

PETITS PLATS

CEVICHE

24

PÊCHE DU JOUR, CHOCLO
LECHE DE TIGRE D'AJI AMARILLO
PURÉE DE PATATES DOUCES

*Catch of the day, choclo, sweet potato puree
aji amarillo leche de tigre*

CONCHAS

23

A LA PARMESANA (2 UNITÉS)

PÉTONCLES GRATINÉS AU PARMESAN
BEURRE À L'AIL

Scallops gratin with parmesan, garlic butter

TIRADITO CAPRESE

23

PÊCHE DU JOUR, TOMATES CERISES
BOCCONCINI, PURÉE DE PATATES DOUCES
LECHE DE TIGRE D'AJI AMARILLO, CHOCLO

*Catch of the day, cherry tomatoes, bocconcini
sweet potato puree, parmesan*

SALADE CAPISCO

21

ENDIVES, ARUGULA, RAISINS, PACANES
QUESO FRESCO, MIEL DU QUÉBÉC
MOUTARDE DE DIJON

*Endives, arugula, grapes, pecans, queso fresco
Québec honey, dijon mustard*

VERDURA MIX A LA PLANCHA

22

LÉGUMES DU MARCHÉ, HUILE DE CHARBON
AJI PANCA

Market veggies, charcoal oil, aji panca

EXTRA TENTACULES DE PIEUVRE

7

extra octopus tails

CAUSA DE CAMARON

24

CREVETTES, TOMATES CERISES
P.D.T JAUNE PÉRUVIENNES
REDUCTION DE PANCA

*Shrimps, cherry tomatoes, yellow peruvian
potatoes, panca reduction*

PULPO A L'OLIVO

24

CARPACCIO DE PIEUVRE, OLIVES
EMSULSION D'OLIVE BOTIJA, CÂPRES
*Octopus carpaccio, botija olive emulsion,
olives, capers*

FRITO MIXTO

23

CALMARS, CREVETTES & POISSON FRITS
SAUCE TARTARE

Fried calamari, shrimps & fish, tartar sauce

FOCCACIA MAISON HOMEMADE FOCCACIA

8

CARPACCIO DU JOUR

22

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR
Ask our waiting staff

PAN CON CHICHARON

21

SANDWICH DE PORC MARINÉ ET FRIT
PATATES DOUCE, SALSA CRIOLLA
MAYONNAISE MAISON À LA TRUFFE

*Braised & fried pork sandwich w/sweet potatoes
salsa criolla, homemade truffle mayonnaise*



GRANDS PLATS

ARROZ CON MARISCOS 41

RIZ, CALMARS, CREVETTES, PÉTONCLES
MOULES, BISQUE DE HOMARD, PARMESAN
CHALAQUITA

*Rice calamari, shrimps, scallops, mussels,
lobster bisque, parmesan, chalaquita*

CAPPELETTI DE AJI GALLINA 31

PÂTES FARCIS AU POULET, AJI AMARILLO
PARMESAN, OLIVES BOTIJA, OEUF DE CAILLE

*Fresh pasta stuffed with chicken, parmesan
aji amarillo, pecans, botija olives, quail egg*

BRISQUET LOMO SALTADO 43

BRISQUET DE BOEUF BRAISÉ, TOMATES
GNOCCHI DE RICOTTA, QUESO FRESCO
HUANCAINA, OIGNONS, WON TON FRITS

*Braised beef brisket, ricotta gnocchi, huancaina
cherry tomatoes, wonton crisps*

CHUPE SOUPE 34

CHAUDRÉE DE CREVETTES, HOMARDS,
POISSON, CHOCLO, COURCANES, RIZ
QUESO FRESCO

*Shrimp, fish & lobster chowder, choclo,
lima bean, rice, queso fresco*

LASAGNA 43

A LA CAPISCO POUR DEUX
FOR TWO

BOEUF, MOZZARELLA
PARMESAN, BÉCHAMEL
HUANCAINA, PÂTES FRAICHES

*Beef, mozzarella, parmesan
bechamel, huancaina
fresh pasta*



QUINOTTO DE MORILLES 31

QUINOA, MORILLES, PARMESAN
PACANES, OEUF DE CAILLE

Quinoa, morels, parmesan, pecans, quail egg

SPÉCIAUX DU CHEF



PASTA A LA PERUVIANESCA

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR
ask our waiting staff

21



CARBONARA AJI AMARILLO

SPAGHETTI, GUANCIALE CROQUANTE
spaghetti, crunchy guanciale, egg yolk

31

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE STYLE CRÈME BRÛLÉE

GRENOBLE

*cheesecake 'crème brûlée' style
with walnuts*

13

TIRAMISÙ

DOIGTS DE DAMES

MASCARPONE

CAFÉ ESPRESSO

lady fingers, mascarpone, espresso

13

CRÈME GLACÉE AU LUCUMA

CRÈME GLACÉE AU LUCUMA ET CHOCOLAT
lucuma ice cream and chocolate

13