



pachacamac

MENU RÉVÉLATION

by Cecilia Zapata

AMUSE-BOUCHE

CAUSA OTOÑAL

Crevette croustillante, kiwicha pop, purée de patate douce
Miel au fruit de la passion

Mendel Semillon 2018

CORVINA ACEVICHADA

Maigre sauvage, leche de tigre, citron vert, piment limo,
yacon, maïs choclo

Lunta Torrontes 2019

ANTICUCHO DE POLLO CON TAMALITO DE QUESO

Brochette grillée de suprême de poulet, sauce BBQ péruvienne,
préparation de maïs farcie de fromage, cuite dans une feuille de bananier

Revancha Malbec 2016

LOMO AL PISCO

Morceaux de filet de bœuf flambés au Pisco

Gran Revancha 2018

UN PERFECTO FINAL

Cacao péruvien, fruit exotique lúcuma

Lunta Torrontes 2019

Prix du menu : CHF 105.-

Accord mets-vins : CHF 35.-

Vin au verre : CHF 8.-

Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nous vous informons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats