



ASSORTIMENTS HORS D'OEUVRES

CAUSA DE LANGOUSTINES 30

Purée de pommes de terre jaunes au citron fourrée de langoustines panées (al panko) et d'avocat, sauce golf.

TIRADITO 40

Lamelles de coquilles Saint-Jacques marinées dans une crème de piment doux au Pisco.

ROULEAUX DE PRINTEMPS 26

Croustillants à la pâte Wantan fourrés au porc et aux légumes, accompagnés d'une sauce aigre-douce.

CHICHARRON DE POULET 28

Morceaux croustillants de blancs de poulet frits, accompagnés de frites dorées et d'une mayonnaise tartare et piment doux.

MISES EN BOUCHE LIMÉNIENNES 40

Assortiment de tamal vert, causa de purée fourré au poulet, bâtonnets de yucca à la sauce huancaína, brochette de bœuf et tourte de maïs péruvien.

HUANCAINA 18

Pommes de terre et maïs péruvien délicatement nappés d'une sauce crémeuse à base de fromage frais et de piment doux.

SOLTERITO EN SALADE NOVOANDINE 28

Assortiment de maïs péruvien, olives, quinoa, poivrons, oignons, tomates, fèves et fromage frais, assaisonné d'huile d'olive et de jus de citron vert.

BATONNETS FOURRÉS AU FROMAGE ANDIN 18

Croustillants à la pâte Wantan fourrés au fromage andin, accompagnés d'un guacamole maison.

CHICHARRON DE CALAMAR 32 (SELON SAISON)

Anneaux de calamars croustillants, panés al panko (chapelure japonaise), servis avec de délicieux morceaux de yuccas frits et ses sauces tartare et créole.

CAUSA LIMÉNIENNE 25

Purée de pommes de terre jaunes parfumée au jus de citron vert, fourrée au poulet et aux légumes en sauce tartare et piment doux.

CEVICHE LIMÉNIEN 45

Morceaux de courbine (poisson) et poulpe marinés dans un jus de citron vert et d'oignons, accompagnés de maïs andin et de patate douce glacée.

ASPERGES FRAÎCHES GRILLÉES 20

Assaisonnées d'une vinaigrette à l'estragon.

NOIX GÉNÉREUSES DE SAINT-JACQUES GRILLÉES 42

Au beurre de citron agrémenté d'ails croustillants.

TARTARE DE SAUMON 45

Servi avec des chips de pain pita.

MINI BURGERS 32

Trois mini burgers de bœuf (Angus) composés de fromage cheddar, lard fumé croustillant et oignons caramélisés.



SANDWICHES ET MISES EN BOUCHE

SANDWICH CRÉOLE 29 Emincé de bœuf, oignons et tomates sautés au wok et fromage montagnard fondu.

SANDWICH AU POULET 29 Poulet effilé avec un soupçon de mayonnaise.

SANDWICH AU RAGOUT DE BŒUF 29 Bœuf en fines rondelles cuisiné à feu doux dans son jus avec un soupçon de mayonnaise et une sauce créole.

HAMBURGER 30 Viande juteuse de bœuf Angus avec du fromage Cheddar fondu, tomate, salade et de fines tranches d'oignon.

CLUB SANDWICH DU MUSÉE 30

CROISSANT FOURRÉ JAMBON-FROMAGE 22

QUICHE DU JOURO 15

TARTES DE CHOCLO (MAÏS) 9.50

CHAUSSONS GARNIS 19 De viande ou de poulet au piment doux.

NOS SALADES

SALADE DE LA MAISON 36

Laitue organique et cresson, truite fumée, cœurs de palmier, avocat, oignon et câpres, agrémentés d'une vinaigrette maison au miel et au balsamique.

NAZCA 32

Savoureux mélange de salades fraîches mixtes, carottes, tomates, têtes de brocoli, petits piments doux accompagnés de juteux morceaux de blancs de poulet. Composition assaisonnée d'une délicate vinaigrette à la moutarde miellée et couronnée de fines bouchées de wantan frits.

INCA 33

Laitue et salade frisée, oignon blanc, croûtons aillés, avocat, tomates, émincés de boeuf et asperges à la plancha, nappés de vinaigre balsamique réduit.

SALADE PRINTANIÈRE AU CHÈVRE FRAIS 35

Mélange de laitue organique, cresson, roquette, marjolaine, fromage chèvre frais, oignon, noix de pécan caramélisées et raisins secs, accompagnés d'une délicieuse vinaigrette balsamique.

TOUTES NOS SALADES SONT PRÉPARÉES AVEC DES LÉGUMES ORGANIQUES FRAIS DE SAISON.

Nos prix sont en Soles et comprennent toutes les taxes.

