

LA GARE

Street Food

- Croquetas - Jambon ibérique, servies par 4 8€
- Tostada 100% Bellota - Toast de jambon Bellota de Salamanca 18€
- Tostada de cecina de boeuf Wagyu - Toast avocat, tomate, boeuf séché, cresson, huile d'olive 18€
- Empanadas - Poulet rôti au charbon, servies par 2 12€
- Tacos Gambas - Gambas, mayonnaise chipotle, pico de gallo, chips de banane, servis par 2 14€
- Tacos poulet - Poulet rôti, queso fresco, avocat, sauce rouge, servis par 2 12€
- Bao poulet - Poulet croustillant mariné sauce hoisin, servis par 2 14€
- Bao poisson - Poisson pané (maigre ou daurade), sauce cebichera épicée, pickles, coriandre, servis par 2 15€

Les Crus

- Ceviche Clasico - Maigre mariné au citron vert, maïs choclo, cancha, patate douce 19€
- Ceviche Nikkei - Thon mariné, radis noir, avocat, sisho rouge, dashi leche de tigre, rocoto 19€
- Tartare de saumon Nikkei - Saumon, concombre, avocat, mayonnaise cebichera, algues croustillantes 15€
- Tiradito Salmorejo - Sashimi péruvien - Maigre, leche de tigre aux tomates, maïs choclo 16€

Salades

- Burrata - Tomates d'été, vinaigrette pistaches et thym, citron jaune confit 18€
- Andes - Quinoa rouge et blanc, poire Williams, sauce siracha, radis marinés, crème fraîche 16€
- Méditerranéenne - Fenouil, pousses d'épinards, roquette, olives de Kalamata, vinaigrette à l'orange et huile d'olive bio 15€

Barbecue au charbon de bois

Anticucho poulet - Brochette - Maïs choclo, pommes de terre vitelotte, sauce tari 18€

Gigot d'agneau d'Aveyron - Laqué au charbon, sauce aji amarillo, salade boulgour aux tomates 85€

BIG Cheeseburger - Boeuf Charolais, pickles, cheddar, poitrine de porc fumée, pain brioché de Frédéric Lalos MOF 22€

Bavette - Boeuf du terroir français - 250gr 28€

Faux-Filet - Boeuf du terroir français - 350gr 38€

Côte de Boeuf - Boeuf du terroir français - 1.2kg 130€

Anticucho saumon - Brochette - Maïs choclo, pommes de terre vitelotte, sauce rocoto 22€

Cabillaud - Grillé, artichauts, carottes, sauce escabèche, poudre de jambon ibérique 29€

Poulpe - Sauce anticuchera, pommes de terre grenailles, chimichurri d'aji amarillo, cébette 28€

Poisson entier - Mariné au gingembre et sauce soja, cuit dans une feuille de banane, salade tropicale à la papaye

*Daurade royal, bar de ligne, pagre... Prix selon arrivage

Homard Bleu de Bretagne - Simplement grillé au beurre, chimichurri d'aji amarillo, pousses vertes 68€

Garnitures

Pommes de terre croustillantes - Sauce tari 5€

Patate douce - Rôtie au charbon, crème aux herbes 5€

Salade Boulgour - Pousses d'épinards, fruits secs, fromage de chèvre frais, tomates 6€

Maïs Choclo - Confit au beurre du Val-de-Loire 6€

Desserts

Sorbets maison - Selon la saison 9€

Glaces maison - Chocolat péruvien, vanille de Madagascar, dulce de leche 9€

Tarta de queso - Crème de fromage, pâte croustillante, mangue, sel de prune 11€

Sundae - Glace de lait frais, coco fraîche, caramel au fruit de la passion 12€

Raspadilla - Melon infusé au gingembre - citronnelle, raspadilla de pêche blanche 10€