

Entrée/Plat

TIRADITO DE TUNA	
THON "YELLOW FIN TUNA", POMME GRANI SMITH, SAUCE À LA CORIANDRE, POMME DE TERRE DOUCE, CANCHA	23 / 34
CEVICHE DE VIERAS	
PÉTONCLES, LECHE DE TIGRE DE AJI JAUNE, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES, TOMATES CONFITS	23 / 36
CEVICHE MIXTO	
POISSONS ET FRUITS DE MER, JUS DE LIME, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES	24 / 36
CEVICHE DE CAMARONES	
CREVETTES, JUS DE TOMATES, LIME, ROCOTO ET TOMATES CONFITES	22 / 36
PAPA A LA HUANCAINA, POMME DE TERRE YUKON GOLD, OLIVES NOIRES, SAUCE HUANCAINA	14
CEVICHE DE FLÉTAN DU QUÉBEC	
FLÉTAN, JUS DE LIME ET POISSON, AVOCAT OIGNON ROUGE	27 / 39
TIRADITO DE SALMON, AJI AMARILLO, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE	22 / 32
CEVICHE DE QUINOA	
QUINOA, LECHE DE TIGRE, AVOCAT	20 / 30
CAUSA DE PULPO	
PIEVURE À L'ESPAGNOLE BRAISÉE, HUILE PAPRIKA FUMÉ	23 / 36

SALADE MESCLUN ET HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE MAÏS MAUVE, ET OIGNON MARINÉS, TOMATES CONFITES 18

TORCHON DE FOIE GRAS, PAIN BRIOCHÉ, CHUTNEY AU POMME ET HIBISCUS 26

LOMO SALTADO
FILETS ÉMINCÉS D'ONGLET DE BOEUF SAUTÉS, TOMATES, OIGNON ROUGE, DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE VIN ROUGE & SOYA, SERVI SUR DU RIZ JASMIN 37

MORUE NOIRE SUR RISOTTO CRÉMEUX, PARMIGIANO REGGIANO, AJI AMARILLO, RATATOUILLE DE LÉGUMES 42

Extra

PAIN ARTISANAL
BRIOCHÉ FAIT MAISON SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 4

Dessert

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE, GUIMAUVE FLAMBÉE 12

MOUSSE DE LÚCUMA, MERINGUE, CHOCOLAT BLANC, PIONONO ET DULCE DE LECHE 14

MARDI ET MERCREDI SOIRÉE CEVICHE

Chef Mario Navarrete Jr.



MERCAT

1484