

Hungover Latino BRUNCH

Abrebocas

CHIPS ET GUACAMOLE- 8€
tout fait maison

MAÏS THREE WAYS - 7€
cancha, mousse avocat, oignon escabeche, citron vert

Platillos

BOWL DE QUINOA - 10€
quinoa bio du Pérou, fromage frais, maïs, agrumes

TARTARE DE BŒUF NIKKEI - 15€
tartine d'os à moelle, sauce soja, picanha français

Light

YAOURT ET GRANOLA - 8€
quinoa soufflé, coulis mangue bbq

AVOCADO TOAST - 9€
coriandre, citron vert
+3€ avec un oeuf poché

Ceviche Bar

CEVICHE CLASSICO - 13€
poisson blanc, leche de tigre,
patate douce, cancha, ajis

AGUACHILE - 16€
prise du jour, concombre, melon,
huile d'ajis

COCTEL DE CAMARÓN - 14€
gambas «black tiger», poivrons
coriandre, avocat

TIRADITO INKA - 16€
seriole, leche de tigre de maracuja,
huile fumée, oignons frits

TOSTADA NIKKEI - 13€
thon mariné au soja, tortilla croustillant,
sesame et jus de citron

Prix affichés TTC - service inclus

Oeufs

OMELETTE INKA - 12€
chorizo, tomate, oignon, patatas bravas

PLAT DU JOUR
l'inspiration de notre Chef selon les arrivages

CHILAQUILES - 11€
salsa verde, avocat, coriandre, fromage frais
+3€ avec un oeuf frit

Desserts

«NOTRE» NUTELLA TOAST - 8€
crème de cacao et noisette

ALOE VERA- 10€
pomme vert, liqueur de miel et d'anis

AGUACATE- 11€
chocolat blanc, meringue de maïs, sorbet