

MENU Signature



MERCAT
— 1484 —

Menu dégustation

LE MENU DÉGUSTATION EST COMPOSÉ DE 5 SERVICES ET DOIT ÊTRE CHOISI PAR L'ENSEMBLE DES CONVIVES ET AUCUNE MODIFICATION PEUT ÊTRE APPORTÉE 79

Entrées

JALEA DE MARISCO, ACRAS DE POISSON ET FRUITS DE MER FRITS, SAUCE HUANCAINA, CRIOLLA 18

CEVICHE DE PETONCLES, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS, OIGNONS ROUGES 23

CEVICHE DE FLÉTAN DU QUEBEC, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS, OIGNONS ROUGES 24

PAPA A LA HUANCAINA, POMME DE TERRE YUKON GOLD, OLIVES NOIRES, SAUCE HUANCAINA 16

SALADE DE BETTERAVES MARINÉES ET SON ÉMULSION, SAUCE VERTE ROQUETTE ET FROMAGE FETA 16

EMPANADA AU FOIE GRAS, CHUTNEY DE POMME, PORC BRAISÉ, MAÏS VIOLET 25

Extra

PAIN ARTISANAL MAISON 4
Servi avec l'huile d'olive bio, espagnole, extra vierge d'Andalousie, baena, première pression à froid.

Chef Mario Navarrete Jr.

Plats principaux

THON, SAUCE ESCABÈCHE, AJI PANCA, OIGNONS ROUGES, VINAIGRE, PATATE DOUCE, ENCRE DE SEICHE 38

MORUE NOIRE SUR RISOTTO CRÈMEUX, PARMIGIANO REGGIANO, AJIAMARILLO, RATATOUILLE DE LÉGUMES 42

LOMO SALTADO, FILET D'ONGLET DE BOEUF SAUTÉ, TOMATES, OIGNON ROUGE, DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE VIN ROUGE & SOYA, SERVI SUR POMME DE TERRE FRITE 37

JOUE DE BOEUF BRAISÉE SAUCE VIN ROUGE ET MAÏS MAUVE, POLENTA CRÈMEUSE ET GREMOLATA 39

PIEVRE À LA GALLEGA, MOUSSE DE POMME DE TERRE, CHIMI-CHURRI, HUILE AU PIMENTÓN 36

CAVATELLI FAIT MAISON À LA RICOTTA, PESTO AUX ÉPINARDS, BASILIC, PARMIGIANO REGGIANO ET PLEUROTES 33

PLAT CRÉATION DU CHEF

PRIX VARIABLE SELON LES INGRÉDIENTS DE SAISON

Dessert

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE, GUIMAUVE FLAMBÉE 12

MARDI SPÉCIAL CEVICHE
MERCREDI PROMO: ENTRÉE & PLAT

44\$

VEUILLEZ NOTER QUE LE MENU DÉGUSTATION EST SERVI ENTRE 17H00 ET 20H00