



ANDIA



APERITIVOS & TACOS

À partager

Trio à partager

Houmous de noix de cajou, tortillas frites et maïs cancha 10 €

Guacamole de la Casa

Avocat & tortillas, la recette traditionnelle 14 €

Pimientos del Padrón

Petits poivrons verts frits, fleur de sel 9 €

Beef Tacos

Tortillas de maïs snackées, bœuf fondant, aji panca, wasabi, coriandre, pickles de chou rouge (3 pcs) 19 €

Veggie Tacos

Tortillas de maïs snackées, légumes rôtis, avocat (3 pcs) 14 €

ENSALADAS

La Selva

Cœur de laitue, copeaux de fromage AOP Manchego, poire et noix de pécan, vinaigrette au miel 19 €

La Calabacín

Tagliatelles de courgette à cru, copeaux de Manchego, noix de cajou, huile d'olive et citron 18 €

Ensalada de pulpo

Émincé de poulpe grillé, avocat, vinaigrette chipotle – spicy 20 €

CRUDOS & MARINADOS

Tartares & ceviches

Pizzetta Andia

Émincé de saumon sur une galette craquante, mayonnaise à la truffe d'été 15 €

Ceviche Clásico

Maigre, patate douce, maïs choclo, oignons rouges, cancha, citron vert, piment, leche de tigre 19 €

Salmon Sarro

Tartare de Saumon, duo de baies roses et timut, câpres, sauce vierge au guacamole 16 €

Yellow tail Tiradito

Sashimi de sériole, chou kale frit, chalaquita oignons, piment antillais & coriandre, sauce ponzu aux agrumes, huile de sésame chaude 24 €

Spicy tuna Crackers

Chips de riz, émincé de thon, mayonnaise spicy, cébette (6 pcs) 26 €

ANDIA ROLLS

Veggie Passion Roll

Riz vinaigré, avocat, patate douce, algue nori et chimichurri (8 pcs) 22 €

Péruvian Salmon Roll

Riz vinaigré, avocat, cream cheese, saumon flambé, algue nori, poivron et oignons rouges (8 pcs) 24 €

Avocado Shrimp Tempura Roll

Riz vinaigré, gambas en tempura, avocat, algue nori et crème de wasabi (8 pcs) 26 €

PESCADO Y MARISCO

Poissons & fruits de mer

El Salmón

Pavé de saumon mariné au mojo picón 24 €

Cazuela a la marinera

Palourdes à la marinère, leche de tigre à l'ají amarillo - spicy 26 €

Pulpo a la Brasa

Poulpe grillé, purée de pommes de terre et tapioca, sel d'olives noires 28 €

Pesca del Día - selon l'arrivage

Poisson entier et préparé à table, citron & herbes de Méditerranée
Garniture au choix 12 €
(100g)

CARNE Y POLLO

Viandes & grillades

Antichucho Pollo

Brochettes de poulet mariné au mojo picón 18 €

Chuletas

Côtelettes d'agneau mariné au mojo picón, romarin fumé,
purée de pommes de terre & tapioca, ají amarillo 36 €

Andia Burger

Haché de boeuf, guacamole, oignons confits au piment, salade, cheddar, patatas fritas 24 €

Sélection de pièces de boeuf

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une sauce chimichurri d'ají amarillo

Entraña Angus	28 €
Poire Angus	(250g) 32 €
Entrecôte	(300g) 42 €
Côte de boeuf Angus	À partager (1200g) 140 €

AEROPUERTO

Riz sauté comme à Lima, au choix

Combinado

Gambas, porc confit, cébette, pousses de soja - spicy 32 €

Del Mar

Poisson blanc, légumes de saison, pousses de soja 34 €

Vegetariano

Légumes de saison, pousses de soja 26 €

ACCOMPAGNEMENTS

Courgette grillée, émulsion d'ají amarillo	6 €	Purée de pommes de terre & tapioca, ají amarillo	6 €
Cœur de laitue, huile d'olive, citron	6 €	Patatas Fritas	6 €
Épi de maïs grillé	8 €		
Riz coco à l'ají panca	6 €		

Sélection de
VINS AU VERRE

Vins blancs

	15cl
2022 - Côtes du Rhône - « Réserve » - Famille Perrin	8 €
2021 - Argentine - Mendoza - « Crios Torrontes » - Domaine Suzana Balbo	10 €
2022 - Val de Loire - « Attitude » - Domaine Pascal Jolivet	12 €

Vins rosés

2022 - Méditerranée - « Roseblood » - Château d'Estoublon	10 €
2022 - Côtes de Provence - « Symphonie » - Château Sainte Marguerite	12 €
2022 - Côtes de Provence - « Rose et Or » - Château Minuty	14 €

Vins rouges

2020 - Argentine - Mendoza - « Altosur Malbec » - Domaine Finca Sopenia	10 €
2021 - Côtes de Provence - « Rouge et Or » - Château Minuty	14 €
2016 - Puisseguin-Saint-Emilion - Château des Laurets	16 €

Sélection de
COCKTAILS

Pisco Sour-12cl

Pisco, Jus de citron, Sucre de canne,
Blanc d'œuf, Bitter Angostura

10 €

Pasiflora Tropical-17cl

Tequila Rocoto Altos Blanco, Mezcal
Del Maguey Las Milpas, Purée de
passion, Purée de mangue, Cointreau,
Jus de citron, Jus d'ananas

12 €



Summer Fog-18cl

Rhum Havana Club 3, Pisco, Vodka
Absolut, Pedro Ximenez Sherry,
Purée de figue, Jus de citron,
Jus d'orange, SC orgeat maison

14 €