

# MENU

Menu valable jusqu'au 27 février 2026

## A M U S E S - B O U C H E S

Buñuelo ricotta salata, huitres aguachile, citron caviar & radis, torta de choclo & caviar

*Buñuelo : beignet sud-américain / Aguachile : mélange de citron vert, piment et coriandre / Torta de choclo : beignet de maïs*



## E N T R É E S

Tiradito de Saint-Jacques, aji encurtido au kiwi, chips de tortilla & œufs de truite

*Tiradito : fines tranches de poisson cru marinés / Aji encurtido : sauce piquante et acidulée*

Poulpe grillé, chorizo ibérique, ajis & patacón

*Aji : sauce pimentée / Patacón : galette croustillante de plantain vert*



## P L A T

Pavé de maigre en feuille de banane, déclinaison de cassava, banane plantain mûre,  
aji dulce encurtido & katsuobushi

*Cassava : racine d'Amérique du Sud / Aji dulce encurtido : sauce piquante et acidulée / Katsuobushi : poisson séché et fumé*



## I N T E R L U D E

Sorbet orange sanguine et Aguardiente Antioqueño



## D E S S E R T

Baba au rhum de Medellín, tamarillo, vanille & cardamome

*Tamarillo : fruit exotique*



## M I G N A R D I S E S

Mini madeleine, besito de coco & croustillant au chocolat

## E N C O M P L É M E N T

Sélection de fromages affinés et fromages locaux 20€/personne