

YAKUMANKA



by Gastón Acurio

YAKUMANKA BY GASTÓN ACURIO X NIELS RODIN

COCKTAIL TROPICAL

Liqueur de mandarine, jus de mangue, jus citron vert, sirop, blanc d'œuf, aji limo
Mandarin liqueur, mango juice, lime juice, syrup, egg white, aji limo

CEBICHE MICHA

Thon rouge, togarashi fait maison, oxalis, combawa, leche de tigre à l'aji amarillo fumé
Red tuna, homemade togarashi, oxalis, kaffir lime, smoked aji amarillo leche de tigre

TIRADITO AUX AGRUMES

Saumon, chalaca, tuile au yuzu et aji amarillo, citron caviar, sauce aux betteraves
Salmon, chalaca, yuzu and aji amarillo chip, lime caviar, beetroot sauce

COLLIER GRILLE

Maigre cuit au four Jospier, sauce anticuchera, pommes de terre, gremolata
Jospier cooked meagre, anticuchera sauce, potatoes, gremolata

PINÃ PERLADA

Ananas, sauce anticuchera, sorbet aux feuilles de faustrime, citron caviar,
crumble noix de coco, pâte sucrée aux amandes
*Pineapple, anticuchera sauce, faustrime leaf sorbet, lemon caviar, coconut crumble,
almond short crust*

110.- CHF

Menu 4 plats. Hors boissons.
4-course menu. Beverages not included.



Ce papier est ensemençé
Recouvrez-le avec une fine couche de terre
Arrosez légèrement tous les jours et observez la pousse de ces graines de mélisse citronnelle