



CEVICHERES

Entrée Plat Principal

Ceviche de pescado (Poisson frais, selon la pesca du jour)	22.00	38.00
Dés de poisson marinés au jus de citron vert, oignons rouges, coriandre, avec une petite touche de piment limo et accompagnés de patate douce et maïs péruvien		
Ceviche de mariscos	25.00	40.00
Mélange de fruits de mer et dés de poisson, assaisonnés au jus de citron vert, oignons rouges, coriandre, piment limo, accompagnés de patate douce et maïs péruvien		
Ceviche de pescado y pulpo	28.00	40.00
Dés de poisson et poulpe marinés au jus de citron vert, oignons rouges, coriandre, piment limo et accompagnés de patate douce et maïs péruvien		
Ceviche de pescado y langostino (crevettes)	28.00	40.00
Dés de poisson et crevettes marinés au jus de citron vert, oignons rouges, coriandre, avec une petite touche de piment limo et accompagnés de patate douce et maïs Péruvien		
Ceviche de salmon (saumon)	30.00	45.00
Dés de saumon marinés au jus de citron vert, oignons rouges, coriandre, piment limo, accompagnés de patate douce et maïs Péruvien		
Ceviche Pepita	50.00	
Mélange de fruits de mer, poisson et noix de Saint-Jacques, assaisonnés au jus de citron, coulis de fruit de la passion, oignons rouges, coriandre et piment limo, accompagnés de patate douce, maïs péruvien, banana chips et lamelles d'avocat		
Leche de tigre (cocktail de jus de ceviche)	15.00	
Jus concentré de poisson, dés de poisson marinés au citron vert, coriandre, Accompagnés de patate douce et maïs Péruvien		

LES ENTREES CHEZ PEPITA

Tamales de Pollo	12.00
Papillote de maïs péruvien , farcie au poulet et assaisonnée aux épices du Pérou	
Papa a la huancaína	13.00
Lamelles de pommes de terre nappées d'une sauce relevée au piment jaune, agrémentées d'olives noires et oeuf dur	
Papa Rellena	13.00
Purée de patate farcie à la viande de boeuf et raisins relevés aux épices péruviennes	
Anticuchos	18.00
Brochettes de coeur de boeuf marinées aux épices et grillées, accompagnées de frites maison et de leurs sauces Huacatay, Uchucuta et Huancaína	
Causa de Pollo/ Atun	15.00
Purée de pomme de terre citronnée, farcie avec poulet ou thon marinés aux épices	
Causa de langostino (crevettes) ou Causa Acevichada	18.00
Purée de pomme de terre citronnée, farcie aux crevettes marinées aux épices	
Causa de Poulpe	18.00
Purée de pomme de terre citronnée, farcie au poulpe mariné aux épices	
Causa de Pulpa de cangrejo	20.00
Purée de pomme de terre citronnée, farcie à la chair de crabe marinée aux épices	
Causa de Noix de St. Jacques	20.00
Purée de pomme de terre citronnée, farcie au noix de Saint-Jacques marinées aux épices	
Tortilla de crevettes	18.00
Omelette de crevettes assaisonnées aux épices péruviennes et salade du jour	
Brochettes de Crevettes	22.00
Brochettes de crevettes marinées aux épices et grillées, accompagnées de pommes de terre rissolées, patate douce et leurs sauces Huacatay, Uchucuta et Huancaína	

Spécialités Végétariennes

Ensalada fresca

10.00

Mix de légumes frais, salade verte, tomate, avocat, concombre, oignons, radis, olives
Et carottes, sauce vinaigrette

Ensalada de Quinoa

13.00

Mix de trois quinoa, tomate, oeufs, olives Péruviennes et sauces

Tortilla de verduras épicée

Omelette de légumes assaisonnés avec des épices Péruviennes

15.00

Palta a la reina

Demi avocat farci aux légumes et fines herbes, oeufs, olives

15.00

Ceviche de champignons

Lamelles de champignons de paris assaisonnées avec du citron vert, oignons rouges,
Coriandre accompagné de patate douce et maïs Péruvien

20.00

Chaufa vegetariano

Riz et légumes sautés à la façon orientale, agrémentés d'omelette.

20.00

Saltado vegetariano

Mix de légumes sauté aux épices avec tomates, oignons rouges et piment jaune,
accompagné de riz parfumé et frites maison

20.00

NOS PLATS

Pescado a la plancha	20.00
Filet de poisson, accompagné de riz et légumes sautés avec sauce vinaigrette	
Jalea de pescado	22.00
Friture de poisson mariné à la sauce péruvienne, batonnets de manioc et leurs sauces criolla et tartare	
Chicharron de calamar	22.00
Anneaux de calamar frits accompagnés de sauces criolla et tartare	
Chaufa de pollo (riz au poulet style asiatique)	22.00
Riz sauté au poulet à la façon orientale, agrémenté d'oeuf brouillé et lardons	
Chaufa de mariscos (riz aux fruits de mer style asiatique)	
Riz sauté aux fruits de mer à la façon orientale, agrémenté d'oeuf brouillé et lardons	
Arroz con mariscos	25.00
Mélange de riz et fruits de mer légèrement épicés au piment jaune sans piquant	
Cabillaud a la plancha	25.00
Filet de cabillaud, accompagné de riz et légumes sautés avec sauce vinaigrette	
Jalea mixta	28.00
Friture de poisson et fruits de mer marinés à la sauce péruvienne, batonnets de manioc et leurs sauces criolla et tartare	
Pescado a lo macho	28.00
Filet de poisson sur une sauce aux fruits de mer légèrement épicée au piment jaune, accompagné de riz parfumé	
Lomo saltado	35.00
Emincé de boeuf sauté aux épices avec tomates, oignons rouges et piment jaune, accompagné de frites maison et riz parfumé	
Bistek en salsa anticuchera con tacu-tacu	35.00
Steak de boeuf grillé en sauce d'anticucho accompagné d'une farce de riz et haricots blancs sautés, accompagné de sauce criolla	
Lomo a lo pobre	40.00
Emincé de boeuf sauté aux épices avec tomates, oignons rouges et piment jaune, accompagné de frites maison et riz parfumé, banane douce et oeuf au plat	
Piqueo Pepita (pour 2 personnes)	60.00
Ceviche bicolor, jalea mixta, pulpo al olivo y causas de atun y pollo, accompagnés de manioc, patate douce, maïs péruvien et banana chips, sauces tartare et criolla	

NOS DORADES

Grillée **35.00**

Poisson entier grillé, mariné aux épices, accompagné de salade fraîche, riz, manioc et sauce criolla

A la sauce citron **38.00**

Poisson entier grillé, mariné aux épices et nappé d'une sauce citronnée, accompagné de riz parfumé et manioc doré

A la crème d'ail **38.00**

Poisson entier grillé, mariné aux épices et nappé d'une sauce d'ail, accompagné de riz parfumé et manioc

A lo macho **40.00**

Poisson entier grillé, nappé d'une sauce aux fruits de mer légèrement relevée au piment jaune, accompagné de riz parfumé et manioc doré

A la sauce diabla **40.00**

Poisson entier grillé, nappé d'une sauce aux crevettes légèrement relevée au piment panka, accompagné de riz parfumé et manioc doré

PLATS ENFANTS

Filet de poulet a la plancha

Filet de poulet marinée aux épices accompagnes des frites et sauces **15.00**

Chicharron de pollo / de pescado (Nuggets)

Friture de poulet ou poisson mariné à la sauce péruvienne, accompagnée de chips ou légumes et ses sauces **18.00**

Salchipapa Royal

Saucisses grillées, accompagnées de frites maison, œufs et leurs sauces **18.00**

RESTAURANT PEPITA

Rue des Glacis de Rive 23- 1207 Genève Tél. 0227367070

Horaires: Lundi au Vendredi : 10 am-15 hs et 17.30 hs - 23 hs

Samedi, dimanche et fériées : 11 am au 23 hs