'orange et citron vert, chocolat au lait & dulce de leche

Suspiro à la Noix de Coco V SG
Meringue à la noix de coco, crème de coco, sauce mangue & fruit de la passion

Espuma au Chocolat
Mousse au chocolat Illanca, glace tonka & café, sablé au chocolat

Prix en euro, taxes et service compris.

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires,
veuillez en informer votre serveur avant de commander.

V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans gluten ◆ Signature Dish





MENÚ INTI

130 per person

To be enjoyed by the whole table

APERITIVOS

◆ **Guacamole** VG GF
Avocado, corn tortillas, chalaquita & ají amarillo

◆ **Crispy Baby Squid** GF
Peruvian mint, quinoa, lime

Tuna Tostada & Caviar
Albacore tuna tartar, avocado, ají amarillo crème fraîche & oscietra caviar

◆ **Beef Fillet Skewers** GF
Beef fillet, ají panca, chives & coriander

ENTRÉES

◆ **Corvina & Truffle Ceviche**
Stone bass, truffle ponzu, dry ceps, chives

Scallop & Seabream with Papaya Ceviche GF
Scallops & seabream, papaya, crispy corn

Tuna Nikkei Tataki
Albacore tuna, lucuma, wasabi tobiko, ají panca

PLATS

Lobster Cazuela GF
Lobster, bomba rice, smoked tomatoe bisque, avocado, crème fraîche

Chilean Wagyu Rib Eye GF
Adobo salt, chimichurri, escabeche

Tender Stem Broccoli VG GF
Tender stem broccoli, ají rocoto & soy dressing, sesame seeds

DESSERTS

Churros V
Orange & lime churros, milk chocolate & dulce de leche

Coconut Suspiro V GF
Coconut merengue, coconut cream, mango & passion fruit sauce

Chocolate Espuma
Illanca chocolate mousse, tonka & coffee ice cream, chocolate shortbread

All prices are listed in Euros and are inclusive of tax & service.
If you have any allergies or dietary restrictions, please inform your server before ordering.
V: Vegetarian VG: Vegan GF: Gluten Free ◆ Signature Dish

