

JARANA

X

YAKUMANKA



by Gastón Acurio



YAKUMANKA *MEETS* JARANA

*Découvrez notre menu issu de la rencontre
entre deux grands chefs de restaurants Péruviens :*

“

When I was a child, my family owned and operated a small market in Lima, I grew up in the kitchen watching my grandfather, an incredible cook. This early food exposure along with Peru's distinct melting pot culture and cuisine fueled me to become a chef

Chef Jesús DELGADO, Corporate Chef JARANA
by Gaston Acurio

“

My inspiration comes from my childhood when I lived in 3 different cities in Peru. I absorbed their culture, traditions and food markets where the most typical gastronomy can be found

Chef Daniel GALVEZ, Chef exécutif
de YAKUMANKA by Gaston Acurio



COCKTAILS

PERUVIAN SPRITZ 19.-

Pisco infusé au basilic . citron vert . sirop d'ananas maison . Prosecco

PISCO SOUR 16.- EXTRA MARACUYA 2.-

Pisco Quebranta . citron vert . sirop simple . blanc d'oeuf

SPICY SMASH 19.-

Gin . basil . coriander . jalapeños . verjus . agave syrup

SANTA MATILDA 17.-

Tequila infusée à l'abricot et au thym . purée d'abricot . citron vert . miel

EL DULCE PICANTE 19.-

Mezcal infusé au poivre de Timut . sirop huacatay maison . citron vert

CHILCANO 19.-

Pisco Acholado . citron vert . ginger beer

CALLAO MULE 17.-

Gin infusé à l'aji amarillo . sirop de framboise et piment maison
citron vert . framboises fraîches . ginger ale

MACTUS 19.-

Tequila infusée à l'écorce d'orange . citron vert . purée de fleur de cactus

CILANTRO 19.-

Mezcal infusé à la coriandre . jus de pomme . sirop d'agave . citron vert

COCACHAÇA 19.-

Cachaça infusée au mate de coca . verjus . sirop de tonka

MOCKTAILS

EXOTICO 15.-

Jus de pomme infusé au thé vert exotique
jus de cranberry . sirop de fleur de sureau . citron vert

COCO BLANCO 14.-

Jus d'ananas . purée de coco et de fruit de la passion
sirop de chocolat blanc . citron vert

CHICHA NIKKEI 15.-

Jus de pomme . citron vert . jus d'ananas . sirop de chicha morada

CHICHA MORADA 15.-

Maïs violet . pommes . ananas . cannelle
citron vert . sirop simple

MENU

SHOT DE LECHE DE TIGRE

Leche de tigre d'oursins . chalaca

OYSTER CARRETILLERA

Huître . calamar en chicharrón .
pico de gallito . leche de tigre au rocoto

BOLIYUCAS

Manioc . fromage frais . truffe . sauce huancaína

POUR ACCOMPAGNER, NOTRE SOMMELIER VOUS RECOMMANDE

Semillon, El Enemigo, Puerte Ancona, Argentina

TIRADITO PITUCO

Sériole . patate douce . caviar
leche de tigre à l'aji amarillo

SHRIMPS CAUSA

Crevettes . avocat . écrasé de pommes de terre

POUR ACCOMPAGNER, NOTRE SOMMELIER VOUS RECOMMANDE

Saint-Romain, Domaine C. Buisson, France

ARROZ CON PATO

Cuisse de canard confite . magret
escalope de foie gras . riz à la coriandre

PULPO BRASERO

Poulpe grillé . crème de lentilles
sauces anticuchera et huancaína

POUR ACCOMPAGNER, NOTRE SOMMELIER VOUS RECOMMANDE

Syrah, Polkura, Colchagua, Chile

MIL HOJAS

Mille-feuille au dulce de leche et pomme verte

COMBINAO

Riz au lait . maïs violet
cannelle et fruits secs

POUR ACCOMPAGNER, NOTRE SOMMELIER VOUS RECOMMANDE

Sauvignon blanc late harvest, Errazuriz, Chile

89.- PAR PERSONNE

159.- PAR PERSONNE AVEC ACCORD METS ET VINS