



Prix nets et service compris

MANKO
& LA PÊCHE
DURABLE

*Pour nos recettes
de poissons,
qualité, fraîcheur
et préservation
des ressources
sont nos priorités.
Aussi nous avons
sélectionné des
partenaires qui
ont adopté notre
philosophie
et nous vous
proposons
de découvrir
certaines espèces
moins connues
et tout aussi
délicieuses.*



DURANT DES SIÈCLES, LA CUISINE PÉRUVIENNE A ACCUEILLI
TOUTES LES CULTURES DU MONDE.
DES INFLUENCES D'EUROPE, DU JAPON, DE CHINE ET D'AFRIQUE
ONT FUSIONNÉ AVEC LA CULTURE ANDINE ANTIQUE
ET L'EXUBÉRANCE DE L'AMAZONIE, DONNANT NAISSANCE
À UN UNIVERS UNIQUE DE SAVEURS, RÉVÉLÉES
ET PARTAGÉES AUJOURD'HUI.

LE PARTAGE : C'EST AINSI QUE SE CÉLÈBRE LA GASTRONOMIE
PÉRUVIENNE ET QUE MANKO EST ARRIVÉ À PARIS.
UN VOYAGE CULINAIRE AU PÉROU.

#MANKOPARIS

Prix nets et service compris

- AJI.....Piment : Panca, Amarillo, Rocoto, Limo... du plus doux au plus intense.
- ANTICUCHOS.....Brochettes péruviennes, marinées avec aji panca, origan et cumin.
- CANCHA.....Maïs frit très populaire au Pérou, de la variété chulpi.
- CAUSA.....Écrasé de pommes de terre, assaisonné de citron vert et aji amarillo, servi agrémenté de différents ingrédients.
- CEBICHE.....Poisson frais cru, taillé en dés, mariné dans un leche de tigre.
- CHOCLO.....Variété de maïs blanc péruvien.
- LECHE DE TIGRE.....Jus de citron mixé avec fumet de poisson, poisson cru, coriandre, oignon et aji.
- TIRADITO.....Filet de poisson frais cru, émincé à la façon d'un sashimi et mariné dans un leche de tigre.
- BAO.....Pain chinois cuit à la vapeur.

Exemples de poissons « blancs » : Maigre, Mulet noir, Dorade royale, Sar, Dorade rose...

Exemples de poissons « bleus » : Bonite, Maquereau, Chinchard, Thon...

CEBICHES

CLÁSICO. 30

Poisson blanc (selon arrivage), patate douce, maïs choclo et cancha, leche de tigre clásico.

NIKKEÏ. 27

Poisson bleu, concombre, champignon wanyi, oignon rouge, salicorne, leche de tigre nikkeï, algues frites.

THON. 37

Thon rouge, poulpe anticuchero, câpres, avocat, oignon rouge, chips d'ail, leche de tigre clásico crémeux.

TIRADITO & CAUSA

TIRADITO CHIFA. 27

Poisson bleu (selon arrivage), cébette, avocat, croquant de riz et sésame, poudre de nori, huile de coriandre, huile de rocoto et lèche de tigre chifa.

CAUSA MISTI. 30

Tartare de thon, écrasé de pommes de terre, crème de topinambour, mayonnaise chupe, chips de topinambour, cébette.

Exemples de poissons « blancs » : Maigre, Mulet noir, Dorade royale, Sar, Dorade rose...

Exemples de poissons « bleus » : Bonite, Maquereau, Chinchard, Thon...

MAKI

MAKI NIKKEÏ. 35

Gambas frites, foie gras, avocat, concombre, mayonnaise de poisson, sauce ponzu, fromage, togarashi & civette.

PETITS PLATS

QUINOA BURGERS. 19

Petits burgers, steak de quinoa, chutney de poire et mayonnaise au rocoto.

BAO ACEVICHADO. 20

Poulet frit à la péruvienne, mayonnaise acevichado, criolla de céleri.

BAO MELCOCHA. 21

Gambas frites marinées à l'aji amarillo, mayonnaise melcocha, criolla (oignon rouge, concombre, radis rouge).

BERENJENAS OTOÑAL. 24

Aubergines frites, sauce otoñal & sour cream.

GRILLADES À LA PÉRUVIENNE

CUITES AU FOUR À CHARBON

ANTICUCHOS DE POULET. 24

Cuisses de poulet désossées, grillées au charbon & sauce tari.

ANTICUCHOS MARINS. 29

Poisson (selon arrivage), grillé au charbon, pommes de terre, chimichurri & aioli au rocoto.

POULPE. 32

Poulpe grillé au charbon, crème de pommes de terre, sauce anticuchera, olives noires et chips d'ail.

ESPARRAGOS MEDITERRANEO. 26

Asperges vertes grillées, sauce anticuchera à l'aji amarillo, sauce romesco au rocoto, sauce ajo blanco, brioche.

CENTOLLA A LA NORTEÑO. 64

King crabe grillé au josper, majado de manioc, sauce norteno, os à moëlle, chips de manioc.

CÔTE DE BŒUF FRANÇAIS (≈1,1KG). 170

Maturée sur l'os 45 jours minimum & deux garnitures au choix.

PICANHA. 56

Picanha de boeuf (black angus), sauce à l'aji amarillo, chimichurri, purée de potiron, panais sautés au wok, champignons & sauce orientale.

CACEROLES AU WOK

GRANDS PLATS CONVIVIAUX ET GÉNÉREUX

AEROPUERTO. 42

Riz au porc sauté au wok, quinoa, tortilla aux gambas et sauce nikkeï.

LOMO SALTADO. 57

Filet de bœuf sauté au Wok, sauce soja, oignon, tomate, aji amarillo, coriandre, pommes de terre frites & riz au choclo.

POLLO A LA BRASA. 47

Poulet mariné à la péruvienne, sauce huacatay, vinaigrette au parmesan, laitue, carottes, betterave, haricots verts & parmesan râpé.

TALLARIN CHINCHANO. 49

Magret de canard, linguine, sauce chinchana, petits pois, basilic, tomates cerises, stracciatella.

ACCOMPAGNEMENTS

PAPAS MANKO. 11

Pommes de terre frites et assortiment de sauces péruviennes.

RIZ AU CHOCLO. 9

Riz blanc et maïs choclo au beurre.

CHAUFA DE QUINOA. 13

Quinoa blanc, shiitakes, pack choï, edamames, mayonnaise de poisson, sésame blanc & germes de luzerne.

ENSALADA DE HUERTO. 12

Tomates de saison, pousses d'épinards, laitue, vinaigrette d'agrumes, quinoa, avocat.

DESSERTS

CACHANGA (À PARTAGER). 25

Crèmeux de coco, fruits rouges, espuma de mangue, crèmeux d'ananas, fleurs de tagète, glace de corossol.

SUSPIRO LIMEÑO. 19

Crèmeux de maracuyá, meringue italienne, chips de banane, crumble au chocolat, glace de tonka, maracuyá

ENTREMET CHOCOLAT. 20

Mousse de lúcumá, ganache chocolat, biscuit au chocolat, croustillant de praliné, glaçage miroir, crumble de café péruvien, glace au café, sauce chocolat.

TRES LECHEs. 19

Génoise aux "Tres leches", meringue au citron, glace caramel-vanille & sauce dulce de leche.

MANKO
& SUSTAINABLE
FISHING

Quality & freshness are our priorities when sourcing our fish and seafood products. Preservation of the ocean resources is also very important to us, this is why we have partnered with sustainable fisheries that abide by the same philosophy we do. We invite you to discover on



FOR CENTURIES, THE PERUVIAN CUISINE HAS WELCOMED
ALL THE CULTURES OF THE WORLD.
EUROPE, JAPAN, CHINA & AFRICA ALL EMBRACED THE ANCIENT
ANDEAN CULTURE & THE EXUBERANCE OF THE AMAZON,
GIVING LIFE TO A UNIQUE AND MAGICAL UNIVERSE OF FLAVORS
THAT ARE TODAY REVEALED AND SHARED.

SHARING: THAT IS THE ONLY WAY PERUVIAN GASTRONOMY LIVES,
AND THIS IS HOW MANKO HAS REACHED PARIS.
A CULINARY TOUR OF PERU, FROM THE HAND OF GASTON ACURIO.

#MANKOPARIS

Prix nets et service compris

- AJI.....Means chili. Panca, Amarillo, Rocot, Limo... from the least intense to the spiciest.
- ANTICUCHOS.....Péruvian skewers, marinated with aji panca, oregano & cumin.
- CANCHA.....Fried corn very popular in Peru, from chulpe variety.
- CAUSA.....Cold mashed potato, seasoned with lime & aji amarillo, served with different toppings.
- CEBICHE.....Fresh raw fish, cut in cubes, marinated in leche de tigre.
- CHOCLO.....White corn variety from Peru.
- LECHE DE TIGRE.....Lime juice mixed with a fish fumet, raw fish, coriander, onion and aji.
- TIRADITO.....Raw fish filets, sashimi style cut & marinated in leche de tigre.
- BAO.....Chinese steamed bread.

Examples of white fish: Meagre, Black mullet, Royal sea bream, Sargo, Red sea bream...
Examples of blue fish : Bonito, Mackerel, Scad, Tuna...

CEBICHES

CLÁSICO. 30

White fish (catch of the day), sweet potato, corn choclo and cancha & clásico leche de tigre.

NIKKEÏ. 27

Blue fish, cucumber, wanyi mushroom, red onion, sea asparagus, fried seaweed, nikkeï leche de tigre.

THON. 37

Red tuna, anticuchero octopus, capers, avocado, red onion, garlic chips, creamy clásico leche de tigre.

TIRADITO & CAUSA

TIRADITO CHIFA. 27

Blue fish (catch of the day), spring onion, avocado, crunchy rice and sesame, nori seaweed powder, coriander oil, rocoto oil, chifa leche de tigre.

CAUSA MISTI. 30

Tuna tartare, mashed potatoes with aji amarillo, Jerusalem artichoke cream, chupe mayonnaise, Jerusalem artichoke chips, spring onion.

Examples of white fish: Meagre, Black mullet, Royal sea bream, Sargo, Red sea bream...

Examples of blue fish : Bonito, Mackerel, Scad, Tuna...

M A K I

MAKI NIKKEÏ. 35

Fried prawns, foie gras, cucumber, fish mayonnaise, ponzu sauce, cheese, togarashi, shives.

S M A L L D I S H E S

QUINOA BURGERS. 19

Small burger, quinoa steak, pear chutney & rocoto mayonnaise.

BAO ACHEVICHADO. 20

Peruvian fried chicken, acevichado mayonnaise, celery criolla.

BAO MELCOCHA. 21

Fried prawns marinated with aji amarillo, melcocha mayonnaise, criolla (red onion, cucumber, red radish).

BERENJENAS OTOÑAL. 24

Fried eggplants, otoñal sauce & sour cream.

PERUVIAN GRILL

GRILLED IN AN EMBER OVEN

CHICKEN ANTICUCHOS. 24

Charcoal grilled chicken thighs, potato & tari sauce.

MARINS ANTICUCHOS. 29

Charcoal grilled fish (catch of the day), potatoes, chimichurri & rocoto aioli.

OCTOPUS. 32

Charcoal grilled octopus, potatoes cream, anticuchera sauce, dry black olives & garlic chips.

ESPARRAGOS MEDITERRANEO. 26

Grilled green asparagus, aji amarillo anticuchera sauce, romesco sauce with rocoto, ajo blanco sauce, brioche.

CENTOLLA A LA NORTEÑO. 64

Grilled king crab, cassava majado, norteño sauce, marrowbone, cassava chips miso & rocoto foam.

FRENCH SIRLOIN BONE IN BEEF (≈1,1KG). 170

Dry aged on bone 45 days & two sides choice.

PICANHA. 56

(Black angus) Beef Picanha, aji amarillo sauce, chimichurri, pumpkin puree, sautéed parsnips, mushrooms & oriental sauce.

CACEROLES WOK

LARGE AND GENEROUS DISHES

AEROPUERTO. 42

Fried rice with pork, quinoa, prawns tortilla & nikkeï sauce.

LOMO SALTADO. 57

Stir fry Beef Filet, soy sauce, onion, tomato, aji amarillo, coriander, fried potatoes & choclo rice side.

POLLO A LA BRASA. 47

Peruvian marinated chicken, huacatay sauce, parmesan vinaigrette, lettuce, carrots, beetroot, green beans & grated

TALLARIN CHINCHANO. 49

Duck breast, linguine, chinchana sauce, peas, basil, cherry tomatoes, stracciatella.

SIDES

PAPAS MANKO. 11

Yellow potatoes fries with peruvian dipping sauce.

RICE WITH CHOCLO. 9

White rice cooked with choclo corn & butter.

CHAUFA DE QUINOA. 13

White quinoa, pak choï, shiitake mushrooms, edamames, fish mayonnaise, white sesame, alfalfa sprouts.

ENSALADA DE HUERTO. 12

Seasonal tomatoes, baby spinachs, lettuce, citrus vinaigrette, quinoa, avocado.

DESSERTS

CACHANGA (TO SHARE). 25

Creamy coconut, red fruits, mango espuma, creamy pineapple, tagete flowers, soursop ice cream.

SUSPIRO LIMEÑO . 19

Creamy passion fruit, italian meringue, banana chips, chocolate crumble, tonka ice cream, passion fruit.

ENTREMET CHOCOLAT. 20

Lucuma mousse, chocolate ganache, chocolate biscuit, crispy praline, chocolate glaze, peruvian coffee crumble, coffee ice cream, chocolate sauce.

TRES LECHEs. 19

« Tres leches » genoise, lemon meringue, vanilla-caramel ice cream & dulce de leche sauce.