



MANKO
PARIS

*Venez découvrir l'ambiance et les saveurs de Manko Paris
en virtuel ou sur place !*



YAKUMANKA



by Gastón Acurio



YAKUMANKA

MEETS

MANKO PARIS

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

Ruben ESCUDERO PARDO, chef executif du restaurant
MANKO Paris
by Gaston Acurio

*"Every time I create a new dish, I remember all the years spent in
Peru, a country that I fell in love with,
its kitchen, landscape, culture and people "
Chef Ruben Escudero Pardo.*

Daniel GALVEZ, chef executif
de notre restaurant YAKUMANKA
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.*



MANKO
PARIS

YAKU - MANKO

COCKTAILS



PISCO SOUR 16.-

-EXTRA MARACUYA 2.-

Pisco Quebranta . citron vert
sucre . blanc d'oeuf

SABORES DE FLORES 19.-

BY YAKUMANKA

Gin infusé à la coriandre et hibiscus
sirop de rose . citron vert . blanc d'oeuf

FRAMBOISE LAVANDE 20.-

BY MANKO PARIS

Patron Añejo . Apérol
Martini Ambrato . framboises . lavande

SANTA MATILDA 17.-

BY YAKUMANKA

Tequila infusée au romarin et poire
jus de poire . citron vert . miel

SPICY GREEN MARGARITA 20.-

BY MANKO PARIS

Tequila Patron Añejo . verjus
sirop d'agave . coriandre . basilic . jalapeño

PERLA NEGRA 17.-

BY YAKUMANKA

Rhum Sailor Jerry spiced
sirop maison au thé vert et vanille
cerises griotte

VIRGIN COCKTAILS



NIKKEI 11.-

BY YAKUMANKA

Fruit de la passion . citron
jus d'ananas . sirop de vanille

CHICHA MORADA 15.-

BY YAKUMANKA

Mais violet péruvien . pommes
ananas . cannelle . citron vert

MENU

YAKU - MANKO



CHUPITO DEL MERCADO

Leche de tigre . émulsion d'aji amarillo et noix de Saint-Jacques



CEBICHE CARRETILLERO

Maigre . calamars . leche de tigre aux piments péruviens . chalaca

TARTARE DE ATÚN

Thon . leche de tigre aux herbes . crème d'aji amarillo fumé

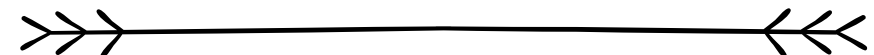


CONCHITAS A LA PARMESANA

Noix de Saint-Jacques . émulsion de parmesan
leche de tigre au beurre noisette

ALCACHOFAS QUISQUILLA FRITA

Artichauts violets . crevettes Obsiblu
leche de tigre à l'aji amarillo



PESCADO A LO MACHO

Maigre grillé . espesado de choclo . sauce a lo macho

SILLA DE CORDERO

Praliné de graines de tournesol et potimarron . épinards
chimichurri à l'aji amarillo . chips d'ail . sauce anticuchera



KING KONG

Sablé . crème de cacahuète
dulce de leche . compote de coing . sorbet ananas

YUCAMOCHI

Mochi au manioc maison
fruits de saison . crémeux de kaki et aji amarillo
sorbet orange et miel

89.- PAR PERSONNE