

## 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

  **QUESO FUNDIDO CON FRIJOLES, GUACAMOLE Y TOTOPOS 12**  
FROMAGE FONDU AUX HARICOTS ROUGES ET GUACAMOLE DU JOUR  
SERVI AVEC CHIPS 100% MAÏS (SANS GLUTEN)

   **FLAUTAS DE PAPAS 13 (3 PIÈCES)**  
TORTILLAS ROULÉES ET FRITES, GARNIES DE POMMES DE TERRE, ACCOMPAGNÉES DE SALSA PASILLA  
CRÈME ACIDULÉE, FROMAGE FETA ET SALADE VERTE

   **SOPES DE COCHINITA PIBIL 14 (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 11**

**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 CAMPECHANOS, AL PASTOR OU BISTEC**  
**SALSA VERDE O CHILE DE ÁRBOL/PIÑA ASADA 17 | 19 | 21 (3 PIÈCES)**  
TORTILLAS 100% MAÏS (12 CM) GARNIES D'UN MIX DE CHORIZO MEXICAIN ET PORC (CH), OU DE BŒUF  
MARINÉ COUPÉ AU COUTEAU (CH), OU DE PORC MARINÉ ET GRILLÉ (CH).

---

**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,  
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)
- 
- P** **GF** **S** **CEVICHE TRADICIONAL 22 | 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
- 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 ÁNGELES - NORTEAMÉRICA

- GF** **V** **PAPAS FRITAS SENCILLAS O CON SALSA CHEDDAR 6 | 10**  
FRITES CLASSIQUES OU NAPPÉES DE CHEDDAR PREMIUM (BACON + 5.-)
- MINI HAMBURGUESAS 21**  
DÉLICIEUX PETITS BURGERS À PARTAGER, OIGNONS CARAMÉLISÉS,  
SAUCE MAISON, FROMAGE FONDU (3 PIÈCES)
- 
- ENSALADA « CAESAR » 26**  
SALADE ROMAINE, POULET PANÉ, PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR
- 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.