

- *Cocina* -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

TIRADITO NIKKEI <i>(Sésame, coriandre, piment, poisson, soja & céleri)</i> Pêche du jour marinée au sésame, gingembre et soja, sauce coco/chipotle, purée d'ananas rôti au miel & gelée de citron vert	17€
PULPO LAQUÉ <i>(Piment, sésame, sulfites & soja)</i> Poulpe fondant et grillé, sauce aigre-douce à l'orange, fenouil sauté à l'ail & gelée de piment	19€
QUINOTO (VEGAN) <i>(Piment, coriandre, sésame, soja & céleri)</i> Purée de lentilles au citron, risotto de quinoa à l'oignon et graines de courge & jus corsé de légumes au chile ancho	17€
PATO AL CACAHUETE <i>(Arachide, sésame, soja & céleri)</i> Magret de canard mariné mi-cuit, sauce beurre de cacahuètes maison & choux rave citronné	19€

- *Asado* -

- GRILLADES -

CARNE AL CHURRASCO 1KG ENVIRON SELON ARRIVAGE (POUR 2 PERSONNES) <i>(Lait, sulfites, fruit à coque, coriandre, piment & moutarde)</i> Pour deux personnes avec accompagnement - 6,5€ pour 100gr. Comptez 15 min d'attente Pièce du boucher grillée à la pierre de lave et sauce chimichurri, accompagnée de pommes rissolées au romarin-citron & salade César mexicaine maison	65€
CAMARONADA A LA DIABLA (POUR 2 PERSONNES) <i>(Crustacé, lait, piment, coriandre, soja & sésame)</i> Gambas black tiger grillées à la pierre de lave, bisque de gambas chipotle-valentina (sauce picante mexicaine), pico de gallo & salade de haricot mungo sésame-soja.	38€
CHAMORRO DE CORDERO A LA TEJANA <i>(Sésame, piment, soja, fruit à coques, sulfites)</i> Souris d'agneau confite aux 5 épices, sauce « texas barbecue » maison, maïs grillé & gelée de menthe-citron	28€

- *Acompañamiento* -

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

ENSALADA EXOTICA <i>(Moutarde, sulfites, arachide & soja)</i> Fruits exotiques de saison, pomme granny Smith, roquette, fenouil, radis daikon, carottes et céleri branche & vinaigrette au Campari	9€
POLENTA A LA TRUFA <i>(Lait & sésame)</i> La fameuse polenta de la Casa, fondante et crémeuse, un incoutournable à tester	9€
BURRATINA <i>(Lait, piment & coriandre)</i> Burratina fondue et gratinée, chorizo picante, sel fumé, salsa verde & tortillas	9€
CAUSA LIMENA <i>(Œuf, moutarde, sulfites, fruit à coque & sésame)</i> Écrasé de pommes de terre citronné, quinoa, algues japonaises & mayonnaise maison picante	9€

- *Dulce* -

- DESSERTS -

BESITO DE COCO <i>(Gluten, lait & œuf)</i> Cocada est un bonbon typique mexicain revisité en dessert : biscuit à la coco torréfiée, crème montée à la coco et citron, ganache de chocolat blanc & gelée de clémentines	8€
TACO DE MARACUYÁ <i>(Gluten, lait & œuf)</i> Tarte aux fruits de la passion meringuée	8€
PASTEL DE TRES LECHE <i>(Gluten, lait, sulfites, fruit à coque & œuf)</i> Notre version d'un gâteau mexicain à base d'un biscuit moelleux imbibé de 3 laits différents, accompagné d'un dulce de leche à la liqueur de noisette & chantilly à l'ail noir	8€

Pink Flamingo

- TAPAS -

TIRADITO NIKKEI 11€

(Sésame, coriandre, piment, poisson, soja & céleri)
Pêche du jour marinée au sésame, gingembre et soja, sauce coco/chipotle, purée d'ananas rôti au miel & gelée de citron vert

FRIJOLES REFritos Y TOTOPOS 7€

(Lait)

Purée d'haricots noirs et féta, servis avec des chips de tortillas de maïs

PATATAS BRAVAS DE LA CASA 6€

(Œuf, moutarde & sésame)

Pommes de terre grenaille, piment d'espelette, paprika, citron & mayonnaise maison à l'ail

QUESADILLAS 8€

(Lait & sésame)

Tortillas de maïs frites farcies à la scarozza

GUACAMOLE Y TOTOPOS 7€

(Lait & coriandre)

Avocat, oignon, coriandre, tomate, épices, citron & tortillas de maïs

PULPO A LA GALLEGA 12€

(Mollusque & piment)

Poulpe craquant au paprika fumé & piment d'espelette

TATAKI DE MAGRET 12€

(Soja, sulfites, sésame & fruit à coque)

Magret de canard mi-cuit et tranché & sauce ponzu

POLENTA A LA TRUFA 9€

(Lait & sésame)

La fameuse polenta de la Casa, fondante et crémeuse

BURRATINA 9€

(Lait, piment & coriandre)

Burratina fondue et gratinée, chorizo picante, sel fumé, salsa verde & tortillas

- DESSERTS -

BESITO DE COCO 8€

(Gluten, lait & œuf)

Cocada est un bonbon typique mexicain revisité en dessert : biscuit à la coco torréfiée, crème montée à la coco et citron, ganache de chocolat blanc & gelée de clémentines

TACO DE MARACUYÁ 8€

(Gluten, lait & œuf)

Tarte aux fruits de la passion meringuée

PASTEL DE TRES LECHE 8€

(Gluten, lait, sulfites, fruit à coque & œuf)

Notre version d'un gâteau mexicain à base d'un biscuit moelleux imbibé de 3 laits différents, accompagné d'un dulce de leche à la liqueur de noisette & chantilly à l'ail noir