



Prix nets et service compris

**MANKO
& LA PÊCHE
DURABLE**

*Pour nos recettes de
poissons,
qualité, fraîcheur
et préservation des
ressources sont nos
priorités. Aussi nous
avons sélectionné
des partenaires qui
ont adopté notre
philosophie
et nous vous
proposons
de découvrir cer-
taines espèces moins
connues
et tout aussi
délicieuses.*



DURANT DES SIÈCLES, LA CUISINE PÉRUVIENNE A ACCUEILLI
TOUTES LES CULTURES DU MONDE.
DES INFLUENCES D'EUROPE, DU JAPON, DE CHINE ET D'AFRIQUE
ONT FUSIONNÉ AVEC LA CULTURE ANDINE ANTIQUE
ET L'EXUBÉRANCE DE L'AMAZONIE, DONNANT NAISSANCE
À UN UNIVERS UNIQUE DE SAVEURS, RÉVÉLÉES
ET PARTAGÉES AUJOURD'HUI.

LE PARTAGE : C'EST AINSI QUE SE CÉLÈBRE LA GASTRONOMIE
PÉRUVIENNE ET QUE MANKO EST ARRIVÉ À PARIS.
UN VOYAGE CULINAIRE AU PÉROU.

#MANKOPARIS

Prix nets et service compris

- AJI.....*Piment : Panca, Amarillo, Rocoto, Limo... du plus doux au plus intense.*
- ANTICUCHOS.....*Brochettes péruviennes, marinées avec aji panca, origan et cumin.*
- CANCHA.....*Maïs frit très populaire au Pérou, de la variété chulpi.*
- CAUSA.....*Écrasé de pommes de terre, assaisonné de citron vert et aji amarillo, servi agrémenté de différents ingrédients.*
- CEBICHE.....*Poisson frais cru, taillé en dés, mariné dans un leche de tigre.*
- CHOCLO.....*Variété de maïs blanc péruvien.*
- LECHE DE TIGRE.....*Jus de citron mixé avec fumet de poisson, poisson cru, coriandre, oignon et aji.*
- TIRADITO.....*Filet de poisson frais cru, émincé à la façon d'un sashimi et mariné dans un leche de tigre.*
- BAO.....*Pain chinois cuit à la vapeur.*

Exemples de poissons « blancs » : Maigre, Mulet noir, Dorade royale, Sar, Dorade rose...

Exemples de poissons « bleus » : Bonite, Maquereau, Chinchard, Thon...

CEBICHES

CLÁSICO. 29

Poisson blanc (selon arrivage), patate douce, maïs choclo et cancha, leche de tigre classique.

NIKKEÏ. 26

Poisson bleu (selon arrivage), concombre, avocat, oignon, gingembre, algues de mer frites, ciboulette, leche de tigre nikkeï.

TARTAR DE ATUN. 36

Thon rouge, avocat, ciboulette, quinoa soufflé, algue nori & crémeux de leche de tigre à l'aji amarillo

TIRADITOS

CHIFA. 26

Poisson bleu (selon arrivage), cébette, avocat, croquant de riz et sésame, poudre de nori, huile de coriandre, huile de rocoto, leche de tigre chifa.

CONCHAS DE ABANICO. 42

Saint-Jacques, concombre, chalaca, tuile de tapioca, sauce au tamarin, huile de coriandre, huile de corail & leche de tigre à l'amande.

Exemples de poissons « blancs » : Maigre, Mulet noir, Dorade royale, Sar, Dorade rose...

Exemples de poissons « bleus » : Bonite, Maquereau, Chinchard, Thon...

MAKI

MAKI ACEVICHADO. 38

Thon rouge, avocat, concombre, mayonnaise acevichado, togarashi & civette.

PETITS PLATS

QUINOA BURGERS. 18

Petits burgers, steak de quinoa, chutney de poire et mayonnaise au rocoto.

BAO ORIENTAL. 19

Poulet frit, sauce orientale, laitue & mayonnaise de rocoto.

BAO OXAPAMPA. 20

Plats-de-côtes de boeuf asado, oignons caramélisés, mayonnaise de cheddar & aji amarillo.

BERENJENAS OTOÑAL. 24

Aubergines frites, sauce otoñal & sour cream.

GRILLADES À LA PÉRUVIENNE

CUITES AU FOUR À CHARBON

ANTICUCHOS DE POULET. 24

Cuisses de poulet désossées, grillées au charbon & sauce tari.

ANTICUCHOS MARINS. 28

Poisson (selon arrivage), grillé au charbon, pommes de terre, chimichurri & aioli au rocoto.

POULPE. 30

Poulpe grillé au charbon, crème de pommes de terre, sauce anticuchera, olives noires et chips d'ail.

COLIFLORES GRILLADOS. 26

Chou-fleur, beurre blanc au rocoto, noix de pécan & kai-lan.

CÔTE DE BŒUF FRANÇAIS (≈1,1KG). 170

Maturée sur l'os 45 jours minimum & deux garnitures au choix.

COSTILLAS DE CORDERO (≈350G). 59

Côtelettes d'agneau, sauce barbecue de chicha de jora, pastel de papa, sauce "demi-glace" & cresson.

PESCADO AREQUIPEÑO. 40

Poisson du jour, sauce chupe, fenouil, haricots verts, crème de fenouil, minis maïs grillés & sauce au comté, mousse de miso & rocoto.

CACEROLES AU WOK

GRANDS PLATS CONVIVIAUX ET GÉNÉREUX

AEROPUERTO. 42

Riz au porc sauté au wok, quinoa, tortilla aux gambas et sauce nikkeï.

LOMO SALTADO. 57

Filet de bœuf sauté au Wok, sauce soja, oignon, tomate, aji amarillo, coriandre, pommes de terre frites & riz au choclo.

POLLO A LA BRASA. 47

Poulet mariné à la péruvienne, sauce huacatay, vinaigrette au parmesan, laitue, carottes, betterave, haricots verts & parmesan râpé.

TALLARIN SALTADO. 45

Crevettes, nouilles, sauce aux palourdes à l'aji amarillo, petits pois, tomates confites, champignons & persil.

ACCOMPAGNEMENTS

PAPAS MANKO. 10

Pommes de terre frites et assortiment de sauces péruviennes.

RIZ AU CHOCLO. 9

Riz blanc et maïs choclo au beurre.

UCHUCUTA. 12

Champignons frits & sauce uchucuta.

CHOCLO CON QUESO. 13

Maïs choclo, sauce au fromage & à l'ail amarillo.

DESSERTS

CACHANGA (À PARTAGER). 25

Pâte de cachanga au chocolat, ganache au chocolat, crème de lucuma, sauce chocolat péruvien 70%, sauce noisette, poudre d'or, glace à la vanille, noix de pécan caramélisées.

CHOCLO. 19

Biscuit de maïs, sauce au miso rouge, crème d'ananas, espuma de maïs, chips d'aji amarillo, poudre d'o & sorbet à la mûre.

CHOCOLATE PIURANO. 19

Cigare au chocolat, biscuit de banane, sauce au chocolat 70%, ganache passion, ganache banane & glace au fromage

TRES LECHES. 18

Génoise aux "Tres leches", meringue au citron, glace caramel-vanille & sauce dulce de leche.

MANKO
& SUSTAINABLE
FISHING

*Quality & freshness
are our priorities
when sourcing our
fish and seafood
products.*

*Preservation of the
ocean resources
is also very important
to us, this is why
we have partnered
with sustainable
fisheries that abide
by the same philo-
sophy we do. We
invite you to disco-
ver on our menu,
less known fish
species that are as
delicious and more
sustainable.*



FOR CENTURIES, THE PERUVIAN CUISINE HAS WELCOMED
ALL THE CULTURES OF THE WORLD.
EUROPE, JAPAN, CHINA & AFRICA ALL EMBRACED THE ANCIENT
ANDEAN CULTURE & THE EXUBERANCE OF THE AMAZON,
GIVING LIFE TO A UNIQUE AND MAGICAL UNIVERSE OF FLAVORS
THAT ARE TODAY REVEALED AND SHARED.

SHARING: THAT IS THE ONLY WAY PERUVIAN GASTRONOMY LIVES,
AND THIS IS HOW MANKO HAS REACHED PARIS.
A CULINARY TOUR OF PERU, FROM THE HAND OF GASTON ACURIO.

#MANKOPARIS

Prix nets et service compris

- AJI.....*Means chili. Panca, Amarillo, Rocot, Limo... from the least intense to the spiciest.*
- ANTICUCHOS.....*Peruvian skewers, marinated with aji panca, oregano & cumin.*
- CANCHA.....*Fried corn very popular in Peru, from chulpe variety.*
- CAUSA.....*Cold mashed potato, seasoned with lime & aji amarillo, served with different toppings.*
- CEBICHE.....*Fresh raw fish, cut in cubes, marinated in leche de tigre.*
- CHOCLO.....*White corn variety from Peru.*
- LECHE DE TIGRE.....*Lime juice mixed with a fish fumet, raw fish, coriander, onion and aji.*
- TIRADITO.....*Raw fish filets, sashimi style cut & marinated in leche de tigre.*
- BAO.....*Chinese steamed bread.*

*Examples of white fish: Meagre, Black mullet, Royal sea bream, Sargo, Red sea bream...
Examples of blue fish : Bonito, Mackerel, Scad, Tuna...*

CEBICHES

CLÁSICO. 29

White fish (catch of the day), sweet potato, corn choclo and cancha & classic leche de tigre.

NIKKEI. 26

Blue fish (catch of the day), cucumber, avocado, onion, ginger, fried seaweed, chive, nikkei leche de tigre.

TARTAR DE ATUN. 36

Red tuna, avocado, chives, puffed quinoa, nori seaweed & creamy aji amarillo leche de tigre.

TIRADITOS

CHIFA. 26

Blue fish (catch of the day), spring onion, avocado, crunchy rice and sesame, nori seaweed powder, coriander oil, rocoto oil, chifa leche de tigre.

CONCHAS DE ABANICO. 42

Scallops, cucumber, chalaca, tapioca tuile, tamarind sauce, coriander oil, coral oil & almond leche de tigre.

Examples of white fish: Meagre, Black mullet, Royal sea bream, Sargo, Red sea bream...

Examples of blue fish : Bonito, Mackerel, Scad, Tuna...

MAKI

MAKI ACEVICHADO. 38

Red Tuna, avocado, cucumber, acevichado mayonnaise, togarashi & chives.

SMALL DISHES

QUINOA BURGERS. 18

Small burger, quinoa steak, pear chutney & rocoto mayonnaise.

BAO ORIENTAL. 19

Fried chicken, oriental sauce, lettuce & rocoto mayonnaise.

BAO OXAPAMPA. 20

Asado beef back ribs, caramelized onions, cheddar & aji amarillo mayonnaise.

BERENJENAS OTOÑAL. 24

Fried eggplants, otoñal sauce & sour cream.

PERUVIAN GRILL

GRILLED IN AN EMBER OVEN

CHICKEN ANTICUCHOS. 24

Charcoal grilled chicken thighs, potato & tari sauce.

MARINS ANTICUCHOS. 28

Charcoal grilled fish (catch of the day), potatoes, chimichurri & rocoto aioli.

OCTOPUS. 30

Charcoal grilled octopus, potatoes cream, anticuchera sauce, dry black olives & garlic chips.

COLIFLORES GRILLADOS. 26

Cauliflower, rocoto "beurre blanc" sauce, pecan nuts, kai-lan.

FRENCH SIRLOIN BONE IN BEEF (≈1,1KG). 170

Dry aged on bone 45 days & two sides choice.

COSTILLAS DE CORDERO (350G). 59

Lamb chops, chicha de jora barbecue sauce, pastel de papa, "demi-glace" sauce & watercress.

PESCADO AREQUIPEÑO. 40

Catch of the day, chupe sauce, fennel, green beans, fennel cream, mini grilled corn, comté cheese sauce, miso & rocoto foam..

CACEROLES WOK

LARGE AND GENEROUS DISHES

AEROPUERTO. 42

Fried rice with pork, quinoa, prawns tortilla & nikkei sauce.

LOMO SALTADO. 57

Stir fry Beef Filet, soy sauce, onion, tomato, aji amarillo, coriander, fried potatoes & choclo rice side.

POLLO A LA BRASA. 47

Peruvian marinated chicken, huacatay sauce, parmesan vinaigrette, lettuce, carrots, beetroot, green beans & grated parmesan cheese.

TALLARIN SALTADO. 45

Shrimps, noodles, clam sauce with aji amarillo, peas, confits tomatoes, mushrooms & parsley.

SIDES

PAPAS MANKO. 10

Yellow potatoes fries with peruvian dipping sauce.

RICE WITH CHOCLO. 9

White rice cooked with choclo corn & butter.

UCHUCUTA. 12

Fried mushroom & uchucuta sauce.

CHOCLO CONQUESO. 13

Peruvian corn, aji amarillo & cheese sauce.

DESSERTS

CACHANGA (TO SHARE). 25

Crispy pastry, orange honey, orange cream, confit citrus, dragon fruit, red fruits espuma, yogurt ice cream

CHOCLO. 19

Phyllo pastry, whipped yuzu ganache, pear compote, pineapples, chicha morada sauce, lemongrass ice cream.

CHOCOLATE PIURANO. 19

Chocolate cigar roll, banana biscuit, 70% chocolate sauce, passion fruit ganache, banana ganache & cheese ice cream.

TRES LECHES. 18

« Tres leches » genoise, lemon meringue, vanilla-caramel ice cream & dulce de leche sauce.