



APERITIVOS

Pour commencer

◆ **Guacamole 14** V
Avocat, tortillas de maïs

Croquettes de Bar du Chili 15
Aioli épicié

Calamar et Ocopa 16
Calamar frit, marigold péruvienne, quinoa, sauce ocopa

Empanadas de Maïs au Poulet 14 SG
Effiloché de poulet, sauce à l'ail

TIRADITOS

Sashimi Péruvien

Thon Albacore 18
Aji Amarillo, sésame noir, cébette

◆ **Sériole 20**
Piment vert, radis blanc

Tataki de Boeuf 18 SG
Poireaux grillés, noix de cajou

CEVICHES

Poissons marinés

Trio de Ceviches 44
Ceviches signatures : Loup de mer, Thon Albacore, Maigre

◆ **Loup de mer 17** SG
Patate douce, maïs blanc, oignon rouge

◆ **Thon Albacore 19**
Soja, sésame, galette de riz

Maigre 20
Truffe, ciboulette, ponzu

Saumon Coco 19 SG
Saumon, noix de coco, aji Limo, Kumbawa

Champignons 15 VG
Mélange de champignons, choclo, échalottes croustillantes

TACOS

3 pieces

Champignons 12 V
Portobello, purée de cèpes, aji Panca

Tostada de Thon Albacore 15
Thon Albacore, coleslaw, mayo chipotle, cébette, nori

Saumon 14
Saumon, avocat, aji Amarillo

ENSALADAS

Salades

◆ **Trio de maïs 12** VG GF
Maïs rôti, maïs croustillant, maïs blanc, piment rouge

Kale et Manchego 14 V
Noix caramélisée, manchego, baies de goji, canneberges

ANTICUCHOS

Brochettes grillées au charbon de bois
2 pièces

Poulet 14 SG
Aji Amarillo, ail

Filet de Boeuf 17 SG
Aji Panca, coriandre

Crevette 17
Ciboulette, piment rouge, citron vert

Champignons 10 VG SG
Aji Panca, persil

PESCADOS Y MARISCOS

Poissons et crustacés

◆ **Filet de Saumon 30** SG
Quinoa sauté, légumes verts, soja

Crevette géante rôtie 35 SG
Sauce chimichurri

Poulpe grillé 45 SG
Patate douce, olives Botija, chorizo, paprika

Daurade entière 14/100g
Légumes de saisons, aji Panca, coriandre, chips d'ail

CAZUELAS

Cocottes Péruviennes

◆ **Bar du Chili 42** SG
Bar du Chili, riz au beurre citroné

Papa seca 35 VG SG
Pomme de terre et truffe, champignons

AVES Y CARNES

Viandes et volailles

Coquelet 28 SG
Coquelet nourri au maïs, coriandre, aji Panca

Côtelettes d'Agneau 31 SG
Caviar d'aubergine, chips d'ail

Entrecôte Wagyu 130 SG
Boeuf Wagyu du Chili, adobo, sauce chimichurri

◆ **Filet de Boeuf 39** SG
Piment Limo, échalottes croustillantes, anis étoilé

Travers de Porc 42 SG
Tamarin fumé, miso, aji Limo, cébette

ACOMPAÑANTES

Accompagnements

Pommes de terre Croustillantes 10 V SG
Sauce tomate épiciée, huancaína

Riz Choclo 8 VG SG
Maïs doux, maïs choclo

Broccoli 10 V
Sauce à l'ail et au chilli, graines de sésame

◆ Plat signature

Prix nets en euros, taxes & service compris.
Si vous avez des allergies ou des questions diététiques,
veuillez en parler à notre personnel avant de passer votre commande.

V: Végétarien SG: Sans gluten VG: Végétalien.




COYA

MENÚ DEGUSTACIÓN

90 par personne

- | | |
|--|---|
|  Guacamole V
Avocat, tortillas de maïs |  Cazuela de Bar du Chili SG
Bar du Chili, riz au beurre citronné |
| Croquettes de Bar du Chili
Aioli épicé |  Coquelet SG
Coquelet nourri au maïs,
coriandre, Ají Panca |
| Anticucho de poulet SG
Ají Amarillo, ail | Pommes de terre
Croustillantes V SG
Sauce tomate épicée,
huancaína |
| Tostada de Thon Albacore
Thon Albacore, coleslaw, mayo
chipotle, cebette, nori | — |
| — | — |
|  Ceviche de Loup de mer SG
Patate douce, maïs blanc,
oignon rouge |  Churros V
Chocolat & dulce de leche,
zestes d'orange |
|  Ceviche de Thon Albacore
Soja, sésame,
galette de riz | Coconut Flan V SG
Flan crémeux au coco,
caramel, vanille |
| Tiradito de Sériole
Piment vert, radis blanc | |
|  Trio de maïs VG SG
Maïs rôti, maïs croustillant, maïs
blanc, piment rouge | |

Menu pour deux personnes minimum et pour l'ensemble de la table
Dernière prise de commande à 22:30

 Plat signature

Prix nets en euros, taxes & service compris.
Si vous avez des allergies ou des questions diététiques,
veuillez en parler à notre personnel avant de passer votre commande.
V: Végétarien SG: Sans gluten VG: Végétalien.