

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 S

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

Carré de veau & homard, bisque au tamarin, jus corsé, carottes, safran & pistaches



I N T E R L U D E

Sorbet orange sanguine et Aguardiente Antioqueño



P R É - D E S S E R T

Mille-feuille de goyave



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