

SABOREA LA SAZÓN  
**PERUANA**

[WWW.RESTAURANTPEROU.FR](http://WWW.RESTAURANTPEROU.FR)

**KUYADO**  
COCINA · PERUANA

## POISSONS & FRUITS DE MER

### Ceviche € 21.50

Le plat péruvien emblématique, cabillaud cru et frais baigné dans une délicieuse sauce au citron vert, oignons rouges, maïs et de patates douces glacées. Explosion de saveurs garantie. (Poisson peut varier selon la pêche du jour).

### Causa de Cangrejo € 17.50

Version péruvienne de la Causa Limeña, avec de la chair de crabe en son coeur.

### Tallarines saltados de Langostinos € 16.50

Délicieuses nouilles sautées aux crevettes, une fusion exquise de saveurs péruviennes et asiatiques. Sauce soja, crevettes

### Chaufa de Langostinos (Crevettes) € 18.50

Riz avec ses crevettes sauté au wok, mêlant saveurs péruviennes et asiatiques.

## PLATS CRIOLLOS

### Aji de Gallina € 15.95

Plat péruvien classique, poulet effiloché dans une sauce crémeuse et épicée à base de piments aji amarillo, de noix et de fromage, accompagné de riz et de pomme de terre vapeur.

### Lomo Saltado € 22.50

Plat péruvien iconique, sauté de filet de bœuf français aux saveurs péruviennes, mélangeant viande, légumes, servi avec du riz et frites, offrant une explosion de saveurs.

### Pollo Saltado € 18.50

Un plat emblématique péruvien, le "pollo saltado" offre une expérience gustative unique. Du poulet sauté avec des légumes croquants, des épices parfumées, le tout servi avec des frites croustillantes et du riz. Un délice réconfortant à savourer chez K Yao.

### Chaufa de Pollo € 16.90

Riz sauté au wok avec du poulet, mêlant saveurs péruviennes et asiatiques.

### Chaufa de Res € 17.90

Riz sauté au wok avec du bœuf, mêlant saveurs péruviennes et asiatiques.

## VÉGÉTARIEN

### Causa Limeña Vegetariana € 15.50

Version péruvienne de la Causa Limeña végétarienne, brocoli, carotte, oignons, pomme de terre et piment jaune.

### Chaufa Vegetariano € 14.90

Riz sauté au wok, brocoli, carotte, oignons, coriandre, sauce soja, avec un bon goût de fumé au wok.

### Tagliateles a la Huancaína et Sauté de Crevettes € 18.90

Une création K Yao, tagliatelles maison à la huancaína, crevettes panées au panko, offrant une fusion de saveurs japonaises et péruviennes. Une expérience culinaire Nikkei unique à savourer chez K Yao.

### Tagliateles a la Huancaína et Milanesa de Pescado € 21.00

Une variation exquise des tagliatelles à la huancaína, poisson pané au panko. Les tagliatelles maison, associées à la sauce huancaína, se marient harmonieusement avec le croustillant du poisson, offrant une expérience culinaire unique chez K Yao.

### Tallarines saltados de Res € 15.95

Découvrez notre interprétation délicieuse des nouilles sautées au bœuf. Des nouilles parfaitement préparées, associées à des morceaux de poulet tendres et savoureux, offrent une expérience culinaire inoubliable chez K Yao.

### Tallarines saltados de Pollo € 15.95

Découvrez notre interprétation délicieuse des nouilles sautées au poulet. Des nouilles parfaitement préparées, associées à des morceaux de poulet tendres et savoureux, offrent une expérience culinaire inoubliable chez K Yao.

### Tagliateles a la Huancaína et Suprema de Pollo € 17.50

Nos tagliatelles maison à la huancaína sont sublimes par des suprêmes de poulet panées au panko, offrant une texture croustillante unique à cette création culinaire chez K Yao. Une expérience gustative à ne pas manquer.

### Tagliateles a la Huancaína et Lomo al Jugo € 21.00

Nos tagliatelles maison à la huancaína sont associées à des tranches de filet de bœuf français sautées au wok, offrant une expérience culinaire unique chez K Yao.

### Tallarines saltados vegetarianos € 15.95

Découvrez notre interprétation délicieuse des nouilles sautées avec ses légumes (brocoli, carotte, oignons, ail et chou-fleur). Des nouilles parfaitement préparées, associées à des légumes croquants et savoureux, offrent une expérience culinaire veggie chez K Yao.

## ENTRÉE

### Ceviche de Poisson € 6.90

Entrée péruvienne à base de poisson cru frais baigné dans une délicieuse sauce au citron vert, agrémenté d'oignons rouges, de maïs et de patates douces, offrant une explosion de saveurs fraîches. (Poisson selon la pêche du jour)

### Causa de Pollo € 5.50

Version péruvienne de la Causa Limeña, avec du poulet comme ingrédient principal.

## DESSERT

### Mazamorra Morada € 6.00

Dessert péruvien à base de maïs violet et d'épices, offrant une texture pudding et des saveurs riches.

### Combinado € 7.50

Dessert péruvien à base de maïs violet et d'épices, offrant une texture pudding accompagné d'un riz au lait et cannelle

## BOISSONS

### Chicha Morada € 3.90

Boisson péruvienne à base de maïs violet, infusion de fruits et épicée.

### Limonada € 3.90

Rafraîchissante boisson péruvienne au citron, mêlant acidité et douceur.

### Limonada hierbabuena € 3.90

Version rafraîchissante de la limonade péruvienne, agrémentée de menthe pour une touche herbacée.

### Eau pétillante Perrier € 2.90

## FORMULES

### Formule Lima € 15.60

Entrée + plat ou plat + dessert

### Formule Trujillo € 18.50

Entrée + plat + boisson ou plat + dessert + boisson

## OFFRES SPÉCIALES

### Bienvenidos € 17.90

Papa a la Huancaína + Chaufa de Res + Chicha Morada

### Solterito Arequipeño € 3.90

Salade péruvienne originaire d'Arequipa, composée de haricots, maïs, fromage frais, oignons et épices, offrant une explosion de saveurs.

### Papa a la Huancaína € 6.50

Entrée péruvienne composé de pommes de terre (papas) nappées d'une délicieuse sauce huancaína à base de fromage, de piments et de noix, et oeuf.

### Suspiro Limeño € 5.00

Dessert péruvien, délicat flan de dulce de leche, garni de meringue et parfumé à la cannelle.

### Eau Evian € 2.50

### Inca Kola € 4.50

L'Inca Kola est une boisson gazeuse péruvienne jaune fluo au goût de bonbon et de chewing-gum, créée en 1935 et devenue le soda préféré des Péruviens, symbolisant l'identité nationale du pays. Son goût distinctif en fait un soda unique, surpassant même le Coca-Cola en termes de ventes exclusivement au Pérou.

### Coca Cola € 2.50

### Coca Cola zéro € 2.50

### Formule Arequipa € 21.00

Entrée + plat + dessert + boisson

### Formule Duo € 39.90

Entrée + plat + dessert + boisson pour deux

### ¡Hola Que tal! € 15.90

Causita de Pollo + Tallarines saltados de Res