

# SOIRÉE 44

## Entrées

CEVICHE DU JOUR

ANTICUCHO, BROCHETTE ONGLET DE BOEUF,  
POMME DE TERRE BLEU, SALSA VERDE, POIVRONS RÔTIS

PAPA A LA HUANCAINA, POMME DE TERRE YUKON GOLD,  
OLIVES NOIRES, SAUCE HUANCAINA, AIOLI FETA, AJI AMARILLO

EMPANADA, CHAUSSON DE LÉGUMES, FETA, TOMATES,  
SALSA À LA CORIANDRE

## Extra

PAIN ARTISANAL BRIOCHÉ MAISON  
SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE BIO, ESPAGNOLE, EXTRA VIERGE,  
D'ANDALOUSIE, PREMIÈRE PRESSION À FROID 4

## Plats principaux

SAUMON D'ATLANTIQUE, CUISSON LENTE, SAUCE ESCABÈCHE,  
OIGNON ROUGE, SALPICON DE QUINOA

SECO DE CORDERO, RAGOÛT D'AGNEAU, BIÈRE, SAUCE À LA  
CORIANDRE, HARICOTS, RIZ SAUTÉ, SAUCE VINAIGRE ET SOYA

CAMARONES AL AJILLO, CREVETTES À L'AIL, CAVATELLI AU  
RICOTTA, SAUCE TOMATES, BASILIQUE, PARMIGIANO REGGIANO

CALAMARES FRITOS, CALMARS FRITS, RISSOTO À L'ENCRE DE  
SEICHE, VIN ROUGE ET DEMI GLACE

## Dessert

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE,  
GUIMAUVE FLAMBÉE

12

MARDI MENU CEVICHE

Chef Mario Navarrete Jr.

