

# Pink Flamingo

- TAPAS -

## GUACAMOLE Y TOTOPOS (VEGAN)

**PETIT : 7,50 EUROS / GRAND : 13 €**

L'immanquable de l'apéro ! Avocat, oignon, coriandre, tomate, épices, citron & chips de tortillas de maïs maison

## TACOS DE PULPO *(Mollusque, moutarde & œuf)*

**PETIT : 12 € / GRAND : 28€**

Un tacos de Pulpo frit assaisonné d'une mayonnaise maison au paprika fumé, guacamole, coriandre et oignon rouge, le tout servi dans une tortilla de maïs maison

\* supplément de tortillas (x4) 2€

## CEVICHE *(Poisson)*

**PETIT : 12 € / GRAND : 19 €**

Dés crus de poisson du jour mariné dans du citron & hibiscus, purée de patate douce à l'orange et au miel, oignons & coriandre

## GORDITAS *(Lait)* **8€**

Inspiré des arepas vénézuéliens, nous vous proposons un pain au maïs frit, farci à la mozzarella

## ANTICUCHOS Y PATATAS **15€**

Petites brochettes de mœlle de bœuf marinées dans une vinaigrette à l'aji Panka & cuites sur le grill servis avec des pommes de terre grenaille

## ALCACHOFA *(Lait)* **14€**

Le plat estival par excellence ! Artichaut fourré d'une tapenade olive noir servit entier sur une mousse de yaourt au cumin

## HUMUS DE FRIJOLES *(Sésame)* **12€**

Le pois chiche sous différentes textures ! Humus de pois chiche, haricots blancs et betterave, pois chiche grillé & écume de pois chiche

## BERENJENA *(Lait & œuf)* **10€**

Laissez-vous surprendre par cette aubergine panée, servie avec parmesan et une mayonnaise à l'ail des ours

- DESSERTS -

## BURRATINA Y FRAGOLA *(Gluten & lait)* **9€**

Burratina fourrée d'un coulis de fraise et trempée dans une gelée de tamarillo (tomate d'arbre) servie sur un lit de crumble

## CHOCOLATE FUMADO **8€**

*(Gluten, œuf & lait)*

Un chocolat à 95% sous différentes textures, aussi croquant que onctueux !

## ALBARICOQUE *(Lait)* **8€**

Abricot mariné à l'huile d'olive et au miel puis grillé au barbecue, servi avec une gelée de verveine et une mousse de fromage de chèvre

- Botanas -

- APÉRITIFS POUR COMMENCER -

- NAVAJAS** (*Mollusque*) **15€**  
Palourdes sautées à la poêle, citron, persil & chips de banane plantain
- GUACAMOLE Y TOTOPOS**  
**PETIT : 7,50€ / GRAND : 13€**  
L'immanquable de l'apéro ! Avocat, oignon, coriandre, tomate, épices, citron & chips de tortillas
- HUMUS DE FRIJOLAS** (*Sésame*) **9€**  
Le pois chiche sous différentes textures : humus de pois chiche, haricots blancs et betterave, pois chiche grillé & écume de pois chiche

- Cocina -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

- CEVICHE LIMEÑO** (*Poisson*) **18€**  
Que serait la Casa Jaguar sans son Ceviche ? Aujourd'hui nous proposons notre poisson du jour sous forme de dés crus marinés dans un mélange de jus citron & d'hibiscus, accompagné d'une purée de patate douce à l'orange et au miel, oignons & coriandre
- TACOS DE PULPO** (*Mollusque, moutarde & œuf*) **28€**  
Notre fameux pulpo s'invite dans 3 tacos où il est cuit dans un bouillon épicé avant d'être frit puis assaisonné d'une mayonnaise maison au paprika fumé, de guacamole, coriandre et oignons rouges, le tout servi avec des tortillas de maïs maison \* supplément de tortillas 2€
- AJI DE POLLO CON TALLARINES** (*Lait & gluten*) **18€**  
La version vénézuélienne d'un plat traditionnel du Pérou. Il se compose de linguine, poulet effiloché, d'une sauce crémeuse au piment jaune péruvien, ail, olive noir, sésame & gingembre
- ALCACHOFA** (*Lait*) **18€**  
Le plat estival par excellence ! Artichaut fourré d'une tapenade d'olives noires servi entier sur une mousse de yaourt au cumin

- Asado -

- GRILLADES -

- CARNE Y MAR (À PARTIR DE 400 GR, 9€ LES 100 GR)** (*Poisson*) **36€**  
Un voyage entre terre et mer ! Bavette de bœuf cuite à la plancha, feuilles de sauges frites et anchois pour apporter des notes iodées & une salade romaine accompagne ce plat
- CORDERO CON PASTEL DE CHOCLO** (*Gluten & œuf*) **18€**  
Une union entre le sud et le nord du Pérou. Le nord, avec ses 3 côtes d'agneau et sa sauce mole rappelant les hauts plateaux andins, et le sud avec son pastel de choclo, biscuit de maïs rappelant les terres fertiles d'Arequipa
- PESCADO DEL DÍA** (*Poisson*) **20€**  
Direction les Caraïbes ! Filet du poisson du jour cuit à la planche, servis sur un velouté de petit pois & accompagné de petit pois et coco grillée

- Acompañamiento -

- ACCOMPAGNEMENTS À PARTAGER À DEUX (OU PAS!) -

- ENSALADA DE ALCARAVEA** (*Gluten*) **9€**  
Une touche de fraîcheur sur votre table. Une salade d'agrumes pamplemousse et orange, mesclun de jeune pousse et concombre assaisonnée d'une vinaigrette au cumin
- BROCCOLI** (*Lait, moutarde & œuf*) **10€**  
Pièces de brocoli blanchies, avec pesto de brocoli, huile charbon et sarrasin grillé & mayonnaise maison et parmesan
- BERENJENA** (*Lait & œuf*) **10€**  
Réconfortant, chaleureux et coloré, notre festival de légumes dorés au four avec sa sauce. Laissez-vous surprendre par cette aubergine panée, servie avec parmesan et une mayonnaise à l'ail des ours
- POMODORO** **10€**  
Tomate cœur de bœuf farcie aux tomates zébrées vertes, servis sur un gazpacho de tomate et accompagnée de tomates cherry confite ainsi que de pignons de pin

- Dulce -

- DESSERTS -

- BURRATINA Y FRAGOLA** (*Gluten & lait*) **9€**  
Burratina fourrée d'un coulis de fraise et trempée dans une gelée de tamarillo (tomate d'arbre) servie sur un lit de crumble
- CHOCOLATE FUMADO** **9€**  
Un chocolat à 95% sous différentes textures, aussi croquant que onctueux !
- ALBARICOQUE** (*Lait*) **9€**  
Abricot mariné à l'huile d'olive et au miel puis grillé au barbecue, servi avec une gelée de verveine et une mousse de fromage de chèvre