

- Picassiette -

GUACAMOLE Y TOTOPOS (Coriandre & piment) Avocats, oignons, coriandre, tomates, épices, citron, tortillas de maïs & crudités	7€
FRIJOLAS REFRITOS (Lait) Purée d'haricots noirs & féta, servie avec du pain pita boulanger	7€
PATATAS DE LA CASA (Œuf & sésame) Pommes de terre grenaille, piment d'espelette, paprika, citron & mayonnaise maison à l'ail	6€
ENCORNETS CITRONNÉS (Mollusque & gluten) Calamars panés & frits	6€
EL PLATO (Mollusque, gluten, crustacé, lait, soja, moutarde, piment, coriandre, œuf & sésame) Plateau mixte avec guacamole, frijoles refritos, patatas bravas, croquetas de moqueca, salade de poulpe & encornets citronnés	23€



Tous les plats sont prévus à partager sinon nous vous recommandons de commander 1 plat par personne et 1 accompagnement en plus pour 2 personnes.

- Cocina -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

CANARD AL MOLE DE LA ABUELITA (Sésame, fruits à coques, piment & coriandre) Magret (environ 200gr.) mariné au saké, mirin, vinaigre de riz, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches et sauce mole poblano (à base de chocolat & piments du Mexique)	17€
RISOTTO DE PALOURDES AU SAFRAN (Poisson, lait, sulfite & mollusque) Risotto aux épices safranées & palourdes fraîches	14€
CEVICHE (Poisson, mollusque, crustacé, sésame & piment) Poisson frais du jour avec sauce à l'orange pimenté	14€
PAN CON TOMATE DE MOQUECA (Crustacé, gluten, lait, sulfites) Steak de gambas au boulgour, pain gratté à la tomate fraîche et ail, bisque de gambas	13€
CHILI CON POLLO (Soja, piment & coriandre) Haricots noirs, filet de poulet mijoté dans une sauce au curry rouge & lait de coco	14€
TARTARE TERRE MER (Mollusque, soja, moutarde, piment, coriandre, œuf & sésame) Tartare de bœuf (pièce du jour) et d'huître assaisonné, jaune d'œuf mariné au soja & épices	16€

- Asado -

- GRILLADES -

CÔTE DE BŒUF 1KG ENVIRON SELON ARRIVAGE (Soja, coriandre & piment) Pour deux personnes - 5,5€ pour 100gr. Marinée au soja et au mezcal, sauce aux herbes puis grillée sur pierres de lave. Servie avec les patatas bravas de la Casa. Comptez 20 min d'attente	55€
PULPO AL PASTOR (Mollusque, piment & sésame) Poulpe grillé (environ 220gr.), piperade de poivrons & piments d'espelette, sauce aux piments & coriandre, servi avec des tortillas de maïs	17€
PESCADO A LA PICO DE GALLO (Poisson, piment, coriandre & sésame) Poisson du jour grillé sur pierres de lave et sauce vierge à base de tomates, oignons rouges et herbes fraîches. Comptez 15 min d'attente	17€

- Acompañamiento -

- ACCOMPAGNEMENTS À PARTAGER À DEUX (OU PAS!) -

ENSALADA FRESCA (Céleri, sésame, sulfites & arachide) Cruautés de saisons, vinaigrette balsamique blanc au miel, mangue sautée & cacahuètes caramélisées épicées	8€
COLIFLOR AL CHOCOLATE BLANCO (Lait & sésame) Choux fleur cuit en papillote puis grillé & sauce au chocolat blanc-curry	8€
PATATAS A LA PLANCHA (Lait, gluten & sésame) Pommes de terre grillées aux pierres de lave & sauce au paprika fumé	7€

- Dulce -

- DESSERTS -

TATIN MANGUE & ABRICOTS (Lait & gluten) Notre version de la tarte tatin & ses fruits frais	7€
BURRATICOPA (Lait) Burrata fouettée aux fruits rouges frais, coulis de fruits rouges frais & basilic	8€
BROWNIE DE LA CASA (Gluten, œuf, lait & fruits à coque) Chocolat noir, crème montée au café & noix	7€

- Cocteles -

- COCKTAILS ALCOOLISÉS -

PINK COLIBRI

Vodka Absolut, Sloe gin, jus de citron, pamplemousse rose & d'ananas
Un long drink gourmand & désaltérant pour les longues nuits muy calientes !



11€

LA ARDILLA DULCE

Havana Especial, amaretto, liqueur de cacao, lait de coco fumé à la fève de tonka & bitters café
Un drink tout en douceur. Sucré & rafraîchissant !



11€

APIO DE AMOR

Gin Beefeater, Dolin dry, eau de vie de céleri, jus de pamplemousse rose & bitter de pamplemousse
Un cocktail sec et frais sous un nuage de botaniques, parfait pour les palais exigeants.



11€

EL HALCON ROJO

Tequila Altos blanco, Campari, citron vert, jus de tomate & sirop d'aneth maison
Un drink frais et subtil, avec une légère amertume!



11€

PINK FLOYD CAIPIRIHNA

Cachaça, rhum jamaïcain 63°, quartiers de citron vert, sucre vergeoise, liqueur de banane du Brésil & jus de goyave
Une caïpi fruitée mais musclée & psychédélique, attention pas plus de deux !



12€

JAMAICAN OLD-FASHIONED

Rhum Plantation Original Dark infusé au chocolat noir 75%, sirop noix de coco & bitters
Notre version chocolatée du Rhum Old Fashioned, entre puissance & velours... !



12€

EL DIABLILLO

Jameson black barrel infusé au poivre Sichuan, sirop de noix de macadamia, citron vert, jus de poivron rouge grillé, blanc d'œuf & soda bio au maté
Un whisky fizz décalé et gourmand qui va faire danser tes papilles toute la soirée.



11€

GREEN HORNET#2

Pisco Acholado infusé au poivre Timut, citron vert, basilic frais, cordial citronnelle/zest de citron vert & eau de coco
Un pisco sour revisité, frais & désaltérant, parfait pour les longues nuits d'été.



11€

BYRRH DAIQUIRI

Havana Club 7 ans, Byrrh tradition, rhum agricole 59°, gingembre frais, citron vert & sucre vanillé
Un daiquiri puissant, rond & épicé, avec une touche des Pyrénées !



11€

JAGUARITO SMASH

Ron Havana 3 ans, menthe, citron vert, liqueur de fleur de sureau sauvage, sirop d'agave & soda water
Notre version pimpée du mojito, clair, net et ultra frais. Une petite bombe !



11€

- Especial -

MARGARITA DE LA CASA

Tequila Altos blanco 100% de agave, Cointreau, citron vert & mucho amor
Notre fameux pichet de 1L de Margarita à partager !



30€

COCTEL DEL DIA

Un cocktail création. Demandez-nous la recette du soir !



10€

- Cocteles sin alcohol -

- COCKTAILS NON ALCOOLISÉS -

AGUA FRESCA

À base de jus de fruits & aromates du jour. Demandez-nous la recette du soir !
Spécialité mexicaine très désaltérante, vendue par des marchands ambulants au hasard des rues.



5€

ICED TEA DE LA CASA

À base de thé noir, citron frais & aromates du jour.
Demandez-nous la recette du soir !
Notre version ultra rafraîchissante du thé glacé.



5€

Prix nets

- *Bebidas Frias* -

- BOISSONS SANS ALCOOL -

SODAS 33CL	3,5€
Coca-Cola, Coca Zéro ou Perrier	
CLUB MATÉ SODA 33cl	4€
JUS DE FRUITS	3€
Selon arrivage, demandez nous !	
EAUX en 50cl / ou 1L	3€ / 5€
San Pellegrino ou Evian	

- *Bebidas Calientes* -

- BOISSONS CHAUDES -

ESPRESSO / ALLONGÉ/ DÉCAFFÉINÉ GIOVANNI PIETRINI	1,7€
DOUBLE ESPRESSO GIOVANNI PIETRINI	2,5€
THÉS / INFUSIONS	3€
Demandez-nous notre sélection !	

- *Cervezas* -

- BIÈRES -

EN PRESSION 25cl / 50cl	
TIGRE BOCK, Blonde 5,5° (France)	3,2€ 6€
PIETRA, Ambrée 6° (Corse)	3,7€ 7€
COLOMBA, Blanche 5° (Corse)	4€ 7,5€
BROOKLYN DEFENDER, IPA 5,5° (USA)	4,5€ 7,8€

- *Vinos* -

- VINS DU MONDE -

	Verre / Bouteille	
BLANCO		
VERAMONTE, Chardonnay Reserve (Chili) - <i>Complexe avec des arômes de citron & coing</i>	6,5€	32€
ETCHART, Torrontes (Argentine) - <i>Notes de jasmin & pêche blanche. Tendre & rafraichissant</i>	5,5€	26€
ATAMISQUE, Serbal Viognier (Argentine) - <i>Généreux & équilibré. Notes florales & abricotées</i>	6,5€	32€
DOCIL, Vinho Verde Niepoort (Portugal) - <i>Notes florales & citronnées. Pureté & minéralité</i>	6€	30€
BARCO DEL CORNETTA, Verdejo (Espagne-BIO) - <i>Bouche ample & grande richesse aromatique</i>	7€	34€
TINTO		
LA CETTO, Zinfandel (Mexique) - <i>Souple, charnu, épicé avec des notes de fruits noirs</i>	5,5€	26€
DRINK ME, Niepoort (Portugal) - <i>Léger, rond avec une aromatique fraîche & florale</i>	6,5€	32€
AURORA RÉSERVE, Merlot (Brésil) - <i>Tanins souples & notes de cerise</i>	5,5€	26€
GARGANTA DEL DIABLO, Malbec (Argentine) - <i>Bouche ronde. Notes de fruits noirs & épices</i>	6,5€	32€
TARAPACA, Carmenere (Chili) - <i>Concentré et intensément fruité. Finale puissante</i>	6€	30€
ATAMISQUE, Serbal Pinot Noir (Argentine) - <i>Léger & croquant aux notes subtiles de fruits rouges</i>	7€	34€
REVENCHA, Malbec (Argentine) - <i>Corsé et velouté. Notes de fruits noirs & torréfaction</i>	-	54€
ORZADA ODJFIELL, Carignan (Chili) - <i>Intense & pur aux tanins soyeux. Notes réglissées & épicées</i>	-	59€
ROSADO		
MONTCALM, Gris des sables (BIO) - <i>Léger, rond avec une belle minéralité</i>	5,5€	26€
RÉAL, Côtes de Provence (BIODYNAMIE) - <i>Bouche ample & une belle finale fruitée</i>	6,5€	32€
PROSECCO		
SENSI Extra dry (Italie) - <i>Des saveurs de pomme & poire avec un soupçon de pêche blanche</i>	7€	30€
CHAMPAGNE		
G.H MUMM, Cordon rouge brut - <i>Souple et fruité avec des arômes de fruits & d'agrumes</i>	10€	80€