

GASTÓN ACURIO

Né à Lima en 1967, Gastón Acurio est chef cuisinier, auteur, homme d'affaires et ambassadeur mondial de la gastronomie péruvienne. Après des études au Cordon Bleu, à Paris, où il rencontre sa future épouse, Astrid Gutsche, pâtissière allemande, il rentre au pays en 1994 et ouvre leur table gastronomique, Astrid y Gastón. C'est un franc succès puisqu'ils ouvriront des établissements à travers l'Amérique Latine et aussi dans les villes de San Francisco, Miami, Doha, Paris et Barcelone.

En 2013, leur restaurant a été élu le Meilleur Restaurant d'Amérique Latine par les 50 Best Restaurants. Le chef est aujourd'hui à la tête de plus d'une cinquantaine de restaurants proposant diverses expériences gastronomiques.

En 2018, Acurio remporte le Prix Diners Club Lifetime Achievement décerné par les World's 50 Best Restaurants, récompensant son parcours professionnel et sa contribution dans la cuisine mondiale. La relation entre le chef et le groupe Mandarin Oriental a démarré en 2014 avec le restaurant La Mar by Gastón Acurio au Mandarin Oriental, Miami.

Born in Lima in 1967, Gastón Acurio is a chef, author, entrepreneur and global ambassador for Peruvian cuisine. Following his training at Le Cordon Bleu in Paris, where he met his future wife Astrid Gutsche, a German pastry chef, he returned to his home country in 1994 and opened their gourmet restaurant Astrid y Gastón. It was an outstanding success which led to the launch of further restaurants across Latin America, as well as in the cities of San Francisco, Miami, Doha, Paris and Barcelona.

In 2013, their restaurant ranked first in the inaugural Latin America's 50 Best Restaurants list. The chef now heads more than 50 restaurants offering an array of fine-dining experiences.

In 2018, Acurio won the Diners Club Lifetime Achievement Award from the World's 50 Best Restaurants in recognition of his career and contribution to the world cuisine. Acurio's partnership with the Mandarin Oriental Group began in 2014 with the restaurant La Mar by Gastón Acurio at Mandarin Oriental, Miami.

Menú Degustación

RAYMI

Tous les plats seront servis pour l'ensemble des convives
All dishes will be served to all guests at the table

Leche de tigre del mercado

Cebiche mixto

Maigre, crevettes et poulpe
Meagre, shrimps and octopus

Tiradito bachiche

Sériole / *Yellow tail*

Conchitas

Noix de Saint-Jacques / *Scallops*

Pan con chicharron

Poitrine de porc / *Pork belly*

Pulpo brasero

Poulpe / *Octopus*

Chaufa capón

Riz sauté au wok, poulet
Rice sauteed on the wok, chicken

La lechera

Tres leches de noix de coco
Coconut tres leches

CHF 125

TAKI

Cebiche clasico

Maigre / *Meagre*

Anticucho de pato

Magret de Canard / *Duck breast*

Empanada

Crevettes / *Shrimps*

Causa andina

Maigre et sauce pachamanquera
Meagre and pachamanquera sauce

Torta de chocolate

Gateau traditionnel péruvien
Traditionnal Peruvian cake

CHF 79

Cebiches

TROPICAL

Maigre / tomates cerise / choclo
pickles de fruits de saison
leche de tigre de coco
Meagre / cherry tomatoes / choclo
pickled seasonal fruits / coconut leche de tigre

CHF 22

CLÁSICO

Maigre / cancha / choclo
leche de tigre classique
Meagre / choclo / cancha
classic leche de tigre

CHF 22

MIXTO

Maigre / crevettes / poulpe
chalaca / leche de tigre au rocoto
Meagre / shrimps / octopus
chalaca / rocoto leche de tigre

CHF 22

MICHA

Thon rouge / poulpe / togarashi
leche de tigre de aji amarillo
Red tuna / octopus / togarashi
smoked aji amarillo leche de tigre

CHF 28

Tiraditos

SHROOM TIRADITO



Champignons de saison / pesto
Sauce aux carottes et aji amarillo confit
Seasonal mushrooms / pesto
carrot and yellow chili confit sauce

CHF 22

APALTADO

Truite / œufs de truite / chalaca de radis
huile de calamars / sauce apaltado
Truit / truit eggs / radish chalaca
squid oil / apaltado sauce

CHF 24

BACHICHE

Sérieole / tomates / chimichurri
cancha / sauce basilique
Yellowtail / tomatoes / chimichurri
cancha / basil sauce

CHF 26

NIKKEI

Thon rouge / sel de nori / chalaca de kombu
sauce loche
Red tuna / nori salt / kombu chalaca
loche sauce

CHF 28



Plat végétarien / Vegan dish

Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe.

For any food allergies & intolerances, kindly ask our team members

Piqueos

EMPANADAS (2pc)
Crevettes / Parmesan
sauce aux piments péruviens
Shrimps / Parmesan
Peruvian chilis sauce

CHF 14

ANTICUCHOS DE CANARD (2pc)
Magret de canard / pepian / choclo
chimichurri
Duck breast / pepian / choclo
chimichurri

CHF 24

PAN CON CHICHARRON (1pc)
Poitrine de porc / brioche à l'aji amarillo
criolla / mayonnaise anticuchera
Pork belly / aji amarillo brioche
criolla / anticuchera mayonnaise

CHF 13

JALEA MIXTA
Friture de poissons et de fruits de mer
chips de plantain / sauce tartare
Fried seafood and fish Peruvian style
plantain chips / tartare sauce

CHF 26

CONCHITAS (3pc)
Noix de Saint-Jacques / beurre de batayaku
pickles de légumes
Scallops / batayaku butter
pickled vegetables

CHF 24

Del wok

CHAUFA CAPON
Riz et quinoa sautés au wok
poulet frit / légumes de saison / sesame au wasabi
Rice and quinoa sauteed on the wok
fried chicken / wasabi sesame seeds

CHF 38

ARROZ CON MARISCOS
Riz sauté aux fruits de mer
piments péruviens / criolla
Mixed seafood and rice
sauteed on the wok
Peruvian chili / criolla

CHF 42

LOMITO SALTADO
Boeuf sauté au wok
oignons / tomates
pommes de terre croustillantes
Beef sauteed on the wok / onions
tomatoes / crispy potatoes

CHF 46

Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe.

For any food allergies & intolerances, kindly ask our team members

De la cocina caliente

PORTOBELLO



Champignons / compote de choux
sauce cazadora

Mushrooms / cabbage compote
cazadora sauce

CHF 22

PULPO BRASERO

Poulpe grillé / crème de lentilles / olive Kalamate
sauces anticuchera et huancaína

Grilled octopus / lentil cream / olive Kalamate
anticuchera and huancaína sauces

CHF 30

MEJILLA DE RES

Joue de boeuf / purée de loche

riz aux petits pois / sauce seco

Beef cheek / loche puree / seco sauce

green peas rice

CHF 36

CAUSA ANDINA

Maigre / avocat / aioli
sauce pachamanquera

Meagre / avocado / aioli
pachamanquera sauce

CHF 36

DE LA SELVA SU DARNE

Poisson du jour / patacones

pico de gallito / sauce mishkina

Catch of the day / patacones
pico de gallito / mishkina sauce

CHF 38

Guarniciones

ARROZ CON CHOCLO

Riz au maïs

Rice with corn

CHF 8

PAPAS FRITAS

Pommes de terre croustillantes

Fried potatoes

CHF 8

YUCAS FRITAS

Frites au manioc

Yuca fries

CHF 10

ENSALADA



Salade verte / tomates

Green salad / tomatoes

CHF 9



Plat végétarien / Vegan dish

Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe.

For any food allergies & intolerances, kindly ask our team members

Postres

LA LECHERA

Tres leches de noix de coco
glace au dulce de leche
meringue croustillante aux cinq épices
Coconut tres leches
dulce de leche ice cream
five spices crispy meringue

CHF 13

COMBINAO

Riz au lait / maïs violet
cannelle et fruits secs
Rice pudding / purple corn
cinnamon and dry fruits

CHF 15

TORTA CHOCOLATE

Gâteau traditionnel Peruvien
crémeux chocolat et dulce de leche
Traditional Peruvian chocolate cake
chocolate and dulce de leche cream

CHF 15

CACHANGA

Galette croustillante / coing / poire pochée
crème de marrons / sorbet de pomme verte
Crispy galette / quince / poached pears
chestnut cream / green apple sorbet

CHF 14

Prix nets en CHF / taxes & service inclus

Prices are net in CHF / taxes and service
included



Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe.

For any food allergies & intolerances, kindly ask our team members

Nuestros Vinos

Nos Vins au Verre

Coupe de Champagne 12 cl

Laurent-Perrier Brut, La Cuvée CHF 26

Laurent-Perrier Brut, Cuvée Rosé CHF 31

Vins Blancs 1 dl

Argentine, Mendoza - Chardonnay, Catena Zapata 2020 CHF 13

Suisse, Genève - Aligoté, Domaine Mermoud 2020 CHF 15

France, Bourgogne - Macon-Igé, Nicolas Maillet 2020 CHF 17

Italie, Toscane - DOC Toscana, Il Biondi, Tenuta Il Quinto 2021 CHF 15

Vins Rouges 1 dl

Argentine, Mendoza - Malbec Reserva Terrazas de Los Andes, 2019 CHF 15

Suisse, Genève - Pinot Noir, Domaine des Trois Etoiles 2018 CHF 14

France, Rhône - Valine Syrah, IGP des Collines Rhôdaniennes, Jean-Luc Jamet 2019 CHF 18

Italie, Toscane - Toscana, Monte de Sassi, Il Borghetto 2019 CHF 15

Vin Rosé 1dl

France, Provence - Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite 2021 CHF 15

France, Provence - Côtes de Provence, Whispering Angel, Château D'Esclans 2021 CHF 19

Champagnes

Laurent-Perrier Brut, La Cuvée CHF 150

Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008 CHF 210

Bollinger Spécial Cuvée CHF 240

Ruinart R Brut CHF 180

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature CHF 245

Ruinart Blanc de Blancs CHF 290

Laurent-Perrier Grand Siècle N°25 CHF 380

Amour de Deutz 2011 CHF 440

Dom Pérignon Brut 2012 CHF 560

Laurent-Perrier Brut, La Cuvée Rosé CHF 180

Billecart-Salmon Rosé CHF 230

Ruinart Brut Rosé CHF 240

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Cuvée Alexandra 2004 CHF 695

Les suggestions du sommelier...

Vins Blancs

Suisse - Petit Clos Grand Cru, Raymond Paccot 2020 CHF 90

Un Chasselas fin et léger, parfait pour débiter un repas

A fine and light Chasselas that perfectly matches with our cebiches.

S'accordera parfaitement avec / will perfectly pair with : CEBICHE CLÁSICO

Argentine - Sémillon, El Enemigo, Puerto Ancona 2018 CHF 99

Cépage rare en Argentine proposant des notes riches, citronnées et légèrement herbacées.

A rare well-structured varietal in Argentina which has rich, lemon and lightly grassy aromas.

S'accordera parfaitement avec / will perfectly pair with : DE LA SELVA SU DARNE

France - Saint-Aubin, Thomas Morey 2018 CHF 155

Chardonnay puissant et rond en Bourgogne

Powerful and rond Chardonnay from Burgundy

S'accordera parfaitement avec / will perfectly pair with : CONCHITAS

Vins Rouges

Italie - DOCG Barbera d'Alba, G.B Burlotto 2019 CHF 90

Une belle Barbera souple et agréable de la région du Piémont, une belle alternative au vin blanc sur la cuisine Péruvienne.

A lovely supple and pleasant Barbera from the Piedmont region, a great alternative to white wine in Peruvian cuisine.

S'accordera parfaitement avec / will perfectly pair with : LOMO SALTADO

Italie - DOC Ciro Vumbaca en Calabrese 2019 CHF 85

Vin méconnu issu de « Gaglioppo ». Il offre un nez intense et profond de figes, cerises et agrumes, avec une bouche fraîche et savoureuse et des tanins légers.

Unknown wine from « Galioppo ». It offers an intense and deep nose of figs, cherries, and citrus fruits, with a fresh and tasty palate and light tannins.

S'accordera parfaitement avec / will perfectly pair with : ARROZ CON MARISCOS

France - Cahors, Extra Libre, Chateau Le Cèdre 2020 CHF 80

Malbec sur le fruit et la simplicité. Un nez discret rafraîchi par une fine touche de baie de cassis.

Simply and fruity Malbec. A discrete nose lightened by a fine touch of black currant fruit.

S'accordera parfaitement avec / will perfectly pair with : JALEA MIXTA

Prix nets en CHF / taxes & service inclus

Prices are net in CHF / taxes and service included

Vins Blancs Suisses

Genève

Muscat Sec, Philippe Villard 2018 CHF 65
Chardonnay, Domaine des Balisiers 2017 CHF 80
Aligoté, Domaine Damien Mermoud 2020 CHF 70
Pinot Gris, Domaine Ramu 2021 CHF 65
Pinot Blanc, Domaine Damien Mermoud 2018 CHF 85

Vaud

Petit Clos Grand Cru, Raymond Paccot 2020 CHF 90
Chasselas, Les Frères Dutruy 2021 CHF 65
Aigle les Murailles, H. Badoux 2020 CHF 99
Dézaley, Médinette, Louis Bovard 2020 CHF 125

Valais

Chardonnay, Cave les Deux Crêtes, Gérald Clavier 2018 CHF 95
Petite Arvine, Cave des Amandiers, A. Delétraz 2020 CHF 125

Zurich

Räuschling Vom Rheinfall, Weingut Besson-Strasser 2020 CHF 120

Vins Blancs Français

Bourgogne

Chablis, Domaine de l'Enclos, 2020 CHF 105
Bourgogne Chardonnay, Paul Garaudet 2017 CHF 90
Saint-Véran, Cuvée Prestige, Domaine Lassarat 2018 CHF 95
Viré-clessé, Héritiers du Comte Lafon, 2018 CHF 140
Saint-Romain, Domaine Christophe Buisson 2016 CHF 140
Saint-Aubin, Thomas Morey 2018 CHF 155
Marsannay, Domaine Jean et Jean Louis Trapet 2017 CHF 135
Meursault Vieilles Vignes, Paul Garaudet 2018 CHF 175
Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Morgeots, Thomas Morey 2019 CHF 245

Loire

Sancerre, Origine Matthias et Emile Roblin 2021 CHF 90

Alsace

Alsace Riesling, Domaine Francois Baur 2020 CHF 95

Alsace Riesling Grand Cru Schlossberg, Domaine Trapet 2015 CHF 160

Vallée du Rhône

Condrieu, Les Grandes Chaillées, Stéphane Montez 2017 CHF 175

Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2019 CHF 330

Vins Blancs Italiens

DOC Toscana, Il Biondi, Tenuta Il Quinto 2021 CHF 85

Vins Blancs du Monde

Argentine

Chardonnay Catena Alta, Catena Zapata 2019 CHF 110

Chardonnay, Adrianna Vineyard, White Bones, Catena Zapata 2019 CHF 260

Chardonnay, Mendoza, Bodega Matias Riccitelli 2020 CHF 150

Sémillon, El Enemigo, Puerto Ancona 2018 CHF 99

Sauvignon Blanc, Mendoza, Mariflor, Michel Rolland 2018 CHF 105

Chili

Chardonnay, Aconcagua Costa, Las Pizarras, Errázuriz 2019 CHF 180

Nouvelle Zélande

Chardonnay, Block 2, Central Otago, Felton Road 2018 CHF 195

Sauvignon Blanc, Marlborough, Cloudy Bay 2021 CHF 135

Vins Rosés

France - Provence

Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite 2021 CHF 85

Côtes de Provence, « Symphonie » Château Sainte Marguerite 2020 CHF 98

Bandol, Domaine de Terrebrune 2018 CHF 110

Suisse

Œil de Perdrix, Domaine Château de Vaumarcus 2021 CHF 85

Dôle Blanche, Cave les Deux Crêtes, Gérald Clavien 2019 CHF 110

Vins Rouges Suisses

Genève

- Gamay la Briva, Domaine les Hutins 2020 CHF 76
Cuvée Noémie, Domaine Damien Mermoud 2020 CHF 85
Gamaret, Lune Rousse Domaine des Balisiers 2020 CHF 82
Gamay, Domaine des Trois Etoiles 2019 CHF 80
Syrah, Le Diable Rouge, R. Burgdorfer 2019 CHF 98
Pinot Noir, Domaine des Trois Etoiles 2018 CHF 80

Vaud

- Gamay, « Les Romaines » Les Frères Dutruy 2019 CHF 128
Grain de Velours, La Maison du Moulin 2016 CHF 97

Valais

- Dôle des Chevaliers 2015 CHF 65
Gamay de Fully, « Vieilles Vignes » Christophe Abbet 2017 CHF 130
Syrah, Domaine Gérald Clavier 2015 CHF 135
Humagne, Cave des Amandiers, A. Delétraz 2018 CHF 130
Syrah, Cave des Amandiers, A. Delétraz 2018 CHF 140
Syrah Les Tatzes, Cave des Amandiers, A. Delétraz 2015 CHF 195

Zurich

- Chlosterberg Pinot Noir Grand Cru, Weingut Besson-Strasser 2018 CHF 175

Grisons

- Pinot Noir, Pilgrim, Mohr-Niggli 2017 CHF 220

Tessin

- Ticino, Il Rosso di Chiara, P. Basso 2019 CHF 190

Vins Rouges Français

Bourgogne

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, David Duband 2019 CHF 105
Marsannay, « Les Longereois » Domaine Fournier 2015 CHF 140
Aloxe-Corton, Michel Gay et Fils 2017 CHF 195
Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, Rossignol Trapet 2017 CHF 225
Nuits-Saint-Georges, David Duband 2019 CHF 210

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage, Cuvée Georges, David Reynaud 2018 CHF 105
Saint Joseph, « Cuvée du Papy » S. Montez 2019 CHF 135
Saint-Joseph, Jean Claude Marsanne 2018 CHF 120
Côte-Rotie « Reserve » Stéphane Ogier 2015 CHF 320
Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon 2017 CHF 160
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2019 CHF 360

Sud-Ouest

Cahors, Extra Libre, Chateau Le Cèdre 2020 CHF 80
Cahors, Le cèdre, Chateau Le Cèdre 2018 CHF 150

Bordeaux

Haut Médoc, Château Sociando-Mallet 2014 CHF 120
Margaux, Château Giscours 3ème Grand Cru Classé 2016 CHF 330
Saint Emilion Grand Cru, Château Gaillard 2016 CHF 130
Saint-Julien, La Croix de Beaucaillou 2017 CHF 215
Saint-Julien, Chateau Leoville Poyferre 2ème Grand Cru Classé 2014 CHF 460

Loire

Sancerre, Domaine François Crochet 2018 CHF 110

Vins Rouges du Monde

Argentine

- Malbec, Valle Calchaquí, Amalaya 2020 CHF 70
- Malbec, Petit Verdot, Domingo Vicente, D.V. Catena 2018 CHF 75
- Hey ! Malbec, Mendoza, Bodega Matias Riccitelli 2020 CHF 120
- Malbec Grand Reserva, Terrazas de Los Andes 2018 CHF 165
- Malbec Auténtico, Valle Calchaquí, Colomé Hess 2020 CHF 105
- Cabernet Franc, El Enemigo, Aleanna, Mendoza 2017 CHF 98
- Cabernet Franc, Gran Enemigo, Gualtallary Single Vineyard 2017 CHF 260
- Clos de Los Siète, Michel Rolland 2018 CHF 92
- Pinot Noir, Lote Especial, Valle Calchaquí, Colomé 2019 CHF 210
- Syrah, Lote Especial, Valle Calchaquí, Colomé 2020 CHF 85
- Malbec, Catena Alta, Catena Zapata 2018 CHF 135
- Malbec Argentino, Mendoza Bodega, Catena Zapata 2017 CHF 260

Chili

- Syrah, Polkura, Colchagua 2016 CHF 95
- Cabernet Sauvignon, Escudo Rojo, Maipo, Philippe de Rothschild 2018 CHF 79
- Cabernet Franc, Sidéral, San Pedro, Cachapoal 2019 CHF 105
- Cabernet Sauvignon, Cabo de Hornos, Valle del Cachapoal, San Pedro 2018 CHF 205
- Cabernet Sauvignon, Dom Maximiano, Errazuriz 2017 CHF 275
- Carignan Vigno, Maule del Valle, De Martino 2019 CHF 150
- Almaviva, Rothschild-Concha y Toro 2016 CHF 575

Australie

- Shiraz The Relic, Standish, Barossa Valley 2014 CHF 380
- Shiraz Old Adam, Langhorne Creek, Bremerton 2014 CHF 185

Nouvelle Zélande

- Pinot Noir, « Bannockburn », Central Otago, Felton Road 2018 CHF 195

Etats-Unis

- Opus One, R. Mondavi and P. de Rothschild 2012 CHF 950

Vins Rouges d'Europe

Italie

DOCG Barbera d'Alba, G.B Burlotto 2019 CHF 90

DOC Langhe nebbiolo, Giovanni Rosso 2019 CHF 95

DOC Langhe Nebbiolo, G.D. Vajra 2020 CHF 90

DOCG Barolo C Bricco delle Viole » G.D Vajra 2014 CHF 265

DOC Valpolicella Classico Superiore, Monte Dall'Ora 2018 CHF 106

DOC Bolgheri, Sassicaia, Tenuta San Guido 2014 CHF 775

IGP Terre Siciliane, Eduardo Torres Acosta, Versante Nord 2019 CHF 120

DOC Ciro Rosso Classico Superior, Vigneti Vumbaca 2019 CHF 85

Espagne

DO Bierzo, Kinki, Veronica Ortega 2020 CHF 135

