

# MENU DE PLATS PÉRUVIENS

## Entrées froides

Ceviche de poisson: 🌱 🍴

Cabillaud mariné dans le jus du citron vert, oignons rouges coupés en plume, céleri en branche, coriandre, rocoto (piment rouge), accompagné de patate douce. CHF 18.00



Ceviche de quinoa blanc et rouge: 🌱 🍴

Quinoa cuite, oignons rouges coupé en plume, céleri en branche, coriandre, citron vert, rocoto (piment rouge) accompagné de patate douce.

CHF 10.00



Causa rellena : 🌱 🍴

Purée de pommes de terre farcie au thon ou au poulet ou végétarien, mayonnaise, jus de citron vert, oignons rouges, avocat, piment jaune en cent feuilles.

CHF 10.00



Papa a la huancayina :

Lamelles de pomme de terre vapeur, nappées d'une sauce à base de fromage, piment jaune, oignons et ail et salade

CHF 9.00



Paltas rellenas : 🌱 🍴

Demí-avocat farcie aux légumes et mayonnaise.

CHF 8.000



### Ocopa :

Cette entrée diffère de la papa à la huancaína, la crème contient 3 ingrédients de plus : cacahuètes, biscuit sucré, huacatay (herbe aromatique des Andes). CHF 11.00



## Plats principaux chauds

### Chicharrones : 🌱 🍴

Travers de porc confit, cuisson lente, accompagnés de manioc ou de maïs péruvien et sa salade créole (oignons, tomates, coriandre, citron vert).

CHF 18.00



### Ají de gallina :

Blanc du poulet effiloché à la main et sa crème relevée à base d'oignons, ail, noix de pécan, piment jaune, pan, origan, accompagné de pommes de terre vapeur et riz blanc à la péruvienne.

CHF 20.00



### Lomo saltado: 🌱 🍴

Steak de bœuf coupé au couteau en bandes et sauté, avec d'oignons rouges, tomates, piment jaune. Accompagné des frites et riz blanc à la péruvienne.

CHF 24.00



### Escabeche de pescado : 🍴 🌱

Poisson, oignons rouges, vinaigre blanc, sauce à base du piment jaune et rouge péruvien, accompagné patate douce. **CHF 20.00**



### Escabeche de pollo: 🍴 🌱

Cuisses de poulet, oignons rouges, vinaigre rouge, dans une sauce à base de piment jaune péruvien, accompagné de manioc. **CHF 18.00**



### Seco de cordero (ragoût d'agneau):

Viande d'agneau, ail, oignon, piment, coriandre, huile, cumín, sal, poivre, jus de citron, bière, petits pois, carottes, accompagne des haricots blancs secs et manioc. **CHF 22.00**



### Arroz o quínoa chaufa : 🍴 🌱

Au poulet avec ou sans (saucisses de vienne végétarien (tofu)

Riz o quínoa cantonnais à la péruvienne. Riz o quínoa sauté, omelette, oignons frais, gingembre, ail, sauce soja, sauce aux huîtres, huile de sésame, poivrons, petit pois, oignons chinois frais. **CHF 17.00**



### Arroz con pollo : 🍴 🌱

Poulet saisi à la poêle, riz jasmín, ail, oignon, piment jaune, coriandre, petit pois, poivrons, bière noire. Accompagné de la salsa criolla (oignons rouges, coriandre, tomates, jus de citron vert, huile, sel, poivre. **CHF 18.00**



### Fríjoles con arroz : 🌱 🍴

Haricots secs en sauce relevée, coriandre, oignons, piment, accompagné du riz blanc à l'ail et de bananes plantains frits ou d'un œuf au plat.



CHF 15.00

### Cau - Cau aux tripes, ou au blanc de poulet ou au tofu : 🌱 🍴

La recette originale est préparée avec des tripes de bœuf. Donc pomme de terre, petit pois, carottes, menthe, curcuma, piment jaune, accompagné du riz blanc à l'ail.



CHF 16.00

## Dessert

### Mousse aux deux citrons : 🌱

Jus des citrons jaunes et zeste du citrons vert, mascarpone, œufs, sucre.

CHF 6.00



### Mazamorra morada : 🌱 🍴

Pudding à base de maïs violet, ananas, coing, pomme, jus de citron vert, fécule de patate douce, sucre de canne, cannelle, clou de girofle.

CHF 8.00



### Flan caramel : 🍷

Lait entier de vache, œufs, vanille en bâton, sucre, lait condensé sucré. Caramel.

CHF 6.00



### Torta de las tres leches :

Farine, lait entier, œufs, sucre, crème de lait, lait condensé sucré, citron vert. CHF 7.00



### Riz au lait: 🍷

Riz, lait condensé sucré, noix de coco râpée, cannelle, clou de girofle, raisin secs. CHF 6.00

