

# MISES EN BOUCHE

## TACOS DE POLLO

*Tacos de volaille fumée, crème de maïs au yuzu kosho, coriandre et citron caviar*

10.00 €

## ATUN SANZARU ROLL

*Maki de papaye en pickles, tartare de thon rouge au sésame et raifort*

13.00 €

## NIKKEI SEPIA

*Chipirons marinée au gingembre et à la citronnelle, condiment kalamansi, shiso et jalapeno.*

10.00 €

## ANTICUCHO DE CARNE

*Brochette de joue de bœuf confite, laquage à la cerise et gingembre, cerise en pickles*

11.00 €

# ENTREES FROIDES

## CEVICHE DE DORADA

*Marinade de daurade à la framboise, leche del tigre au fenouil et shiso*

18.00 €

## CEVICHE DE BOGAVANTE

*Marinade de homard au rocoto, condiment argousier et poivre de Timut*

25.00 €

## HAMACHI TIRADITO

*Sashimis de liche au yuzu, relish de concombre et vinaigrette à la truffe et soja*

18.00 €

## BEEF TARTAR

*Tartare de bœuf au fruit de la passion, herbes fraîches et glace à l'oignon rouge*

17.00 €

## ENTREES CHAUDES

### GYOZA NIKKEI

*Raviolis japonais farcis à la patate douce fumée et savora, condiment épinards & yuzu, émulsion tonka*

15.00 €

### CROQUETAS DE CAMARONES

*Croquettes de crevettes grises au miso et noix de cajou, jus vert au cresson et wasabi, gel sudachi*

18.00 €

### CONCHAS NIKKEI

*Poêlée de coques à l'aji amarillo et aux herbes fraîches*

16.00 €

## PLATS

### MEIJILLONES ASADOS

*Moules dans un bouillon dashi et différentes épices, frites Nikkei*

26.00 €

### LENGUADO GRILLADO

*Sole laquée à l'ail noir et aux amandes, crème d'artichauts à l'aji amarillo et pomme de terre grenaille fumée au charbon végétal*

32.00 €

### TERNERA NIKKEI

*Filet pur de veau, crème de patate douce au chorizo & rocoto, condiment citron confit et poudre d'olives du Pérou*

26.00 €

### VEGETALES NIKKEI

*Assiette de légumes du moment*

20.00 €

# BARBECUE

## OJO DE COSTILLA

*Bœuf de Galice maturé laqué aux poivrons, soja & épices shichimi, espuma de pomme de terre fumée et causa péruvienne*

39.00 €

## DORADA A LA PARILLA

*Daurade royale entière, vierge de tomates d'antan et herbes fraîches, patate douce rôtie au beurre de basilic thaï et jalapeno*

24.00 €

## POLLO PERUANO

*Cuisse de poulet braisé à l'aji panca, condiment tamarillo, jeunes carottes au soja et poêlée de yucca*

23.00 €

# DESSERTS

## BRULEE DE OKINAWA

*Crème brûlée au foin, sucre d'Okinawa et sorbet au fruit exotique*

10.00 €

## ESFERA CODICIOSA

*Sphère de chocolat andoa et de mousse maïs, coeur dulce de leche au miso et glace sakura.*

12.00 €

## PERUVIAN CHOCOLATE CREMA

*Ganache de chocolat blanc et matcha, sablé au miso, sorbet pomme verte et basilic thaï*

10.00 €

## LOS ANDES

*Ganache de chocolat andoa, espuma au beurre de cacahuète et glace au café péruvien*

10.00 €

## TARTA EXOTICA

*Tartelette, crèmeux ananas, mousse au fruit de la passion et sorbet mangue & pandan*

11.00 €

# LUNCH

FORMULE LUNCH "DECOUVERTE", COMPRENANT UNE ENTREE & UN PLAT

*Du mardi au vendredi durant notre service du midi.*

25.00 €

# GROUPE

FORMULE GROUPE "DECOUVERTE" SUR MESURE

*Notre restaurant offre la possibilité d'en privatiser une partie pour un événement particulier.*

*Notre Chef composera en fonction de vos attentes un menu sur mesure.*

*Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à nous contacter par courriel sur [info@sanzaru.be](mailto:info@sanzaru.be) ou par téléphone, au 02 / 773 00 80*

# COCKTAILS

PISCO SOUR

*Barsol Pisco - Citron vert - Blanc d'oeuf*

12.00 €

MANGO CÁPAC

*Bacardi 4 - Mangue - Pêche - Plum*

12.00 €

FLOR DE NARANJA

*Bombay Sapphire - Saint-Germain - Yuzushu - Fleur d'orange*

12.00 €

MOCKTAIL

10.00 €