

TAPAS

TOUS NOS TAPAS SONT FAITS-MAISON ET RÉALISÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS

TACOS 4€ / 15€ LES 4 / 20€ LES 6

Tortilla de maïs traditionnelle garnie de fromage fondu, haricots noirs, guacamole, garniture au choix:

Tacos al pastor: Porc mariné aux épices, ananas frais, sauce chipotle maison. Un incontournable au Mexique!

Tacos de tinga: poulet mijoté dans une sauce tomate parfumée aux piments

Tacos de carne: boeuf et légumes flambés



EMPANADA ARGENTINA 4€50 / 12€ LES 3

Chausson fait maison, accompagné d'une sauce chimichurri aux herbes fraîches et épices



YUQUITAS 7€50

Manioc croustillant accompagné d'une sauce Huancaína crémeuse à base de fromage, un classique péruvien!



QUESADILLA 8€50

Tortillas de blé garnies de fromage fondu, cuites à la plancha. Garniture au choix: poulet, fromage de chèvre ou boeuf



PATACONES 7€50

Galettes de banane verte frites, accompagnées d'une farce au poulet



TAPAS

EMPANADAS COLOMBIANAS 8€

Deux chaussons à la pâte de maïs, farce au boeuf



GUACAMOLE Y NACHOS 8€

Guacamole maison et chips de maïs artisanales

PATATAS BRAVAS - 4€50

Dés de pomme de terre frits,
servis avec une sauce aioli maison



CAUSA RELLENA 6€50

Terrine de pomme de terre parfumée au
piment jaune, garnie d'une farce au poulet

ANTICUCHOS 7€50

Brochettes de coeur de boeuf marinées
aux épices péruviennes



PLATO EL DORADO

18€



Assiette découverte autour de l'Amérique latine

Guacamole y nachos
Empanada argentina
Patatas bravas

Taco de tinga
Yuquitas
Causa rellena
Patacones

