

APERITIVOS
Pour commencer

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

Croquettes de thon 21
Purée de truffe, pousses de moutarde

Calamars Frits & Sauce Ocopa 16
Menthe péruvienne, quinoa, piment vert

Empanadas de Poulet 15 SG
Maïs, sauce aïoli

Tostadas de Saumon 15
Poivron rouge, aji limo, yuzu, tobiko

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

ANTICUCHOS
Brochettes Péruviennes
(2 pièces)

Filet de Bœuf 16 SG
Aji panca, coriandre

Poulet 14 SG
Aji amarillo, ail confit, ciboulette

Champignons Portobello 9 VG SG
Aji panca, persil

ENSALADAS
Salades

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

Epinards & Manchego 15 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 14 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 44
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 38
Patate douce, aji amarillo, olives noires, chorizo, paprika fumé

AVES Y CARNES
Viandes et volailles

Coquelet Jaune 30 SG
Aji panca, aïoli à la coriandre

◆ **Filet de Bœuf Epicé 44** SG
Oignons croustillants, aji limo, poivre de szechuan

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

Magret de Canard 35 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, kombu, combava

APERITIVOS

Appetizers

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

Tuna Croquettes 21
Truffle puree, mustard cress

Fried Baby Squid & Ocopa 16
Peruvian marigold, quinoa

Chicken Empanadas 15 GF
Corn empanadas, pulled chicken, garlic sauce

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

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

ANTICUCHOS

Marinated chargrilled skewers
(2 Pieces)

◆ **Beef Filet 16** GF
Aji panca, coriander

Chicken 14 GF
Aji amarillo, garlic, chives

Mushroom 9 GF V
Aji panca parsley

ENSALADAS

Salads

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

Spinach & Manchego 15 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 20
Stone bass, truffle, ponzu, chives

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

Mushrooms 14 GF
Aji panca, leche de tigre, seasonal mushrooms, marigold

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

Tuna Tataki 19
Aji 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 44** GF
Bomba rice, lime, corn purée, 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 38
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 44** GF
Crispy shallots, ají limo, spicy glaze

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

Glazed Duck Breast 35 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, kombu, kaffir lime

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

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

Prices in euros, tax & service included.