

MENU LA LATINA



INSPIRÉE DES CANTINAS MEXICAINES, HÉRITIÈRES DES TABERNAS ESPAGNOLES, NOTRE "CANTINA LATINA" EST UN LIEU DE CONVIVIALITÉ AVEC DES PLATS À PARTAGER.

CIUDAD DE MÉXICO

  **ESQUITES 11**
MAÏS EN GRAINS SAUTÉ AU BEURRE, SERVI AVEC FETA, MAYONNAISE ET CITRON VERT

   **SOPES DE COCHINITA PIBIL 13** (2 PIÈCES)
GALETTE DE MAÏS (9 CM) GARNIES DE PORC MARINÉ SERVIS AVEC PURÉE D'HARICOTS ROUGES, CRÈME ACIDULÉE, SALADE VERTE, FROMAGE ET OIGNONS ROUGES MARINÉS. **VERSION VÉGÉTARIENNE 9**

   **FLAUTAS DE PAPAS 15** (3 PIÈCES)
TORTILLAS ROULÉES ET FRITES, GARNIES DE POMMES DE TERRE, ACCOMPAGNÉES DE SALSA PASILLA CRÈME ACIDULÉE, FROMAGE FETA ET SALADE VERTE

  **GRINGAS 16** (8 PETITES PIÈCES À PARTAGER)
TORTILLAS DE BLÉ, PORC MARINÉ ET GRILLÉ FAÇON AL PASTOR, FROMAGE FONDU, OIGNONS BLANCS, CORIANDRE ET ANANAS RÔTIE

TACOS À CHOIX : CAMPECHANOS, POLLO ASADO, AL PASTOR OU BISTEC

SALSA VERDE O CHILE DE ÁRBOL/PIÑA ASADA 17 | 18 | 19 | 21

 (3 PIÈCES)

TORTILLAS 100% MAÏS (12 CM) ET GARNITURE À CHOIX DE VIANDE (CH) MARINÉE ET GRILLÉE MINUTE : MIX DE CHORIZO MEXICAIN ET BOEUF, DE POULET, DE PORC, OU DE BŒUF.

   **CEVICHE MEXICANO 29**
POISSON MARINÉ (BAR) AU CITRON VERT AVEC TOMATES, OIGNONS, CORIANDRE ET TOUCHE DE PIMENT, MORCEAUX DE MANGUE. RECETTE EMBLÉMATIQUE DES PLAGES MEXICAINES

BURRITO AL PASTOR OU RIB-EYE (200 GR.) 25 | 28

TORTILLA DE BLÉ DE 30 CM ROULÉE, FARCIE D'ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE OU DE PORC "AL PASTOR", PURÉE DE HARICOTS, GUACAMOLE, SAUCE ROUGE MAISON ET OPTION FROMAGE

ENSALADA DE GAMBAS CON SALSA DE PIÑA Y MANGO 26

SALADE FRAÎCHE DE GAMBAS AVEC VINAIGRETTE FRUITÉE ET EXOTIQUE

  **NACHOS MEXICANA 24**
VERSION GÉNÉREUSE ET COMPLÈTE AVEC GUACAMOLE MAISON, FROMAGE FONDU, PICO DE GALLO ET JALAPEÑOS.

  **MORTIER TRADITIONNEL 54**
AVEC GARNITURE À CHOIX, DÈS 2 PERS. SERVIS AVEC 8 TORTILLAS DE MAÏS OU DE BLÉ, OIGNONS BLANCS, CORIANDRE, CITRONS VERTS, PICO DE GALLO ET SAUCES. OPTION : GUACAMOLE MAISON +9.-
GARNITURES À CHOIX : COCHINITA PIBIL, CARNITAS, BARBACOA DE RES (+5.-) OU POULET GRILLÉ (+9.-)

LIMA, PERÚ

- 
- P** **GF** **V** **YUCAS CON SALSA HUANCAÍNA 7** (5 PIÈCES)
BÂTONNETS DE MANIOC FRITS AVEC CRÈME FROMAGÈRE PIQUANTE
- V** **S** **TEQUEÑOS PERUANOS CON SALSA VERDE 8** (6 PIÈCES)
PETITS BÂTONNETS FRITS DE PÂTE CROUSTILLANTE FARCIS DE FROMAGE (CH),
SERVIS AVEC MAYONNAISE DE CORIANDRE À L'AIL.
- GF** **V** **PAPAS FRITAS DE CAMOTE CON SALSA VERDE PERUANA, HUANCAÍNA O CREMA DE ROCOTO 8 | 13**
FRITES DE PATATE DOUCE ACCOMPAGNÉES DE SAUCES PÉRUVIENNES LÉGÈREMENT ÉPICÉES À CHOIX
- P** **S** **ALITAS ACEVICHADAS 16**
AILES DE POULET CROUSTILLANTES NAPPÉES D'UNE SAUCE CITRONNÉE ET LÉGÈREMENT PIMENTÉE, INSPIRÉE DU
CEVICHE PÉRUVIEN (6 PIÈCES)
-
- GF** **S** **CEVICHE PERUANO 33**
POISSON CRU (BAR) MARINÉ DANS DU JUS DE LIME, LECHE DE TIGRE, OIGNONS ROUGES, GRAINS DE MAÏS.
ACCOMPAGNÉ DE PATATE DOUCE ET DE BANANE PLANTAIN FRITE. LÉGÈREMENT RELEVÉ
- P** **GF** **S** **CEVICHE MIXTO DE ROCOTO O AJÍ AMARILLO 35**
POULPE, PETIT CALAMAR, CREVETTES ET POISSON MARINÉ (BAR) AU CITRON VERT, LECHE DE TIGRE, OIGNONS
ROUGES, CORIANDRE FRAÎCHE, MAÏS GRILLÉ, MAÏS EN GRAIN ET PATATE DOUCE
- GF** **V** **ENSALADA "SOLTERITO DE QUINOA" 23**
QUINOA, AVOCAT, MAÏS, OIGNONS, TOMATES CERISE, POMMES DE TERRE GRENAILLES, PERSIL, JUS DE CITRON
VERT, FETA, MAYONNAISE D'OLIVE NOIRE
- GF** **V** **ARROZ CHAUFA 27** (TEMPS DE PRÉPARATION 15 MIN.)
RIZ SAUTÉ D'INFLUENCE CHINOISE-PÉRUVIENNE AVEC À CHOIX :
POULET, TOFU OU GAMBAS (+5.-)
- S** **LOMO SALTADO 38** (TEMPS DE PRÉPARATION 15 MIN.)
LAMELLES DE FILET DE BŒUF (CH) SAUTÉE AU WOK AVEC LÉGUMES, SOJA ET POMMES DE TERRE FRITES

LOS ANGELES - NORTEAMÉRICA

MINI HAMBURGUESAS 21

DÉLICIEUX PETITS BURGERS DE CHEZ BREADSTORE, OIGNONS CARAMÉLISÉS,
SAUCE MAISON, FROMAGE FONDU (3 PIÈCES).

HAMBURGUESA BACON CHEESE 27

BURGER 100% BOEUF AU PAIN BUN DE CHEZ BREADSTORE, BACON CROUSTILLANT,
FROMAGE CHEDDAR PREMIUM, TOMATES ET SALADE. SERVI AVEC FRITES DE PATATE DOUCE.

- P** **GF** **S** **RIBS DE PORC (350 GR.) 29**
CUISSON À BASE TEMPÉRATURE AVEC UNE SAUCE À BASE DE BIÈRE ET D'INGRÉDIENTS SECRETS DE NOTRE
CHEF MEXICAIN. SERVIS AVEC RIZ OU FRITES.



PLATO ESTRELLA / SIGNATURE



PIQUANTE



VEGETARIANO



SIN GLUTEN / GLUTEN FREE