

POSTRES

Vanilla del amor

Crème glacée à la vanille, assortiment de toppings, homemade cookies, cacahuètes caramélisées, sauce au chocolat noir, ou dulce de leche (ou les deux !)

À partager

36 €

Dulce de Coco

Crème glacée coco, servie dans sa noix, noix de pécan caramélisées, chips de coco

14 €

Chocolat suave

Moelleux chocolat noir Guanaja 70%, glace vanille

18 €

Cookie à partager

Cookie maison, chocolat, noix de pécan, cacahuètes, dulce de leche, glace vanille

28€

Piña caramelizada

Ananas rôti et caramélisé au rhum épicé

15€

Fruta roja

Assiette de fraises, framboises, myrtilles, et crème chantilly

28€

Arroz con leche

Riz au lait vanillé, dulce de leche

16 €

BIENVENIDO A ANDIA

Notre restaurant vous invite à voyager le temps d'un repas autour d'une cuisine inspirée par la Cordillère des Andes.

Pica-Pica, cocktails signature, cuisine au grill & plats à partager : nos équipes sont à votre disposition pour créer ensemble votre expérience Andia !

APERITIVOS

Trio à partager

Houmous de noix de cajou, tortillas frites et maïs cancha

14€

Guacamole de la Casa

Avocat & tortillas, la recette traditionnelle

19€

Pimientos del Padrón

Petits poivrons verts frits, fleur de sel

10€

Beef Tacos

Tortillas de maïs, bœuf fondant, aji panca, coriandre, pickles de chou rouge

19€

Veggie Tacos

Tortillas de maïs snackées, légumes rôtis, avocat

16€

Croquetas de jamón

Croquettes jambon, fromage

10€

Empanadas de pollo

Chaussons fourrés au poulet

13€

Pulpo de los Andes

Émincé de poulpe grillé, avocat, vinaigrette chipotle - spicy

20€

CRUDO Y MARINADO

Ceviche Clásico Maigre, patate douce, maïs choclo, oignons rouges, cancha, citron vert, piment, leche de tigre	19 €
Pizzetta Andia Émincé de saumon sur une galette craquante, mayonnaise à la truffe d'été	24 €
Spicy tuna Crackers Chips de riz, émincé de thon, mayonnaise spicy, cébette (6 pcs)	30 €
Yellow tail Tiradito Sashimi de sériole, chou kale frit, chalaquita oignons, piment antillais & coriandre, sauce ponzu aux agrumes, huile de sésame chaude	29 €
Tuna & Truffle Ceviche Thon rouge, avocat, radis rouges, sésame noir, sauce ponzu aromatisée à la truffe d'automne	32 €
O-Toro Sashimi de thon gras, œufs de truite, pois gourmands, champignons Enoki, ponzu	38 €
Tataki de thon Tataki de thon, tomates cerises, oignons rouges	24 €

DES ANDES AU JAPON

Rock shrimp Tempura Crevettes tempura, mayonnaise spicy, cébette	23 €
Nigiri Sushi Saumon (2 pcs) 6 € Saumon flambé miso (2 pcs) 8 € Thon spicy (2 pcs) 16 €	
Veggie Passion Roll Riz vinaigré, avocat, patate douce et chimichurri (8 pcs)	22 €
Avocado Shrimp Tempura Roll Riz vinaigré, crevette tempura, avocat et crème de wasabi (8 pcs)	29 €
Salmon Roll Riz vinaigré, avocat, cream cheese, saumon flambé (8 pcs)	28 €
Spicy Tuna Roll Riz vinaigré, thon mayonnaise spicy (8 pcs)	22 €
Sashimi Andia Saumon (3 pcs), sériole (3 pcs), thon (3 pcs)	35 €

ENSALADAS

Avocado Toast à la Péruvienne Accompagné de Manchego AOP, chimichurri, rocoto & maïs croustillant	23 €
La Selva Taboulé de chou fleur, céleri, fenouil, grenade, huile d'olive et citron	15 €
La Fatouch Tomate, concombre, pignons de pin, maïs cancha, halloumi grillé, sumac	23 €
La Calabacín Tagliatelles de courgette à cru, quinoa, mozzarella, noix de cajou, huile d'olive et citron	22 €
Ensalada de maíz Duo de maïs confit au beurre, fromage Quartirollo, sauce chalaquita	14 €

PESCADO Y MARISCO

Anticucho de Salmón Brochettes de saumon grillé	24 €
Pulpo a la Brasa Poulpe grillé, sel d'olives noires	33 €
Virgin atún Steak de thon grillé, sauce vierge	32 €
Pesca del Día - selon l'arrivée Poisson servi entier et préparé à table. Citron & herbes de Méditerranée (100 gr)	12 €

CARNE Y POLLO

Anticucho de Chorizo Brochettes de chorizo grillé	21 €
Anticucho de Pollo Brochettes de poulet mariné au mojo picón	19 €
Andia Burger Haché de boeuf, guacamole, oignons confits au piment, salade, cheddar	28 €

Boeuf au grill
Sauce chimichurri ou béarnaise au choix

Entraña (180gr) 29 €	Onglet (200gr) 32 €	Entrecôte (250gr) 46 €	Côte de bœuf (1200gr) à partager ou pas 140 €
--------------------------------	-------------------------------	----------------------------------	--

AEROPUERTOS

Arroz Misti
Riz sauté, aux pousses de soja
comme à Lima, au choix :
Pour 1 ou 2 personnes

Combinado Crevettes, porc confit, cébettes - spicy 36 €	Del Mar Poisson blanc, légumes de saison 38 €	Vegetariano Légumes de saison 26 €
---	---	---

Arroz del Mar
Riz fondant et croustillant aux gambas et à l'ají panca cuit
dans son fumet gratiné au charbon de bois
34 €

SIDES

Purée de pommes de terre façon Andia	6 €	Courgette grillée	10 €
Patatas fritas	6 €	Cœur de laitue, huile d'olive, citron	10 €
Riz coco	6 €	Épi de maïs grillé au charbon de bois	12 €
Légumes BIO mijotés du Village Potager	8 €		