

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 on the table

Leche de tigre del mercado

Cebiche mixto

Maigre, crevettes et poulpe
Meagre, shrimps and octopus

Tiradito del campo

Champignons et asperges
Mushrooms and asparagus

Conchitas

Noix de Saint-Jacques / *Scallops*

Causa de saumon

Saumon, mayonnaise acevichada
Salmon, acevichada mayonnaise

Pulpo asado

Poulpe / *Octopus*

Chaufa capón

Riz sauté au wok, poulet
Wok stir-fried rice, chicken

La lechera

Tres leches de noix de coco
Coconut tres leches

CHF 115

TAKI

Cebiche micha

Thon et poulpe
Tuna and octopus

Anticucho de pollo

Poulet / *Chicken*

Empanada

Bœuf / *Beef*

Belly camanejo

Maigre, escribano, beurre d'agrumes
Meagre, escribano, citrus butter

El maiz

Biscuit de choclo, mousse de maïs, popcorn caramélisé
Choclo biscuit, corn mousse, caramelized popcorn

CHF 79

Cebiches

MÁS AMOR

Saint-Jacques / maigre / haricots
chips de plantain
leche de tigre à la grenade
Scallops / meagre / beans
plantain chips / pomegranate leche de tigre

CHF 26

CLÁSICO

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

CHF 24

MIXTO

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

CHF 25

MICHA

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

CHF 29

Tiraditos

DEL CAMPO



Champignons de Paris / asperges
amandes / sauce aux légumes confits
Mushrooms / asparagus
almonds / confit vegetables sauce

CHF 24

SAUMON

Saumon / oignons cébette / chalaca
tuile au fruit de la passion / sauce aux betteraves
Salmon / spring onions / chalaca
passion fruit chip / beetroots sauce

CHF 27

BACHICHE

Sériole / tomates / chimichurri
cancha / sauce au basilic
Yellowtail / tomatoes / chimichurri
cancha / basil sauce

CHF 26

NIKKEI

Thon rouge / chalaca de radis / avocat
gel de ponzu / sauce à l'aji amarillo et carottes
Red tuna / radish chalaca / avocado
ponzu gel / aji amarillo and carrots sauce

CHF 29



Plat végétarien / Vegan dish



Plat healthy / healthy 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)

Bœuf / aji panca
raisins secs / olives
Beef / aji panca
raisins / olives

CHF 14

CAUSA DE SAUMON

Saumon / pommes de terre
mayonnaise acevichada / oeuf de saumon
Salmon / potatoes
acevichada mayonnaise / salmon caviar

CHF 26

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 28

CONCHITAS (3pc)

Noix de Saint-Jacques / mousse de rocoto
beurre de corail / câpres / piments marinés
Scallops / rocoto foam
coral butter / capers / pickled chili

CHF 24

Nuestros woks

CHAUFA CAPON

Riz et quinoa sautés au wok
poulet frit / légumes de saison / sésame au wasabi
Rice and quinoa sauteed on the wok
fried chicken / wasabi flavoured 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 44

LOMITO SALTADO

Boeuf sauté au wok
oignons / tomates
pommes de terre croustillantes
Wok stir-fried beef / onions
tomatoes / crispy potatoes

CHF 46

TALLARIN AL PESTO

Entrecôte suisse grillée
parmesan / pâtes
sauce péruvienne au basilic
Grilled Swiss rib eye steak
Parmesan / pasta
Peruvian basil sauce

CHF 46



Plat végétal / Vegan dish



Plat healthy / healthy 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

Nuestras brasas

ANTICUCHOS DE POLLO (2pc)

Poulet / pommes de terre
ciboulette / sauce ocopa
Chicken / potatoes
chives / ocopa sauce

CHF 22

ANTICUCHOS DEL JARDIN (2pc)

Asperges / carottes / chou-fleur
coulis de poivron / sauce anticuchera
Asparagus / carrots / cauliflower
bell pepper coulis / anticuchera sauce

CHF 21

ANTICUCHOS DE CANARD (2pc)

Magret de canard / pepian / choclo
chimichurri
Duck breast / pepian / choclo
chimichurri

CHF 27

LA COLIFLOR

Chou-fleur / sauce anticuchera
poireaux rôtis / ail noir / huacatay
Cauliflower/ anticuchera sauce
roasted leek / black garlic / huacatay

CHF 25

PULPO ASADO

Poule grillé / purée de céleri rave et fenouil
duxelle de champignons / eau de tomates
oignons croustillants
Grilled octopus / celeriac and fennel puree
mushroom duxelle / tomatoes water
crispy onions

CHF 32

BELLY CAMANEJO

Maigre / escribano
mayonnaise kalamata / beurre d'agrumes
Meagre / escribano
kalamata mayonnaise / citrus butter

CHF 36

Guarniciones

ARROZ CON CHOCLO

Riz au maïs
Rice with corn

CHF 8

PAPAS FRITAS

Pommes de terre croustillantes
Crispy potatoes

CHF 8

YUCAS FRITAS

Frites au manioc
Yuca fries

CHF 10

ENSALADA

Salade verte / tomates
Green salad / tomatoes

CHF 10



Plat végétarien / Vegan dish



Plat healthy / healthy 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 14

EL MAIZ

Biscuit au choclo / mousse de maïs jaune
sorbet de maïs morado
popcorn caramélisé
Choclo biscuit / yellow corn mousse
purple corn sorbet
caramelized popcorn

CHF 16

TORTA CHOCOLATE

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

CHF 16

CACHANGA

Galette croustillante à l'anis / gel rocoto / fenouil
crème passion / sorbet de framboises
Crispy anise galette / rocoto gel / fennel
passion fruit cream / raspberry sorbet

CHF 15

SORBET CHICHA MORADA

CHF 4



Prix nets en CHF / taxes & service inclus
Prices are net in CHF / taxes and service
included



Plat végétarien / Vegan dish

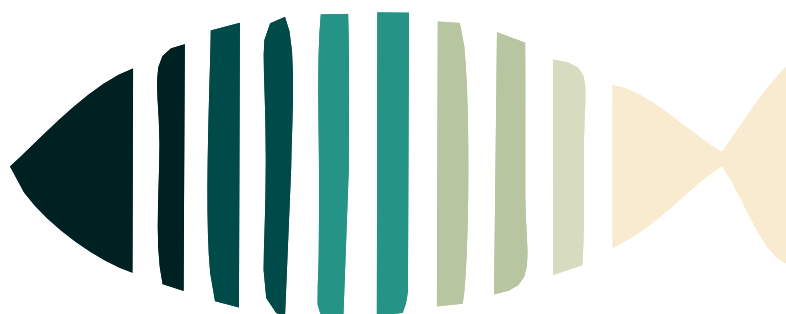


Plat healthy / healthy dish

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

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 2021 CHF 15

France, Bourgogne - Macon-Igé, Nicolas Maillet 2019 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 2020 CHF 15

Suisse, Genève - Pinot Noir, Domaine des Trois Etoiles 2019 CHF 14

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

Italie, Toscane - Toscana, Monte de Sassi, Il Borghetto 2021 CHF 15

Vin Rosé 1dl

France, Les Baix de Provence - Equinoxe, Domaine de Lauzières 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

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

Vins Blancs Suisses

Genève

Muscat Sec, Philippe Villard 2018 CHF 65
Chardonnay, Domaine des Balisiers 2017 CHF 80
Aligoté, Domaine Damien Mermoud 2021 CHF 70
Pinot Gris, Domaine Ramu 2021 CHF 65
Pinot Blanc, Domaine Damien Mermoud 2019 CHF 85

Vaud

Petit Clos Grand Cru, Raymond Paccot 2021 CHF 90
Chasselas, Les Frères Dutruy 2022 CHF 65
Aigle les Murailles, H. Badoux 2020 CHF 99
Dézaley, Médinette, Louis Bovard 2021 CHF 125

Valais

Chardonnay, Cave les Deux Crêtes, Gérald Clavien 2018 CHF 95
Petite Arvine, M. Zufferey 2021 CHF 130

Zurich

Räuschling Vom Rheinfall, Weingut Besson-Strasser 2020 CHF 120

Vins Blancs Français

Charentais

Chardonnay Le Petit Marand 2021 CHF 140

Bourgogne

Chablis, Domaine de l'Enclos 2020 CHF 105
Bourgogne Chardonnay, Paul Garaudet 2017 CHF 90
Saint-Véran, Cuvée Prestige, Domaine Lassarat 2019 CHF 95
Viré-clessé, Héritiers du Comte Lafon 2018 CHF 140
Saint-Romain, Domaine Christophe Buisson 2016 CHF 140
Saint-Aubin, Thomas Morey 2020 CHF 155
Pouilly-Fuissé, Clos des Quarts, Château des Quarts 2018 CHF 170
Marsannay, Domaine Jean et Jean Louis Trapet 2020 CHF 135

Meursault Vieilles Vignes, Paul Garaudet 2019 CHF 175

Chassagne-Montrachet, Drouhin 2020 CHF 240

Chassagne Montrachet 1er Cru Caillerets, Domaine Collin 2018 CHF 240

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 2019 CHF 175

Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2020 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 2014 CHF 150

Sémillon, El Enemigo, Puerto Ancona 2017 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 Rouges Suisses

Genève

- Gamay la Briva, Domaine les Hutins 2021 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 2019 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

Tessin

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

Vins Rouges Français

Charentais

Saint Auguste, Le Petit Marand 2021 CHF 160

Bourgogne

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, David Duband 2019 CHF 105

Marsannay, « Les Longereois » Domaine Fournier 2017 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

Beaune 1er Cru Clos des Mouches, Drouhin 2018 CHF 350

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-Rôtie « 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 2017 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 2019 CHF 75
- Hey ! Malbec, Mendoza, Bodega Matias Riccitelli 2020 CHF 120
- Malbec Gran Reserva, Terrazas de Los Andes 2018 CHF 165
- Malbec Auténtico, Valle Calchaquí, Colomé Hess 2020 CHF 105
- Cabernet Franc, El Enemigo, Aleanna, Mendoza 2018 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 2019 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 2020 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 2019 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 2015 CHF 950

Vins Rouges d'Europe

Italie

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

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

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

DOC Bolgheri, Sassicaia, Tenuta San Guido 2019 CHF 780

DOC Ciro Rosso Classico Superior, Vigneti Vumbaca 2019 CHF 85

Espagne

DO Bierzo, Kinki, Veronica Ortega 2020 CHF 135

Vinos Atlanticos, Tenerife, Taganan, Envinata 2017 CHF 130

Vins Rosés

France - Provence

Côtes de Provence, « Symphonie » Château Sainte Marguerite 2021 CHF 98

Côtes de Provence, Whispering Angel, Château D'Esclans 2021 CHF 115

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 Clavier 2019 CHF 110

