



APERITIVO PARA PICAR

GUACAMOLE NACHOS DE MAÏS 7€

FRITTO MISTO CREVETTE PANKO, ACCRA DE CABILLAUD & CALAMARS FRITS, AIOLI 8€

EMPANADAS 3 PIÈCES : BŒUF & LÉGUMES 7€

LES FORMULES

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT - 60€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 69€

ENTRÉES

CEVICHE DE CABILLAUD

LECHE DE TIGRE, AVOCAT & PERLES DE GRENADE

TIRADITO DE BAR PASSION

LECHE DE TIGRE, FRUIT DE LA PASSION, PAMPLEMOUSSE ROSE

LOBSTER ROLL BRIOCHE

POMME GRANNY SMITH, AVOCAT & MAYONNAISE CHIPOTLE FUMEE

POÊLÉE DE CALAMARS & CHORIZO

SAUCE VIERGE & PIMENT D'ESPELETTE

ŒUF MIMOSA PANKO (VEGETARIEN)

AU GUACAMOLE LÉGEREMENT ÉPICÉ, CROUSTILLANT DE MAÏS

GYOZAS DE LÉGUMES (VEGAN) (5 PIÈCES)

SAUCE SHOYU, AJI AMARILLO

GYOZAS DE POULET A LA CITRONELLE (5 PIÈCES)

SAUCE SHOYU, AJI AMARILLO

TACOS (2 PIÈCES)

ÉFFILOCHÉ DE POULET MARINÉ, GUACAMOLE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES

CRUNCHY TORTILLA POULPE & AVOCAT

POULPE GRILLÉ, GUACAMOLE, POIVRONS, OIGNONS ROUGES

FOIE GRAS DE CANARD

CHUTNEY DE POIRES AU ROCOTO, TOASTS DE PAIN DE CAMPAGNE

POISSONS

FILET DE BAR RÔTI AUX AROMATES

SALSA VERDE, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

SPICY PRAWNS VAPEUR

ÉMULSION COCO, GINGEMBRE & CITRONNELLE, LÉGUMES VERTS CROQUANTS

POULPE GRILLÉ SAUCE PÉRUVIENNE

POÊLÉE DE POIVRONS DOUX, COURGETTES, CÉBETTES

VIANDES

ANTICUCHOS DE SOT-L'Y LAISSE (3 PIÈCES)

BROCHETTES DE SOT-L'Y-LAISSE MARINÉES & PANÉES, PURÉE DE PATATE DOUCE

LE TIGRE DU PACHAMAMA

ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF MARINÉ & GRILLÉ, CORIANDRE FRAICHE, RIZ COCO

NOIX D'ENTRECÔTE GRILLÉE (300 GR)

SAUCE BEARNAISE OU CHIMICHURRI MAISON, POMMES DE TERRE GRENAILLES CONFITES

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

PURÉE DE POMME DE TERRE

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS ARGENTAIN (200 GR)

MARINÉ AU SATÉ, SÉSAME & ARACHIDE SERVI AVEC DES FRITES DE POLENTA

VÉGÉTARIENS

RISOTTO SAFFRANÉ AUX CHAMPIGNONS DE SAISON

RACINE DE LOTUS CROUSTILLANTE

À PARTAGER / POUR 2

CHURRASCO GRILLÉ (550 GR)

+ 4€ / PERSONNE

PICANHA D'ARGENTINE DÉGLACÉE AU BALSAMIQUE, SOJA
POMMES GRENAILLES CONFITES

PARILLADA DE VIANDES

+ 4€ / PERSONNE

PICANHA D'ARGENTINE & NOIX D'ENTRECÔTE,
MINI CHORIZO ARGENTIN, POULET MARINÉ, SAUCISSE MORCILLA
POMMES GRENAILLES CONFITES

PARILLADA DE POISSONS

+ 4€ / PERSONNE

CABILLAUD, POULPE, BAR, GAMBAS - RIZ COCO

AUTRE ACCOMPAGNEMENT

PURÉE DE PATATE DOUCE

PURÉE DE POMMES DE TERRE

POMMES GRENAILLES CONFITES

POÊLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON

RIZ COCO

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

CHANTILLY COCO

ANANAS ROTI AUX ÉPICES & RHUM AMBRÉ

ESPUMA COCO

COCO LOCO

CRÈME FOUETTÉE AU LAIT DE COCO, ÉCLAT DE FEUILLANTINE
CACAHUÈTES & AMANDES, CHOCOLAT NOIR

PROFITEROLE DE LA MAMA

CHOU GARNI DE GLACE COCO, CHOCOLAT CHAUD

SABLE AMANDE-POIRE

CHOCOLAT VANILLÉ, GUANAJA 70 %

CHEESECAKE DULCE LECHE



APERITIVO PARA PICAR

GUACAMOLE TORTILLA CRIPS 7€

FRITTO MISTO KING PRAWNS PANKO, FRIED COD & FRIED CALAMARI, GARLIC MAYONNAISE 8€

EMPANADAS 3 PIECES: FILLED WITH BEEF & LIGHTLY SPICED VEGETABLES 7€

FORMULAS

STARTER / MAIN COURSE OR MAIN COURSE / SWEET - 60€

STARTER / MAIN COURSE / SWEET - 69€

STARTER

COD CEVICHE

TIGER'S MILK, AVOCADO & POMEGRANATE PEARLS

KNIFE'S CUTED SEABASS PASSION TIRADITO

TIGER'S MILK, PASSION FRUIT & PINK GRAPEFRUIT

BRIOCHE LOBSTER ROLL

GRANNY-SMITH APPLE, AVOCADO & SMOKED CHIPOTLE MAYONNAISE

PANFRIED CALAMARY & CHORIZO

VIRGIN SAUCE, ESPELETTE CHILLI

PANKO MIMOSA EGG

(VEGETARIAN)
LIGHTLY SPICED GUACAMOLE, CORN CRISP

VEGETABLES GYOZAS

(5 PIECES) (VEGAN)
SHOYU SAUCE, AJI AMARILLO

LEMONGRASS CHICKEN GYOZAS

(5 PIECES)
SHOYU SAUCE, AJI AMARILLO

SHREDDED CHICKEN TACOS

(2 PIECES)
GUACAMOLE, RED ONIONS PICKLES

CRUNCHY TORTILLA OCTOPUS & AVOCADO

GRILLED OCTOPUS, GUACAMOLE, PEPPERS, RED ONIONS

DUCK FOIE GRAS

SPICED MANGO CHUTNEY, TOASTED COUNTRYSIDE BREAD

FISH

SEABASS FILET ROASTED WITH HERBS

SALSA VERDE, PANFRIED SEASONAL VEGETABLES

STEAMED SPICY PRAWNS

COCONUT, GINGER & LEMONGRASS EMULSION, CRUNCHY GREEN VEGETABLES

GRILLED OCTOPUS, HUANCAINA SAUCE

PAN-FRIED SWEET PEPPERS, ZUCCHINI, SPRING ONIONS

MEAT

SOT-LY-LAISSE ANTICUCHOS

(3 PIECES)
MARINATED & BREADED SOT-LY-LAISSE SKEEWER (TENDEREST PART OF THE CHICKEN), SWEET MASHED POTATOES

PACHAMAMA TIGER

SLICED GRILLED MARINATED TENDERLOIN TOPPED WITH FRESH CORIANDER, COCONUT RICE

GRILLED SIRLOIN STEAK

(300 GR)
HOMEMADE BEARNAISE OR CHIMICHURRI SAUCE, CANDIED POTATOES

CANDIED LAMB SHOULDER

CHIMICHURRI, MASHED POTATOES

ARGANTINIAN BLACK ANGUS BEEF FILET

(200 GR)
MARINATED WITH SATÉ, SÉSAME & ARACHID OIL SERVED AVEC POLENTA FRIES

VEGETARIAN

SAFFRON RISOTTO WITH SEASONAL MUSHROOMS

CRISPY LOTUS ROOTS

TO SHARE / FOR 2

GRILLED SPICED CHURRASCO

(550 GR) + 4€/PERSON
GLAZED BALSAMIC VINEGAR ARGENTINIAN PICAÑA, SOYA, CANDIED NEW POTATOES

MEATS PARILLADA

+ 4€/PERSON
ARGENTINIAN PICAÑA & SIRLOIN STEK – MARINATED CHICKEN
MORCILLA SAUSAGE – ARGENTINIAN CHORIZO & CANDIED NEW POTATOES

FISHES PARILLADA

+ 4€/PERSON
COD – SALMON – SEABASS – KING PRAWNS
SERVED WITH COCONUT RICE

EXTRA SIDE DISH

SWEET MASHED POTATOES

MASHED POTATOES

CANDIED NEW POTATOES

SAUTEED VEGETABLES

COCONUT RICE

SWEET

MAMA'S PROFITEROLE

FILLED WITH COCONUT ICE CREAM, HOT CHOCOLATE TO POOR ON THE TOP

SPICED ROASTED PINEAPPLE WITH DARK RUM

COCONUT ESPUMA

COCO LOCO

WHIPPED CREAM WITH COCONUT MILK, FEUILLANTINE, PEANUTS & ALMONDS, DARK CHOCOLATE

PAVLOVA WITH EXOTIC FRUITS

COCO CHANTILLY

ALMOND & PEAR SHORTBREAD

VANILLA, CHOCOLAT, GUAJANA 70%

CHEESECAKE DULCE LECHE