

LOS FRIOS



GUACAMOLE ◆ 90 DH

AVOCAT ÉCRASÉ, TOMATE, OIGNON , ÉPICES SPICY, TORTILLAS DE MAÏS

EL TOMATE ☀ 100 DH

TOMATE FARCIE EN TROMPE L'OEIL, CRÉMEUX DE BURATTA, TARTARE DE TOMATE BASILIC, PISTACHES TORRÉFIÉES

ENSALADA PERUANA ◆ 110 DH

POULET GRILLÉ AU FEU DE BOIS, POIVRONS & AUBERGINES GRILLÉES AU FEU DE BOIS, PARMESAN, SAUCE AU MAÏS RÔTI, ESPUMA OIGNON CARAMÉLISÉ

PRAIA FRESCA ♻ 130 DH

POISSON BLANC, CREVETTES, CALAMAR, ANANAS RÔTI, PESTO DE BASILIC, QUINOA NOIR & BLANC

CARPACCIO DE PULPO ✂ 120 DH

DISQUES DE POULPE, SAUCE CHIMICHURRI & PAPRIKA FUMÉ

COCTEL DE CAMARONES YUZU * 95 DH

CREVETTES, AVOCAT, SUPRÊMES D'ORANGE, SAUCE COCKTAIL YUZU

LOS CRUDOS

EL TORO ENROLLADO 📺 130 DH

CARPACCIO DE FILET DE BOEUF, FARCIE D'UN CRÉMEUX DE BURATTA À LA TRUFFE, PESTO DE BASILIC, ROQUETTE, PARMESAN, NOIX TORRÉFIÉES

EL SALMON ENROLLADO 🍣 130 DH

CARPACCIO DE SAUMON, FARCIE D'UN CRÉMEUX DE BURATTA, CONDIMENT AGRUMES & BASILIC, MESCLUN, PISTACHES TORRÉFIÉES, BAIES ROSES, CÂPRES

CEVICHE DEL PARAISO ⚙ 120 DH

TARTARE DE POISSON BLANC CUIT AU CITRON, SAUCE PARAISO, LAIT DE COCO, PASSION, BASILIC, MANGUE

SALMON PEANUTADO 🌰 130 DH

TARTARE DE SAUMON SAUCE CACAHUÈTE, CACAHUÈTES TORRÉFIÉES, OIGNON ROUGE

LOS CALIENTES

CALAMARITO TIERRA Y MAR 📍 120 DH

CALAMAR FARCI AU BOEUF EFFILOCHÉ, JUS DE BOEUF ET SAUCE TOMATE ACIDULÉE

CASQUINHA DEL MAR CON COCO ⚙️ 110 DH

GRATIN DE POISSON BLANC, CALAMAR ET CREVETTES, LAIT DE COCO, CROUSTILLANT AU FROMAGE

GAMBAS SWEET CHILI 🌶️ 90 DH

TEMPURAS DE GAMBAS, SAUCE SWEET CHILI

POLLO SWEET CHILI 🍗 80 DH

TEMPURAS DE POULET, SAUCE SWEET CHILI

CROQUETAS DE LOMO ✨ 85 DH

5 CROQUETTES DE BOEUF EFFILOCHÉ, FROMAGE, SAUCE TARTARE

CROQUETAS DE POLLO CHEEZY JALAPEÑO 🌶️ 75 DH

5 CROQUETTES DE POULET GRILLÉ, FROMAGE, PIMENT JALAPEÑO, SAUCE SWEET CHILI

CROQUETAS DE PESCADO BLANCO 🐟 80 DH

5 CROQUETTES DE POISSON BLANC & SAUCE TARTARE

CRISPY TACOS X3

CRISPY TACOS DEL PASTOR

BOEUF CUISSON 8H,
ANANAS RÔTI À LA
FLAMME, GUACAMOLE,
PICO DE GALLO

110 DH

**CRISPY TACOS
DE GAMBAS**
GAMBAS, WAKAMÉ,
GUACAMOLE PICO DE
GALLO

110 DH



CRISPY TACOS DE POLLO

POULET GRILLÉ AU FEU
DE BOIS, GUACAMOLE,
PICO DE GALLO

110 DH

**CRISPY TACOS
DE SALMON**
TARTARE DE SAUMON,
WAKAMÉ, GUACAMOLE,
PICO DE GALLO

120 DH

LOS CHURRASCOS

GRILLADES SUR BROCHE, AU FEU DE BOIS ET A LA BRÉSILIEENNE

CHURRASCO ORIGINAL 🍴 210 DH

ASSORTIMENT, SAUCISSE BRÉSILIEENNE, FILET DE POULET, FILET MIGNON & CONTRE-FILET BACON DE BOEUF

CHURRASCO DEL MAR 🍷 210 DH

ASSORTIMENT, FILET DE POISSON BLANC, CREVETTES GÉANTES, CALAMAR

AVEC BANANE PANÉE, OIGNONS CONFITS
& MILLE-FEUILLES DE POMME DE TERRE
+ 1 SAUCE AU CHOIX



LOS PLATOS

TOUTES NOS VIANDES SONT GRILLÉES AU FEU DE BOIS

LOMITO 🍷 230 DH

MÉDAILLON DE FILET DE BOEUF XXL ET SON JUS CORSÉ, OIGNONS NOUVEAUX CONFITS, MILLE-FEUILLES DE POMME DE TERRE & BANANE PANÉE

SALMONITO 🍷 220 DH

MÉDAILLON DE SAUMON, BISQUE DE CRUSTACÉS, OIGNONS NOUVEAUX CONFITS, MILLE-FEUILLES DE POMME DE TERRE & BANANE PANÉE

PATITO 🍷 220 DH

MAGRET DE CANARD, SAUCE FRUITS DES BOIS EPICÉE, CHAMPIGNONS PORTOBELLO GRILLÉS, OIGNONS NOUVEAUX CONFITS, MILLE-FEUILLES DE POMME DE TERRE & BANANE PANÉE

GAMBITAS NEGRAS 🍷 170 DH

RISOTTO A L'ENCRE DE SEICHE, GAMBAS, CALAMAR & ÉMULSION DE CRUSTACÉS

SAUCES MAISON

CHIMICHURRI DE ARGENTINA

SAUCE FROIDE AUX HERBES, ÉCHALOTTES, POIVRONS & ÉPICES ARGENTINES

REDUCCIÓN DE LOMO

RÉDUCTION DE JUS DE BOEUF AUX ÉPICES

BISQUE DE CRUSTÁCEOS

SAUCE IODÉE AUX CRUSTACÉES

SALSA TARTARE

MAYONNAISE, HERBES, ÉCHALOTTE

DESSERTS



SUAVEMENTE

65 DH

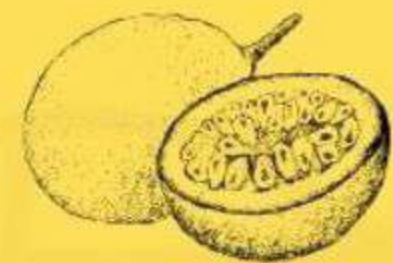


NOUGAT GLACÉ AU DULCE DE LECHE, CACAHUÈTES TORREFIÉES, SAUCE CARAMEL PASSION



CHOCO LOCO

65 DH



MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR & NOIX PRALINÉES



MI CORAZÓN

65 DH



CRÈME BRÛLÉE, FRUITS ROUGES, VANILLE