

FR 

Chez Pachamama Wines & Bar, chaque plat est un dialogue avec la terre. Notre carte est un voyage sensoriel qui entrelace l'héritage péruvien et le poulx méditerranéen, un métissage de saveurs qui honore l'origine de chaque ingrédient et raconte une histoire à chaque bouchée.

Derrière chaque saveur bat la tradition familiale de notre chef Santiago, inspirée par les enseignements de sa mère : cuisiner avec affection, respect et mémoire. Ici, l'authenticité n'est pas une tendance, c'est un héritage que nous servons dans chaque assiette.

Nous vous invitons à vous asseoir à notre table, où la gastronomie a des racines profondes et où chaque repas est un hommage à la terre, aux mains qui la cultivent et aux saveurs qui nous rassemblent.

Santiago Zanelli Uchuya

Chef de cuisine



PACHAMAMA
WINES & BAR







Pachamama Wines & Bar


Carte Sensorielle


"Sumaq Mikuy — Manger, c'est honorer la Terre"

APÉRITIF *Qallariq Mikuy*


Croquettes Wasi    **1,90 €**
Croquettes au jambon, faites maison, crémeuses à l'intérieur et dorées à l'extérieur. Saveur et texture à chaque bouchée. (Prix à l'unité).

Maïs Andin Allpa  **3,00 €**
Grains de maïs grillés lentement et assaisonnés de sel rose. Ils croustillent comme des pas dans les montagnes.

Olives Miski  **3,50 €**
Olives vertes de la terre, assaisonnées, savoureuses et tendres.

Pain à la Tomate  **3,50 €**
Lanières de pain avec tomate et huile d'olive extra vierge, idéales pour accompagner n'importe quel plat.

Patacones Sach'a **9,50 €**
Galettes de plantain vert pressées et frites, croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Servies avec une crème d'olive / du pico de gallo. Un classique de la cuisine amazonienne.

Torpedo de crevettes Uchu     **11,00 €**
Quatre crevettes croustillantes enrobées de panko, accompagnées de notre sauce aigre-douce avec une touche épicée. Une bouchée explosive qui allie texture et saveur orientale.

PLATEAUX SACRÉS

Wasichay Hatun

Plateau de Fromages Qori

17,00 €

Sélection de six fromages artisanaux, servis avec pâte de coing et fruits secs. Une promenade d'arômes et de textures à découvrir avec calme.



Plateau de Paleta ibérique Qhapaq

19,00 €

Sélection des meilleures découpes de paleta ibérique (épaule de porc ibérique). Servie avec de fines tranches de pain croustillant pour créer la bouchée parfaite.



PLATS FROIDS

Chiri Mikhuna

Causa de Pollo Qoya

14,00 €

Masse froide de pomme de terre jaune à la texture douce et épicée avec des notes citriques, garnie de poulet, piment jaune, avocat et œuf de caille. La reine des "Causas".



Ceviche Qocha

17,00 €

Dés de poisson blanc marinés dans du jus de citron vert, oignon rouge. Accompagnés de chips de banane plantain et de maïs croustillant. Frais, vibrant, aux arômes de mer.



Carpaccio de Boeuf

15,00 €

Fines tranches de bœuf, assaisonnées de câpres, de copeaux de fromage, de roquette et d'un filet d'huile d'olive vierge extra. Fraîcheur, élégance et douceur à chaque bouchée.



PLATS CHAUDS

Q'uñi Mikhuna

Yoquites Frites Ch'aki

9,50 €

Bâtonnets de manioc frits et croustillants à l'extérieur, tendres à l'intérieur. Accompagnés de deux sauces traditionnelles.



Porc au Four Pachamama

16,00 €

Morceaux de porc rôtis au four, patate douce dorée avec du maïs toasté, accompagnés d'une sauce criolla. Savoureux jusqu'à la dernière fibre.



Chicharrón de poisson Contisuyo

16,00 €

Lanières tendres de poisson panées et croustillantes, servies avec du manioc doré, une sauce criolla vibrante et une crème douce qui harmonise chaque bouchée.



Entrecôte Nina

20,00 €

Juteuse pièce de bœuf grillée de 220gr, accompagnée de légumes grillés, de chimichurri maison et d'une pincée de sel rose. Texture tendre et saveur intense.



Paella aux fruits de mer (mín. 2 pers - prix/pers.) 18,00 €

Riz crémeux aux fruits de mer et aux crevettes, cuit avec un fumet de poisson, du safran et de l'huile d'olive. Un classique méditerranéen.

Minimum 2 personnes.



DESSERTS

Miski Ratun

Alfajores Qori

4,90 €

Deux biscuits tendres et délicats qui renferment un cœur de dulce de leche crémeux. Couronnés d'un voile de sucre glace.



Glace au fruit de la passion et à la mangue

6,00 €

Deux boules de glace artisanale : fruit de la passion (aigre-doux et vibrant) et mangue sucrée (crémeuse et tropicale). Une fin de repas en fête qui éveille les sens



Coulant au Cacao Munay

6,50 €

Gâteau maison au cacao, avec du chocolat chaud à l'intérieur, servi avec une glace et une feuille de menthe qui rafraîchit l'esprit.



**Tous nos prix incluent la TVA correspondante.*