

Para comenzar...

PIQUEO EL CHALAN - 15€

Assortiment d'entrées (Causa limeña, Ceviche y Chorito a la Chalaca)
Half causa, ceviche, stuffed mussel

CEVICHE BARRANQUITO - 12€

Petit ceviche mixte avec « leche de tigre » et piment
Little ceviche mix w/ « leche de tigre » and spices

CEVICHE DE PULPO - 14€

Poulpe cuit et mariné au citron vert avec oignon rouge
Octopus marinated in lime juice, served w/red onions

CEVICHE DE PESCADO - 14€

Poisson mariné au jus de citron vert, gingembre, ail, patate douce et maïs
Fresh fish marinated in lime juice, ginger, onions, garlic served w/yams & corn

CEVICHE MIXTO - 15€

Poisson marinés dans citron vert et fruits de mer, gingembre, ail, patate douce et maïs
Combination of fish & seafood marinated in lime juice, ginger, served w/ yam and corn

CEVICHE DE CAMARONES - 15€

Crevettes marinées au jus de citron vert, coriandre, ail, oignon rouge
Shrimp marinated in lime juice, cilantro, garlic and red onion

TIRADITO DE PESCADO - 15€

Carpaccio de poisson au citron vert, gingembre, piment
Fish strips w/ginger, yellow chili in lime juice

CHORITO A LA CHALACA - 14€

Moules farcies aux oignons, jus de citron vert, tomate, maïs, gingembre
Mussels served open face, in its shell, and covered w/chopped onions, tomatoes and corn in lime juice

CAUSA LIMEÑA - 9€

Thon servi entre 2 couches de purée de pomme de terre froides et citronnées
Tuna fish served between 2 layers of mashed potatoes dressed in lime juice

PIQUEO CRIOLLO - 15€

Brochettes de coeur de boeuf, Papa Rellena, ½ Tamal
Beef heart on skewers, Papa Rellena, ½ Tamal

PAPA A LA HUANCAÍNA - 9€

Pomme de terre servi avec une sauce au fromage, lait, et piment
Potatoes halves served w/delicious creamy Peruvian white cheese and chili sauce

YUCA A LA HUANCAÍNA - 9€

Manioc grillé posé sur une sauce au fromage, lait, et piment
Fried yucca topped w/delicious creamy Peruvian white cheese sauce

TAMALES - 9€

Farine de maïs avec du porc cuit dans une feuille de banane
Steamed corn dough cooked w/ pork, wrapped in banana leafs

EMAPANADA DE CARNE - 8€

Chausson chaud farci au boeuf, oignons et olives
Flour dough filled w/beef, onions and baked olives

PAPA RELLENA - 9€

Purée de pomme de terre farcie au boeuf hache, oignon, oeuf, raisins
Stuffed potato purée w/ beef, onions, chopped egg & raisins

ANTICUCHOS DE CORAZON - 12€

Brochettes de coeur de boeuf marinées au piment panca et ail
Thin slices of heart marinated in panca chili and garlic, grilled on skewers

Sopas...

PARIHUELA - 18€

Soupe de fruits de mer, pince de crabe et poisson
Delicious fish, seafood soup w/snow crab leg

CHUPE DE CAMARONES - 16€

Soupe de crevettes, fromage, oeuf, lait et riz
Peru's own shrimp chowder

SOPA A LA MINUTA - 12€

Soupe de boeuf, oignon, pâtes
Creamy beef noodle soup

Del litoral...

JALEA MIXTA - 19€

Filet de poisson et anneaux de calamar, poulpe et gambas frit avec une salade
Deep fried fish topped w/breaded shrimp, octopus, squid served with salad

CHICHARON DE PESCADO - 19€

Filet de poisson pané au gingembre, manioc, salade
Filet fish breaded, cassava, ginger served w/ salad

PESCADO SALVAJE - 18€

Dorade royale entière frite à la sauce d'huître, piment péruvien et riz
Filet fish breaded served w/oyster sauce, Peruvian chili & rice

PESCADO FRITO DEL CHEF - 18€

Dorade royale entière grillée à l'ail avec salade mixte et riz
Whole "Royal Dorade" fish fried w/garlic served w/rice

PESCADO FRITO A LO MACHO - 19€

Dorade royale frite avec une couche de sauce aux fruits de mer servie avec riz
Whole "Royal dorade" fish fried topped w/seafood served w/rice

PESCADO A LA CHORRILLANA - 18€

Dorade royale frite avec des oignons, tomates sautées, coriandre, riz
Whole "Royal dorade" fish topped w/onions, tomatoes, cilantro served w/rice

PESCADO SUDADO - 18€

Dorade royale à la vapeur, gingembre, oignon, tomate, vin blanc et riz
Steamed fish w/ginger onion, tomatoes and white wine, served w/rice

SUDADO DE PESCADO CON MARISCOS - 20€

Dorade royale et fruits de mer à la vapeur, tomate, oignon, épices et riz
"Royal dorade" & seafood, tomatoes, onions, served w/rice

PICANTE DE MARISCOS - 18€

Fruits de mer en sauce au piment jaune, coriandre et riz
Seafood in a yellow chili sauce, cilantro, served w/rice

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS - 18€

Riz sauté avec fruits de mer et sauce soja, omelette, ciboulette
Fried rice w/seafood

ARROZ CHAUFA DE CAMARONES - 19€

Riz sauté aux crevettes
Fried rice w/shrimps

TACU - TACU EN SALSA DE MARISCOS - 18€

Haricots blancs et riz sautés à l'ail avec une sauce aux fruits de mer
Fried red beans & rice w/garlic topped w/seafood sauce

Del rancho...

CHURRASCO EN SALSA DE MARISCOS - 20€

Entrecôte poêlée avec sauce aux fruits de mer, servi avec riz
Fried rib steak w/seafood sauce & rice

SECO DE CARNE CON YUCA - 17€

Boeuf bourguignon cuit à la coriandre, manioc, riz
Beef stew with a cilantro based sauce, yam & rice

FREJOLES CON SECO - 17€

Boeuf bourguignon cuit à la coriandre, haricots blancs, riz
Beef stew with a cilantro based sauce, red beans, rice

TALLARÍN SALTADO DE CARNE - 17€

Pates sautés au boeuf, oignons, sauce soja, tomates, ciboulettes
Fried noodles w/beef, onions and tomatoes in soy sauce

LOMO SALTADO - 18€

Boeuf sauté aux oignons, tomates, sauce soja, frites, ciboulettes, riz
Sautéed beef onions, tomatoes, served w/rice and french fries

TACU - TACU MONTADO - 19€

Entrecôte poêlée, riz et haricots blancs frites avec oignons, ail et huile d'olive
Fried red beans, rice, onions, garlic topped w/big rib steak

CHICHARRÓN DE CHANCHO - 16€

Rillons de porc servis avec salade créole, manioc frit
Deep fried pork served w/salad, fried yam

ARROZ CHAUFA DE CHANCHO - 16€

Riz sauté au porc, ciboulette, omelette, sauce soja, oeuf
Fried rice w/pork

AJÍ DE GALLINA - 16€

Blanc de volaille émincé, sauce légèrement pimentée, riz
Shredded chicken in a spicy bread & milksauce served w/potatoes and rice

CHURRASCO A LO POBRE - 20€

Entrecôte poêlée, oeuf au plat, banane, pomme de terre dorée, salade mixte, riz
Fried rib steak, egg, plantain, potatoes served w/rice & salad

CAU - CAU - 15€

Gras double cuit au curcuma servi avec pomme de terre et riz
Beef tripes, potatoes boiled in peruvian spices served w/rice

SUPLÉMENTS & GARNITURES (Side dish) - 3,50€

Manioc, bananes frites, riz, maïs grillé ou patate douce
Yuca, platano frito, arroz, cancha ó camote
Yam, plantain, rice, grilled corn or sweet potato

Desserts...

ARROZ CON LECHE - 6€

Riz au lait

MAZAMORRA - 6€

Compote de maïs mauve

ALFAJOR - 6€

Gâteau de maïs avec confiture de lait

PIONONO - 6€

Gâteau moelleux avec confiture de lait

CHINCHANITO - 6€

Banane sauce chocolat, chantilly

NARANJA «A LA FLOR DE LA CANELA» - 6€

Orange fraîche, citron et cannelle

PIÑA AL PISCO - 7€

Ananas frais avec liqueur de Pisco

FLAN DE LÚCUMA - 7€

Flan de lúcuma (Fruit exotique péruvien)

CAFÉ GOLOSO - 9€

Trois mini desserts avec café

Glaces...

HELADO - 6€

Glace (Mangue, fraise, vanille)

HELADO DE LÚCUMA - 8€

Glace au lúcuma (Fruit exotique péruvien)

PIONONO AVEC GLACE - 8€