



## CARTE LIMÓN AZUL

Limón Azul, c'est un cocktail à la péruvienne, une façon de recevoir, de partager afin que votre événement soit original et marque les esprits !  
Le Chef, Johanna, cuisine sur place, devant vos convives et si besoin, un barman réalise les cocktails minute pour vos invités.  
Découvrez des recettes d'inspiration péruvienne en mode tapas ou à l'assiette, 100% faites maison à partir de produits frais et avec une attention particulière au dressage.

*N.B. : Ces recettes sont sujettes à modification en fonction des produits de saison et de vos préférences.*

### Carte salée

<b>SALSAS</b> (sauces)	guacamole huancaína	avocat, citron vert, coriandre, oignon rouge, piment et ses totopos sauce huancaína à base de aji amarillo, noix, feta et ses totopos
<b>TAPAS</b> (toasts)	toast « calamar y aceituna » toast « tacacho de pato » toast « pan con chicharrón »	encornet grillé, sauce chimichurri à l'olive noire, purée de patate douce sur pain à l'encre de seiche canard confit, coriandre, purée de mangue sur patacon de banane plantain poitrine de porc marinée au piment, salsa criolla, patate douce glacée sur pain baguette
<b>VERDURAS</b> (légumes)	croqueta de yuca biscuit de quinoa humita shiitaké	croquettes de manioc au compté affiné, chutney de piment rocoto et échalotes sablé aux 2 quinoas et à la feta, purée de poivron, fèves, oignons, coriandre papillote de maïs cuite dans une feuille bananier, mozzarella et shiitaké, huile de coriandre
<b>PESCADOS</b> (poissons)	moules chalaca chupe de camarones causa rellena anticucho « mar » ceviche peruano ceviche nikkei	moules à la bière brune, gratinées au beurre d'ail, coriandre et poivron velouté de crevettes à la péruvienne, aji, feta, coriandre terrine à base de pomme de terre, crevettes, aji amarillo, coriandre, céleri, sauce à l'olive brochette de chorizo et poulpe (ou crevettes), mayonnaise coriandre, céleri et pomme poisson de saison, mariné au leche de tigre, coriandre, oignon rouge et patate douce glacée poisson de saison, mariné au mirin, soja et gingembre, grenade, sésame et patate douce glacée
<b>CARNES</b> (viandes)	butifarra empanadita de aji de gallina empanadita de carne anticucho « tierra »	mini sandwich de jambon de porc, épinard frais, salsa criolla, faisselle au miel empanada de volaille, aji amarillo, noix, parmesan, olives noires empanada de bœuf, cumin, oignon, raisin de Corinthe, coriandre brochette de cœur de bœuf marinées à l'aji panca, sauce à l'aji amarillo

### Carte sucrée

alfajor crema volteada nage d'agrumes arroz con leche torta de chocolate torta Limón Azul	biscuit sablé, manjar blanco (confiture de lait) crème renversée au caramel, tuile de nougatine au sésame verrine nage d'orange et pomelos aux épices, mousse vanille et sablé riz au lait de coco, mangue et éclats de cacahuètes caramélisées biscuit chocolaté, ganache chocolat, physalis petite tarte au citron meringuée, crème fouettée romarin
--	---

### Boissons

cocktail citronnade	tarif dégressif (nous consulter pour la liste des cocktails) Carafe 1L de citronnade (env. 5 pers.) : citrons pressés, sucre, menthe fraîche, gingembre
------------------------	--

Allergènes : nous consulter pour la liste exhaustive des allergènes.