

- *Cocina* -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

| | |
|---|------------|
| CEVICHE PERUANO <i>(Piment, sésame, soja, sulfites, céleri, coriandre & poisson)</i> Dés de pêche du jour crus, leche de tigre à base de fumet de poisson, brocoli, citron vert et coriandre, pickles & maïs | 18€ |
| PULPO LAQUÉ <i>(Piment, soja, sulfites, sésame, céleri & mollusque)</i> Fenouil & poulpe moelleux frit puis laqué d'une sauce aigre douce maison à base de chamoy | 19€ |
| CEVICHE EXOTICO (VEGAN) <i>(Fruit à coque, sésame, piment & céleri)</i> Fruits et graines du jour, coriandre, citron vert, brocoli, avocat, maïs & piment | 17€ |
| FILET DE CAILLE <i>(Fruit à coque, sésame, soja & piment)</i> Mariné au thym, coriandre, huile de sésame et citron, carottes sautées au miel, mole de pistache piments du mexique & menthe | 19€ |

- *Asado* -

- GRILLADES -

| | |
|---|------------|
| CÔTE DE VEAU (ENVIRON 400 GR., À PARTAGER À DEUX - OU PAS) <i>(céleri, soja, sésame, lait)</i> Grillée à la pierre de lave, jus de veau à l'hibiscus et baies roses & trio de pommes de terre (pomme de terre bleue, rouge & amandine) | 28€ |
| PESCADO DEL DÍA <i>(Poisson, piment, lait & sésame)</i> Beurre noisette, citron vert, gremolata & gelée de poivronnade | 20€ |
| SALPICON (À PARTAGER À DEUX - OU PAS) <i>(Sésame, lait, soja, coriandre & piment)</i> Salade froide à partager : fromage myrtis, pousses de soja et viande de bœuf confite 16 heures puis effilochée et infusée à la citronnelle, jalapeño, citron vert, accompagné de tostadas de tortillas maison & sauces mexicaines maison | 30€ |

- *Acompañamiento* -

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

| | |
|--|-----------|
| HUMUS DE PIMIENTO <i>(Sésame, sulfites & soja)</i> Émulsion de pois chiches au poivron rouge rôti | 9€ |
| ESPARRÁGOS GRILLÉES <i>(Lait & sésame)</i> Asperges vertes grillées, citron jaune, Parmesan & huile d'olive | 9€ |
| POËLÉE DE MAÏS <i>(Lait, œuf & soja)</i> Maïs sautés à la sauce tomate, œufs de caille, citron vert & émulsion de raifort | 9€ |
| ENSALADA DE ALGAS <i>(Soja & sésame)</i> Algues wakame, mangue & edamame | 9€ |

- *Dulce* -

- DÉSSERTS -

| | |
|---|-----------|
| CHOCOLATE Y CHILE EN TEXTURAS <i>(Gluten, lait, sulfites & piment)</i> Crumble de chocolat noir, crème de chocolat et chile ancho, sauce de chocolat du Mexique à la liqueur de piment d'Espelette, biscuit de chocolat & gelée de cacao | 8€ |
| PANACOTTA DE TOMATES Y FRUTOS ROJOS <i>(Lait & gluten)</i> Coulis de tomate au citron vert, panna cotta aux fruits rouges, tomate cerise confite, tuile de cannelle & basilic | 8€ |
| ARROZ CON LECHE CHAI <i>(Lait & sésame)</i> Riz au lait, cardamome, clous de girofle, gingembre & sirop de thé noir | 8€ |

- *Bebidas Frias* -
- BOISSONS SANS ALCOOL -

| | |
|---------------------------------|------------------|
| JUS DE FRUITS 35c1 | 3€ |
| Selon arrivage, demandez nous ! | |
| SODAS 33c1 | 3,5€ |
| Coca-Cola, Coca Zéro ou Perrier | |
| EAUX en 50c1 / ou 1L | 3,5€ / 5€ |
| San Pellegrino ou Evian | |

- *Bebidas Calientes* -
- BOISSONS CHAUDES -

| | |
|--|-------------|
| ESPRESSO / DÉCAFFÉINÉ | 1,5€ |
| DOUBLE ESPRESSO | 2,2€ |
| ALLONGÉ | 1,8€ |
| THÉS DAMMAN | 3€ |
| Darjeeling, Earl Grey, Thé vert, Fruits rouges | |
| INFUSIONS DAMMAN | 3€ |
| Verveine ou tilleul | |

- *Cervezas* -
- BIÈRES -

| | |
|--|----------------|
| PRESSION EN 25c1 / 50c1 | 4€ / 7€ |
| TIGRE BOCK, Blonde 5,5° (France) | |
| BIÈRES BOUTEILLES 33c1 | 7€ |
| QUILMES, blonde 4,9° (Argentine) | |
| EGUZKI, blanche 4,7°, ambrée 6°, rosé 4,7° (France, Pays Basque) | |
| BREW DOG, IPA 5,6° (Écosse) | |

- *Vinos* -
- VINS DU MONDE -

| | Verre / 13c1 | Bouteille 75c1 |
|--|-----------------|-------------------|
| BLANCO | | |
| EL GRANO, Chardonnay (Chili) - <i>Sec & sur le fruit exotique</i> | 5,5€ | 26€ |
| ETCHART, Torrontes (Argentine) - <i>Notes de jasmin & pêche blanche. Tendre & rafraîchissant</i> | 5,5€ | 26€ |
| ZOULOU, Chenin (Afrique du Sud) - <i>Légèrement fruité et sec, avec une belle minéralité</i> | 6,5€ | 32€ |
| DOCIL, Vinho Verde Niepoort (Portugal) - <i>Notes florales & citronnées. Pureté & minéralité</i> | 6,5€ | 32€ |
| JASCI, Trebbiano d'Abruzzo (Italie) - <i>Un vin salin et bien construit au nez délicat & avec de belles notes florales</i> | 7€ | 34€ |
| ATAMISQUE, Serba1 Viognier (Argentine) - <i>Généreux & équilibré. Notes florales & abricotées</i> | 7,5€ | 36€ |
| TINTO | | |
| TARAPACA, Carmenere (Chili) - <i>Concentré et intensément fruité. Finale puissante</i> | 6,5€ | 32€ |
| GARGANTA DEL DIABLO, Malbec (Argentine) - <i>Bouche ronde. Notes de fruits noirs & épices</i> | 6,5€ | 32€ |
| ATAMISQUE, Serba1 Pinot Noir (Argentine) - <i>Léger & croquant aux notes subtiles de fruits rouges</i> | 8€ | |
| AMALAYA, Malbec (Argentine) - <i>Un vin puissant & vivace. Finale intense</i> | 7,5€ | 36€ |
| CASTELLUCI MIANO, Nero d'Avola (Sicile) - <i>Fruité & épicé avec des tannins fins & mûrs en bouche et une finale éclatante</i> | / | 45€ |
| REVENCHA, Malbec (Argentine) - <i>Corsé et velouté. Notes de fruits noirs & torréfaction</i> | / | 54€ |
| ROSADO | | |
| VINO GALLIA, Pinot grigio (Italie) - <i>Vivace et d'une belle fraîcheur</i> | 5,5€ | 26€ |
| PROSECCO | | |
| RIONDO (Italie) - <i>Des saveurs de pomme & poire avec un soupçon de pêche blanche</i> | 7€ | 30€ |
| CHAMPAGNE | | |

Prix nets

Viandes d'origine U.E et allergènes entre parenthèses.
Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts et de légumes qui proviennent de producteurs locaux.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pink Flamingo

- TAPAS -

GUACAMOLE Y TOTOPOS 7€

(Lait & coriandre)

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

PATATAS BRAVAS DE LA CASA 6€

(Euf, moutarde & sésame)

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

FRIJOLES REFritos Y TOTOPOS 7€

(lait)

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

PULPO 12€

(Sésame & piment)

Poulpe moelleux frit puis laqué d'une sauce aigre douce maison à base de chamoy

CEVICHE PERUVIANO 10€

(Piment, sésame, soja, sulfites, céleri, coriandre & poisson)

Dés de pêche du jour crus, leche de tigre à base de fumet de poisson, brocoli, citron vert et coriandre, pickles & maïs

SALPICON 9€

(Sésame, lait, soja, coriandre & piment)

Mini tostadas de salpicon à base de fromage myrtis, pousses de soja et viande de bœuf confite 16 heures puis effilochée et infusée à la citronnelle, jalapeño & citron vert

ESPARRÁGOS GRILLÉES 9€

(Lait & sésame)

Citron jaune, Parmesan & huile d'olive

ŒUFS DE CAILLE 8€

(Sésame, soja, lait & arachide)

Marinés sauce soja, miel, cacahuètes & pousses de coriandre

- DESSERTS -

CHOCOLATE Y CHILE EN TEXTURAS 8€

(Gluten, lait, sulfites & piment)

Crumble de chocolat noir, crème de chocolat et chile ancho, sauce de chocolat du Mexique à la liqueur de piment d'Espelette, biscuit de chocolat & gelée de cacao

PANACOTTA DE TOMATES Y FRUTOS

ROJOS 8€

(Lait & gluten)

Coulis de tomate au citron vert, panna cotta aux fruits rouges, tomate cerise confite, tuile de cannelle & basilic

ARROZ CON LECHE CHAI 8€

(Lait & sésame)

Riz au lait, cardamome, clous de girofle, gingembre & sirop de thé noir

Pink Flamingo

- CERVEZAS -

| | |
|--|----------------|
| TIGRE BOCK | 4€ / 7€ |
| Blonde pression en 25cl ou 50cl | |
| BIÈRES BOUTEILLES 33CL | 7€ |
| QUILMES (Argentine), blonde | |
| EGUZKI (Pays Basque) : blanche, ambrée, rose | |
| BREW DOG (Écosse) : IPA | |

- VINOS -

| | Verre / Bouteille 13cl / 75cl |
|--|----------------------------------|
| BLANCO | |
| EL GRANO - CHARDONNAY (Chili) <i>Sec & sur le fruit exotique</i> | 5,5€ 26€ |
| ETCHART - TORRONTES (Argentine) <i>Notes de jasmin & pêche blanche. Tendre & rafraîchissant</i> | 5,5€ 26€ |
| ZOULOU - CHENIN (Afrique du Sud) <i>Sec avec une belle minéralité</i> | 6,5€ 32€ |
| DOCIL - VINHO VERDE NIEPOORT (Portugal) <i>Notes florales & citronnées. Pureté & minéralité</i> | 6,5€ 32€ |
| JASCI - TREBBIANO D'ABRUZZO (Italie) <i>Un vin salin et au nez délicat & avec de belles notes florales</i> | 7€ 34€ |
| ATAMISQUE - SERBAL VIOGNIER (Argentine) <i>Généreux & équilibré. Notes florales & abricotées</i> | 7,5€ 36€ |
| TINTO | |
| TARAPACA - CARMENERE (Chili) <i>Concentré & intensément fruité. Finale puissante</i> | 6,5€ 32€ |
| GARGANTA DEL DIABLO - MALBEC (Argentine) <i>Bouche ronde. Notes de fruits noirs & épices</i> | 6,5€ 32€ |
| ATAMISQUE - Serbal Pinot Noir (Argentine) <i>Léger & croquant aux notes subtiles de fruits rouges</i> | 8€ 39€ |
| AMALAYA - MALBEC (Argentine) <i>Un vin puissant & vivace. Finale intense</i> | 7,5€ 36€ |
| CASTELLUCI MIANO - NERO D'AVOLA (Sicile) / <i>Fruité & épicé. Des tannins fins & mûrs & une finale éclatante</i> | 45€ |
| REVENCHA - MALBEC (Argentine) / <i>Corsé, velouté, aux notes de fruits noirs & torréfaction</i> | 54€ |
| ROSADO | |
| VINOGALLIA - PINOT GRIGIO (Italie) <i>Vif avec une belle fraîcheur</i> | 5,5€ 26€ |
| PROSECCO | |
| RIONDO (Italie) <i>Des notes de pomme & poire et de pêche blanche</i> | 7€ 30€ |
| CHAMPAGNE | |
| PIPER HEIDSIECK - BRUT <i>Souple et fruité</i> | 10€ 80€ |

- ESPECIAL -

| | |
|--|------------|
| MARGARITA DE LA CASA | 35€ |
| Tequila Altos blanco 100% de agave, Cointreau, citron pressé & mucho amor <i>Notre fameux pichet de margarita de 1L à partager !</i> | |

Prix nets

Allergènes entre parenthèses, viandes d'origine France
Nos plats sont élaborés sur place, à partir de produits bruts
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération