

EMPANADAS

VÉGÉTARIENNE ●

banane plantin, épinard, courgette et oignons

3€

AU POULET ●

Émincé de poulet rôti, oignon, poivrons piquillos, aji panca et aji rouge fumé

3€

AU FROMAGE ● ●

Fromage andin, sauce tomate et origan

3€

AJI DE GALLINA ● ● ● ●

Blanquette de poule, crème d'aji amarillo

3€

16€ la demi-douzaine
26€ la douzaine

Saltaña



Chausson bolivien à pâte sucrée/salée, farci à la viande de bœuf et de poulet, jus de viande, pomme de terre, oignons confits, œuf, cumin et origan

5€ la pièce

26€ la demi-douzaine
40€ la douzaine

Tamal ●

Purée de maïs latino-américain (Mote) au porc, cacahuète, enveloppée d'une feuille de banane, salade criolla à la tomate, oignon rouge, coriandre et citron

10€

CEVICHE CLASICO PERUANO ●

Maigre, patate douce, oignon rouge, cancha, choclo, coriandre et leche de tigre

19€

SANDWICHES + FRITES MAISON

Pain fait maison

DE CHOLA ●

Porc caramélisé, chicharron (croustillant de porc), escabèche de légumes, et llajwa

13€

DE CHICHARRON ●

Porc caramélisé, chicharron (croustillant de porc), patate douce frite, oignon rouge et coriandre

14,50€

D'AVOCAT, ŒUF ET FROMAGE ANDIN ● ● ●

Avocat, œuf au plat, fromage andin, patate douce, oignon frit et cornichons

14,50€

HAMBURGUESAS + FRITES MAISON

Pain brioché artisanal

EL CRIOLLO ● ● ● ●

Filet de poulet mariné à l'aji panca, salade, et sauce tari (crème d'aji et de huacatay)

13€

EL ANDINO ● ● ● ●

Steak de quinoa, mayonnaise de rocoto et huacatay, salade et chutney de rocoto

14€

Tallarín Saltados

VEGETARIANO ● ● ●

Pâtes sautées au wok aux légumes du moment, ciboulette, gingembre, ail, huile de sésame et coriandre

16€

DE POLLO ● ● ●

Pâtes sautées au wok, filet de poulet, tomate, oignon rouge, aji amarillo, sauce soye, ciboulette et coriandre

16€

DE LOMO ● ● ●

Pâtes sautées au wok, filet de bœuf, tomate, oignon rouge, aji amarillo, sauce soye, ciboulette et coriandre

24€

SUPPLÉMENT Avocat 2,5€

Saltados ● ●

LOMO SALTADO

Filet de bœuf sauté au wok, tomate, oignon rouge, aji amarillo, sauce soye, coriandre, riz péruvien et pomme de terre frite

24€

POLLO SALTADO

Filet de poulet sauté au wok, tomate, oignon rouge, aji amarillo, sauce soye, coriandre, riz péruvien et pomme de terre frite

16€

PRIX TTC

ENSALADA

SALADE CÉSAR ● ● ● ●

Salade romaine, poulet, œuf, parmesan, crouton de pain et vinaigrette au concombre

13€

Bowls

LA POLLADA ● ● ● ●

Riz péruvien, quinoa, choclo (maïs a gros grain andin), poulet mariné à l'aji panca et doré à la plancha, llajwa (sauce tomate, rocoto, huacatay, citron vert et cumin), crème d'aji et salade criolla (tomate, oignon rouge, coriandre et citron vert)

13€

EL VEGANO

Riz péruvien, quinoa, choclo (maïs andin a gros grain), edams, avocat, patate douce, sauce llajwa (sauce tomate, rocoto, huacatay, citron vert et cumin) et salade criolla (tomate, oignon rouge, coriandre et citron vert)

13€

FRITES MAISON

Pomme de terre 4€

Patate douce 5€

Manioc (Yuka) 7€

Postres

ALFAJOR ● ● ●

Macaron sud-américain au dulce de leche

1,50€

TRÈS LECHES ● ● ●

Génoise aux trois laits, chantilly et cannelle

3€

SOFTS

EAU PLATE & EAU GAZEUSE

50cl - 2€

SODAS

33cl - 2,50€

INKA COLA

33cl - 4€

LES BIÈRES DE TAMBO

CUSQUEÑA RUBIA

CUSQUEÑA DE TRIGO

CUSQUEÑA DE QUINOA

PACEÑA DE ORO

33cl - 5€

JUS ARTISANAL « LA CHICHA MORADA »

MAÏS VIOLET, ANANAS, CITRON

VERT, POMME, CANNELLE,

CLOU DE GIROFLE ET SIROP

DE CANNE

33cl - 4,50€

LES COCKTAILS DE TAMBO

CHILCANO

PISCO PÉRUVIEN, GINGER ALE,

CITRON VERT ET BITTER

33cl - 12€

GIN TONIC

GIN BOLIVIEN LA REPÚBLICA

ET EAU TONIC

L'ANDINO : SEC, AUX NOTES

D'AGRUMES

OU

L'AMAZONICO : AROMATIQUE

AUX NOTES DE CORIANDRE

33cl - 12€

SINGANI TONIC

LIQUEUR NATIONALE DE BOLIVIE,

ZESTE D'AGRUMES ET EAU TONIC

33cl - 12€

PRIX TTC