

## ENTRÉES

<b>Ceviche Punta Sal</b>	19 €
<i>Pêche du jour, sauce Rocoto comme à Punta Sal.</i>	
<b>Ceviche Thon Ponzu</b>	19 €
<i>Thon rouge mariné au soja et agrumes, avocat, sésame et algues wakame.</i>	
<b>Ceviche champignon</b>	19 €
<i>Champignons de Paris et pleurotes, leche de tigre, piment jaune.</i>	
<b>Tiradito bœuf nikkei</b>	19 €
<i>Tataki de filet de bœuf, réduction au vin de riz et aromes asiatiques.</i>	
<b>Bao Gambas</b>	19 €
<i>Bao bun maison, gambas panées au panko, sauce curry miel et avocat.</i>	

## PLATS

<b>Gambas à la plancha</b>	28 €
<i>sauce anticucho, légumes grillés et riz façon péruvienne.</i>	
<b>Tentacule de poulpe</b>	30 €
<i>sauce chimichurri, salade et pommes de terre sautées.</i>	
<b>Riz del Mar</b>	32 €
<i>Riz Carnaroli à la bisque de homard avec couteaux, poulpe, supions, scampis et moules.</i>	
<b>Langouste grillée</b>	16 €/100 gr
<i>Langouste grillée et trilogie de sauce.</i>	
<b>Burger Dorsia</b>	19 €
<i>Steak haché grillé, pain maison, bacon marmalade, cheddar affiné et légumes.</i>	
<b>Lomo saltado</b>	28 €
<i>Filet de bœuf sauté avec petits légumes aux arômes péruviens.</i>	
<b>Porcelet confit</b>	30 €
<i>Porcelet cuit 18 heures à basse température, écrasé de pomme de terre et petits légumes confits.</i>	
<b>Magret de canard, risotto de quinoa et morilles</b>	32 €
<i>Magret de canard fumé, sauce framboise et quinoa façon risotto aux morilles de Cuzco.</i>	

## DESSERT

<b>Granita pisco – passion</b>	8 €
<i>Granita maison au fruit de la passion, eau de vie péruvienne.</i>	
<b>Tarte au citron</b>	10 €
<i>Tarte au citron et arômes de menthe du potager.</i>	
<b>Cheesecake</b>	10 €
<i>Cheesecake maison, coulis de fruits rouges et fruits frais de saison.</i>	
<b>Pain perdu</b>	10 €
<i>Boule de glace banane noix de pécan caramel.</i>	
<b>Crème brûlée Mangue Passion</b>	10 €
<i>Crème brûlée vegane aux mangues et fruits de la passion.</i>	