

- *Cocina* -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

- BLACK CEVICHE** 19€
(Sésame, céleri, poisson, sulfites, piment & coriandre)
Dés de pêche du jour crus, leche de pantera noire à base de citron et fumet de poisson, relevée au Pisco et piment, crudités, maïs & patate douce
- ENSALADA DE PULPO** 19€
(Mollusque, sésame, soja, coriandre, œuf & moutarde)
Poulpe confit et grillé, pommes de terre, mayonnaise aux olives, salade verte, graines de tournesol grillées & quinoa
- TACOS DE CHAMPIÑONES (VÉGÉ)** 17€
(Fruit à coque, sésame & lait)
Tortillas de maïs du Mexique garnies avec des champignons rôtis, avocat brûlé, purée d'haricots noirs, fromage de chèvre, citron vert & sauce pimentée
- LENGUA DE BŒUF** 19€
(Lait, sésame & moutarde)
Langue de bœuf mijotée dans une sauce tomate maison, citron & servie avec des tortillas

- *Asado* -

- GRILLADES -

- CÔTE DE VEAU (ENVIRON 350 GR., À PARTAGER À DEUX - OU PAS)** 28€
(Céleri, soja, sésame & lait)
Grillée à la pierre de lave, jus de veau à l'hibiscus et baies roses & pommes de terre. Comptez 15 min d'attente selon la cuisson
- PESCADO DEL DÍA** 20€
(Poisson, piment, lait & sésame)
Purée d'épinards et coriandre, sauce aigre douce à base d'achiote, groseille et vinaigre & huile de chlorophylle
- SALPICON (À PARTAGER À DEUX - OU PAS)** 30€
(Sésame, lait, soja, coriandre & piment)
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, accompagnés de tostadas de tortillas maison & sauce mexicaine maison

- *Acompañamiento* -

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

- PURÉE DE YUCA** 9€
(Sésame, soja, lait & fruit à coque)
Purée de manioc et pommes de terre bleue aux herbes et maïs, fromage myrtis & salsa verde
- ENSALADA DEL MAR** 9€
(Sésame, lait, soja & piment)
Salade iodée à base d'abricot confit, pomme verte, wakame, salicornes, salade mixte de la mer, kasha & sauce à base d'eau de mer, réduite et crémée au lait de coco
- MELÓN A LA PARRILLA** 9€
(Soja, sulfites, sésame, piment, lait, porc & fruits à coque)
Melon grillé au bbq, mousse de fromage blanc et féta & chips de jambon Serrano
- L.A TAPIOCA** 9€
(Soja, moutarde, piment, sésame, coriandre & gluten)
Tapioca et quinoa cuit à l'eau de coco et jus d'ananas, servis froids, pickles d'ananas, filaments de piment, quinoa, feuilles de moutarde, coriandre, huile de citronnelle & poudre de cumbawa et menthe

- *Dulce* -

- DESSERTS -

- CHOCOLATE Y CHILE EN TEXTURAS** 8€
(Gluten, lait, sulfites & piment)
Crumble de chocolat noir, crème de chocolat et chile ancho, sauce au chocolat du Mexique à la liqueur de piment d'Espelette, biscuit au chocolat & gelée de cacao
- PANACOTTA DE FRUTOS** 8€
(Gluten & lait)
Pannacotta aux fruits et coulis de saison, basilic & tuile de cannelle
- ARROZ CON LECHE CHAI** 8€
(Lait & sésame)
Riz au lait, cardamome, clous de girofle, gingembre & sirop de thé noir

Pink Flamingo

- TAPAS -

GUACAMOLE Y TOTOPOS 7€

(Lait & coriandre)

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

FRIJOLES REFritos Y TOTOPOS 7€

(Lait)

Purée d'haricots noirs et féta & chips de tortillas de maïs

PATATAS BRAVAS DE LA CASA 6€

(Œuf, moutarde, piment & sésame)

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

ENSALADA DE PULPO 12€

(Mollusque, sésame, soja, coriandre, œuf & moutarde)

Poulpe confit et grillé, pommes de terre, mayonnaise aux olives, salade verte, graines de tournesol grillées & quinoa

BLACK CEVICHE 10€

(Sésame, céleri, poisson, sésame, sulfites, piment & coriandre)

Dés de pêche du jour crus, leche de tigre noir à base de citron et fumet de poisson, relevée au Pisco et piment, crudités, maïs & patate douce

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

MELÓN A LA PARRILLA 9€

(Soja, sulfites, sésame, piment, lait, porc & fruits à coque)

Melon grillé au bbq, mousse de fromage blanc et feta & chips de jambon Serrano

CROQUETAS DE POLLO 10€

(Sésame, sulfites & soja)

Croquettes de poulet braisée à différents poivres, panée et frite, tomate cerise & mayonnaise de coriandre et jalapeño

TACO DE CHAMPIÑONES 6€

(Soja & sésame)

Tortilla de maïs du Mexique garnie avec des champignons rôtis, avocat brûlé, purée d'haricots noirs, fromage de chèvre, citron vert & sauce pimentée

- DESSERTS -

CHOCOLATE Y CHILE 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 ROJO 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