



JOUR DE L'AN



UN CHOIX PAR SERVICE

BAR À CHORITOS

BAR À "CHORTIOS A LA CHALACA" EXCEPTIONNELLEMENT SUR PLACE TOUTE LA SOIRÉE (FRAIS SUPPLÉMENTAIRES)

PIQUEOS

TEQUEÑOS DE AJÍ DE GALLINA

Tequeños croustillants en pâte wonton, farcis au crémeux et traditionnel Ají de Gallina péruvien

CAUSITA DE PULPO AL OLIVO

Bouchée de pieuvre grillée servie sur pommes de terre style Causa et avocat, accompagné de sauce aux olives Botija

BRUSELAS DE LA PASIÓN

Choux de Bruxelles sur hummus crémeux, cajous croquants, raisins secs et vinaigrette au fruit de la passion

ENTRADAS

BROCHETAS DE PEZ ESPADA

Espadon oriental grillé, servi avec chimichurri et purée de patate douce confite au curry, le tout nappé d'une sauce au vin blanc

TACU CHAUFA CHAR SIU

Tacu Tacu de arroz chaufa et frijoles, garni de porc char siu glacé et de croustillants de wonton frit

CEVICHE NIKKEI

Ceviche de saumon et de thon frais, mariné dans une leche de tigre au ponzu, accompagné de radis et de caviar de truite

SOLTERITO

Salade de choclo, queso fresco, edamame, olives Botija et quinoa croquant, vinaigrette à l'ají amarillo

PLATOS DE FONDO

SECO A LA NORTEÑA

Viande braisée dans une sauce d'ají amarillo, ají panka, et courge du québec, sur tacu tacu, couronné de chalaquita

KAM LU WANTAN

Porc caramélisé dans une sauce tamarin, ananas, poivron rouge, pois mange-tout et wontons croustillants

ARROZ CON PATO

Riz mijoté dans un bouillon de canard à la coriandre et à la bière noire, servi avec canard mariné et frit

CHAUFITA CON TOFU

Riz frit, oeufs, sauce soya, tofu frit au panko, sauce Chi Jau Kay, sésame et wontons frits

POSTRES

TARTELETA DE LIMA

Tartelette à la lime et vanille, garnie de crème cuite à la lime, meringue torchée, gel et zestes de lime

JOYA MORADA

Coque en chocolat mauve, mousse tres leches, chicha morada et crème d'amande à la lime



NEW YEAR'S EVE



ONE CHOICE PER COURSE

CHORITOS BAR

"CHORITOS A LA CHALACA" BAR EXCEPTIONALLY AVAILABLE ON-SITE ALL EVENING (ADDITIONAL FEES APPLY)

PIQUEOS

TEQUEÑOS DE AJÍ DE GALLINA

Crispy wonton-wrapped tequeños filled with the creamy and traditional Peruvian Ají de Gallina

CAUSITA DE PULPO AL OLIVO

Grilled octopus served over a potato causa with avocado, finished with a silky Botija olive sauce

BRUSELAS DE LA PASIÓN

Brussels sprouts on creamy hummus, topped with crunchy cashews, raisins, and a passion-fruit vinaigrette

ENTRADAS

BROCHETAS DE PEZ ESPADA

Grilled oriental-style swordfish, served with chimichurri and a curry-infused confit sweet potato purée, all drizzled with white wine sauce

TACU CHAUFA CHAR SIU

Tacu Tacu of chausa rice and beans, topped with glazed char siu pork and crispy fried wontons

CEVICHE NIKKEI

Fresh salmon and tuna ceviche marinated in a vibrant ponzu leche de tigre, served with radish and trout caviar

SOLTERITO

Salad composed with queso fresco, edamame, Botija olives, and crunchy quinoa, finished with an ají amarillo vinaigrette

PLATOS DE FONDO

SECO A LA NORTEÑA

Braised meat in ají amarillo and ají panca sauce with Québec squash, served over tacu tacu and topped with chalaquiita

KAM LU WANTAN

Caramelized pork in tamarind sauce with pineapple, red bell pepper, snow peas, and crispy wontons

ARROZ CON PATO

Rice slowly cooked in duck broth infused with coriander and dark beer, served with marinated and fried duck

CHAUFITA CON TOFU

Fried rice with eggs, soy sauce, panko-fried tofu, Chi Jau Kay sauce, sesame, and crispy wontons

POSTRES

TARTELETA DE LIMA

Lime and vanilla tart filled with baked lime cream, topped with torched meringue, lime gel, and zest

JOYA MORADA

Purple chocolate shell filled with tres leches mousse, chicha morada, and lime almond cream