

Mad About Perú

Resto, Pisco Bar & more..

Los Peruadips (idéal pour l'apéro)

Peruanachos 6,50

Chips de banane plantain à tremper dans une crème d'avocat

Tequeños de Lomo Saltado 7,50

A croquer avec les doigts, accompagnés de leur sauce Huancaína (6,3,7)

Los Piqueos Peruchos (à partager)

Coquilles St.-Jacques poêlées 20,00

4 coquilles St.-Jacques avec leur beurre de citron à l'ail croquant (1,2,6,7)

Trio de Causas 17,00

Base de purée de pomme de terre, avec sa mayonnaise de poulpe à l'olive et tartare de thon (3,4,7)

Brochettes anticucheras

2 brochettes de viande (200 grammes) accompagnées de pomme de terre criolle et maïs péruvien (1,6) 24,00

2 brochettes de poulpe (200 grammes) accompagnées de pomme de terre criolle et maïs péruvien (1,4,6) 22,50

Las Ensaladas

	Plat	Entrée
Salade de quinoa	15,50	9,50

Quinoa croquant avec ses asperges vertes, poivrons rouges, courgette, tomates cerises, roquette et laitue

Salade de thon frais	16,50	10,50
-----------------------------	-------	-------

Généreuses pièces de thon sur un lit de salade criolle, avocat, oignons rouges, poivrons, roquette et tomates cerises (4,9)

La Barra Cevichera (en plat ou à partager)

	Plat	Entrée
Ceviche Classique MAD	20,00	14,00

150 grammes de Bar marin ans son jus de citron vert, accompagné de cubes de patate douce, de fines lamelles d'oignons rouges et de maïs grillé péruvien (4)

Ceviche "Woman del Callao"	21,00	
-----------------------------------	-------	--

120 grammes de Bar, accompagné de calamars frits, avec une sauce gourmande à base d'ají amarillo (4,3,9)

Ceviche "Nikkei"	21,00	
-------------------------	-------	--

150 grammes de Thon frais et cubes d'avocat marinés dans une sauce aux influences asiatiques (1,4,6)

Ceviche poêlé	22,00	
----------------------	-------	--

Bar, langoustines et coquilles Saint Jacques poêlés dans une base d'ají amarillo (2,4)

Ceviche de champignons et asperges	16,00	
-------------------------------------------	-------	--

Légumes marinés à la façon Ceviche

Tiradito de la Pasión	20,00	
------------------------------	-------	--

Coquilles St.-Jacques marinées dans une base d'ají amarillo et de fruit de la passion (2,4)

Les Plats Principaux (le Pérou fusion)

Tacu Tacu dans son jus

Une "tortilla" de riz et d'haricots rouges sous 200 grammes de filet de bœuf à la façon anticuchera (1,3,6) 23,50

Une "tortilla" de riz et d'haricots rouges sous 200 grammes de Poulpe à la façon anticuchera (1,2,3,6) 21,50

Pastel de choclo	20,00	
-------------------------	-------	--

Cake de maïs péruvien sur son ragout de champignons sylvestres (3,7)

Quinoto con hongos	21,00	
---------------------------	-------	--

Risotto de quinoa péruvien aux champignons sylvestres (3,7)

Chaufa de Quinoa	23,00	
-------------------------	-------	--

Quinoa préparée à la façon asiatique avec un généreux pavé de saumon grillé (1,3,4,6)

Arroz mojado con mariscos	24,00	
----------------------------------	-------	--

Riz crémeux aux fruits de mer (2,4)

Lomo Saltado	22,00	
---------------------	-------	--

Le plat emblématique du Pérou. Pièces de filet de bœuf (200 grammes) cuites au wok avec sauce soja, oignons et tomates

Les Desserts

Le MAD	6,50
<i>Cheesecake au chocolat maison (3,7)</i>	
Tres Leches	6,50
<i>Le lait condensé dans tous ses états (3,7)</i>	
Mangue & Fruit de la passion, Citron & Citron vert, Vanille, Chocolat (7)	2,50 la boule

ALLERGENES

- 1 = Gluten
- 2 = Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 = Œufs et produits à base d'œufs
- 4 = Poissons et produits à base de poissons
- 5 = Arachides et produits à base d'arachides
- 6 = Soja et produits à base de soja
- 7 = Lait et produits à base de lait
- 8 = Fruits à coque
- 9 = Moutarde et produits à base de moutarde