



MENU LA LATINA

"LA LATINA" VOUS INVITE À UN VOYAGE À TRAVERS DES VILLES QUI FAÇONNENT LA CULTURE GASTRONOMIQUE IBÉRO-AMÉRICAINE.

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 12

MAÏS EN GRAINS SAUTÉ AU BEURRE, SERVI AVEC FETA ET CITRON VERT.

QUESO FUNDIDO CON FRIJOLES, GUACAMOLE Y TOTOPOS 13

FROMAGE FONDU AUX HARICOTS ROUGES ET GUACAMOLE DU JOUR SERVI AVEC CHIPS 100% MAÏS (SANS GLUTEN)

GRINGAS 16

TORTILLAS DE BLÉ, PORC MARINÉ ET GRILLÉ FAÇON AL PASTOR, FORMAGE FONDU, OIGNONS BLANCS, CORIANDRE ET ANANAS RÔTIÉ (8 PETITES PIÈCES À PARTAGER)

TACOS AL PASTOR OU BISTEC

SALSA VERDE O CHILE DE ÁRBOL Y PIÑA ASADA 19 | 21

TORTILLAS DE MAÏS 12 CM GARNIES DE BŒUF OU PORC MARINÉ ET GRILLÉ (3 PIÈCES)

BURRITO AL PASTOR OU RIB-EYE (200 GR.) 25 | 27

TORTILLA DE BLÉ DE 30 CM ROULÉE, FARCIÉE 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.-)

 PLATO ESTRELLA / SIGNATURE

 PIQUANTE

 VEGETARIANO

 SIN GLUTEN / GLUTEN FREE

 **LIMA, PERÚ****YUCAS CON SALSA HUANCAÍNA 6**

BÂTONNETS DE MANIOC FRITS AVEC CRÈME FROMAGÈRE PIQUANTE

TEQUEÑOS PERUANOS CON SALSA VERDE 7

PETITS BÂTONNETS FRITS DE PÂTE CROUSTILLANTE FARCIS DE FROMAGE, SERVIS AVEC MAYONNAISE DE CORIANDRE À L'AIL (5 PIÈCES)

PAPAS FRITAS DE CAMOTE CON SALSA VERDE PERUANA, HUANCAÍNA O CREMA DE ROCOTO 7 | 13

FRITES DE PATATE DOUCE ACCOMPAGNÉES DE SAUCES PÉRUVIENNES LÉGÈREMENT ÉPICÉE À CHOIX

ALITAS ACEVICHADAS 14

AILES DE POULET CROUSTILLANTES NAPPÉES D'UNE SAUCE CITRONNÉE ET LÉGÈREMENT PIMENTÉE, INSPIRÉE DU CECIPE PÉRUVIEN (6 PIÈCES)

CEVICHE TRADICIONAL 19 | 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.

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.

ARROZ CHAUSA 27 (TEMPS DE PRÉPARATION 15 MIN.)

RIZ SAUTÉ D'INFLUENCE CHINOISE-PÉRUVIENNE AVEC À CHOIX : POULET, TOFU OU GAMBAS (+5.-)

LOMO SALTADO 36 (TEMPS DE PRÉPARATION 15 MIN.)

LAMELLES DE FILET DE BOEUF (CH) SAUTÉE AU WOK AVEC LÉGUMES, SOJA ET POMMES DE TERRE FRITES

 **LOS ÁNGELES - NORTEAMÉRICA****PAPAS FRITAS SENCILLAS O CON SALSA CHEDDAR 6 | 10**

FRITES CLASSIQUES OU NAPPÉES DE FROMAGE FONDU (BACON + 5.-)

NUGGETS DE POLLO 9

MORCEAUX DE POULET PANÉ MAISON (CH) ET SAUCE MAISON À CHOIX (5 PIÈCES)

ALITAS DE POLLO CON SALSA CASERA 12

AILES DE POULET MARINÉE DANS UNE SAUCE MAISON AU BOURBON (6 PIÈCES)

MINI HAMBURGUESAS 21

DÉLICIEUX PETITS BURGERS À PARTAGER, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SAUCE MAISON, FROMAGE FONDU (3 PIÈCES)

ENSALADA « CAESAR » 24

SALADE ROMAINE, POULET PANÉ, PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR

HAMBURGUESA BACON CHEESE 25

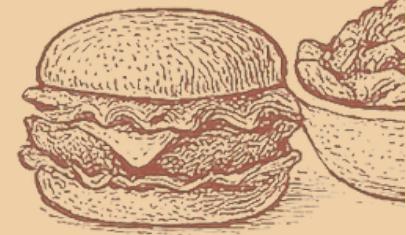
BURGER 100% BOEUF AU PAIN BUN, BACON CROUSTILLANT, FROMAGE CHEDDAR, TOMATES ET SALADE. SERVI AVEC SALADE ET FRITES.

RIBS DE PORC (350 GR.) 29

CUISISON BASE TEMPÉRATURE AVEC UNE SAUCE À BASE DE BIÈRE ET D'INGRÉDIENTS SECRETS DE NOTRE CHEF MEXICAIN. SERVIS AVEC RIZ OU FRITES.

RIB-EYE 200GR. (ENTRECOTE, CH) CON PAPAS FRITAS 33

ENTRECÔTE GRILLÉE SERVIE AVEC FRITES OU PATATES DOUCES

**S** PLATO ESTRELLA / SIGNATURE**P** PIQUANTE**V** VEGETARIANO**GF** SIN GLUTEN / GLUTEN FREE**LALATINA.CH**

PRIX EN CHF | TVA INCLUSE