



Carte du Dîner

Du mercredi au samedi de 19h à 23h

Les entrées

Ceviche Guatémaltèque

(Tomates, crevettes marinées au citron, coriandre, menthe, oignons...)

Poulpe à la galicienne

(Huile d'olive, paprika, pommes de terre)

Oeuf Parfait

(Mousse de potimarron & roquette)

Les plats

Pavé de bacalao

(Provenance d'Asturias, Espagne, servi avec courges sautées, poireaux en escabèche)

Gratin de brocoli

(Fromage, tofu, mousse de pistache)

Boeuf du chef au tamari & gingembre

(Cuisson de 4h, accompagné de légumes)

Agneau au sauce mole du Guatemala

(Agneau cuit dans une sauce cacao & épices, accompagné de riz de Camargue et légumes)

Les desserts

Coupe de Chilacayote

(Dessert typique du Guatemala à base de courges & glace du chef)

Gâteau de mange & vanille / cardamome & chocolat façon du Chef

Coupe d'agrumes

(Crème à l'orange, pamplemousse flambé à l'armagnac et granité d'agrumes)

Café gourmand (+2€)

Les formules

Formule Tecpán

Entrée + Plat / Plat + Dessert

34€

Formule Quiriguá

Entrée + Plat + Dessert

45€