

- Botanas -
- APÉRITIFS -

- GUACAMOLE Y TOTOPOS** (Coriandre, lait & piment) **7€**
Avocats, oignons rouge, coriandre, tomates, épices, citron, tortillas de maïs & crudités
- FRIJOLAS REFRITOS Y TOTOPOS** (Lait, gluten & porc) **7€**
Purée d'haricots noir & feta, tortillas de maïs
- PATATAS DE LA CASA** (Œuf, moutarde & sésame) **6€**
Pommes de terre grenaille au paprika, piment d'Espelette, citron vert & mayonnaise fumée au miel
- BURRATA** (Lait, porc, truffe) **9€**
Burrata di buffala, chips de Serrano croustillantes assaisonnés & à l'huile de truffe

Nous vous conseillons de commander 1 plat par personne dans la partie COCINA ou ASADO et 1 ACOMPAÑAMIENTO pour 2 personnes (ou tout en milieu de table à partager entre vous). Vous verrez ensuite ! Avec un bon coctel, c'est encore meilleur !

- Cocina -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

- POLLO AL MOLE Y FLORES DE HIBISCO** (Porc, fruits à coque, sésame, sulfites, piments & coriandre) **16€**
Poulet croustillant cuit au four et mariné au soja, gingembre et citronnelle & écrasé de pommes de terre vitelotte aux amandes torréfiées et herbes fraîches
- CEVICHE DE ATÚN** (Poisson, sésame, sulfite & coriandre) **17€**
Cubes de thon cru marinés au lait de coco, citron vert & sésame
- PULPO FRITO** (Poisson, piment & sulfites) **19€**
Poulpe enveloppé au curcuma et frit, réduction sucrée à l'orange & asperges chaudes
- CEVICHE DE CARNE** (Mollusque, coriandre & sulfites) **17€**
Pièce de bœuf du jour (env. 200gr) coupée au couteau, assaisonnement & pickles de nopale (figuier de barbarie)
- TATAKI** (Sésame & sulfites) **17€**
Pièce de bœuf du jour juste saisie (env. 200gr), marinade Nikkei au soja, gingembre et citronnelle & crudités de saison
- BARBACOA** (Sulfites, coriandre & piment) **19€**
Souris d'agneau (env. 300gr) ultra fondante aux épices et cuite à basse température & quinoa citronné

- Asado -

- GRILLADES -

- GAMBAS AL COCO** (Crustacé & piment) **18€**
Gambas entières (env. 220gr) grillées à la pierre de lave, bisque pimentée au lait de coco & tombée d'épinard aux graines
- PIÈCE DU BOUCHER AL CHIMICHURRI** (Poisson, fruits à coque, coriandre & sulfites) **18€**
Pièce de viande du jour (env. 260gr) grillée sur pierre de lave & sauce chimichurri
- PESCADO AL PASTOR** (Poisson, piment, coriandre & sésame) **18€**
Pêche du jour grillée à la pierre de lave et sauce al pastor (sauce traditionnelle mexicaine à base de piments) & ananas rôtis au sirop d'agave

- Acompañamiento -

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

- COLIFLOR AL CHOCOLATE BLANCO** (Chocolat & coriandre) **8€**
Choux fleur grillé à la pierre de lave & sa sauce au chocolat blanc et curry
- POLENTA** (Lait & piment) **8€**
Flan de polenta poêlé & fromage de chèvre frais citronné
- ENSALADA DE PAPAYA** (Moutarde & sésame) **7€**
Salade de papaye et crudités de saison & vinaigrette au vinaigre de riz

- Dulce -

- DESSERTS -

- CHOCOTORTA** (Gluten, chocolat & lait) **8€**
Un gâteau traditionnel argentin ultra gourmand à base de chocolat, dulce de leche & fromage blanc
- CRUMBLE NEGRO AL FRUTOS** (Gluten, lait & piment) **8€**
Crumble déstructuré aux fruits rouges frais et ganache au chocolat blanc, charbon végétal & piment d'Espelette
- PERA CON DULCE DE LECHE** (Lait, gluten, sésame & œuf) **8€**
Poire pochée à l'hibiscus et son cœur coulant au dulce de leche & génoise vanille

- Cocteles -

SHAMANIC MOJITO

Ron Havana 7 ans, Grand Marnier, citron vert, menthe, sirop de Kola & ginger ale
Notre version pimpée du mojito, aromatique, rond & ultra désaltérant



11€

RED COLIBRI

Gin Beefeater, sirop hibiscus et gingembre, Cointreau, Amontillado Sherry & citron pressé
Un drink frais & complexe, tout en légèreté entre agrumes & douceur fruitée.



11€

COSMIC MULE

Vodka Absolut citrus infusée au jalapeño, sirop de macadamia, jus de citron, ginger beer & poivre noir

Un mule bodybuildé comme Arnold & rond comme Casimir. A tester d'urgence!



11€

EL INTI ROSADO

Tequila Altos blanco, Apérol, citron vert, soda pamplemousse & sel aux épices mexicaines
Un long drink ultra désaltérant pour rafraîchir ta folle nuit caliente



11€

NAZCA'S SOUR

Pisco, Lillet rouge, citron vert, purée de pêche de vigne, cardamome, sirop de zeste de citron vert

Notre version du fameux pisco sour, entremêlant des notes fruitées & vineuses



11€

STARMAN CAIPIRINHA

Cachaça, rhum Jamaïcain 63°, quartiers de citron vert, sucre vergeoise, liqueur de banane du Brésil & jus de goyave

Un mélange explosif & exotique. Si vous ne savez pas quoi choisir, ce cocktail est fait pour vous...



12€

SERPENT À PLUMES

Sailor & Jerry Spiced Rhum, Amaretto, liqueur de cacao, lait de coco infusé à la fève tonka & bitters café

Un cocktail dessert envoûtant & complexe.



11€

AZTEC SWIZZLE

Tequila Altos Blanco, Mezcal, falernum maison, sirop de grenade, citron vert & jus de cranberry
Un cocktail tiki 100% agave, une petite bombe... Attention pas plus de deux !



12€

DAIQUIRI SUPERNOVA

Ron Havana 3 ans, Suze, citron vert, jus d'orange frais, ananas, sirop de rooibos, baies de goji & bitters pamplemousse

Un daiquiri puissant, rond & épicé, avec une touche des Pyrénées !



11€

EL SIMIO AMARILLO

Gin Monkey 47, Aquavit, citronnelle grillée & sirop d'écorce de pamplemousse rose
Pour les palais avertis! Un cocktail sec & aromatique.



12€

MAYAS MARGARITA

Mezcal, liqueur Italicus, romarin, citron vert & pamplemousse rose, sirop orgeat, bitters
A découvrir d'urgence si tu ne connais pas encore le mezcal. Un verre entre douceur & puissance fumée



12€

AYAHUASCA MANHATTAN

Rhum Pacto Navio infusé au chocolat noir 75%, Amaro, noix de coco

Notre version chocolatée d'un rhum Manhattan, entre puissance & velours...!



12€

JAGUAR'S NECK

Whiskey Jameson Black Barrel infusé aux noisettes torréfiées, liqueur de mandarine, citron, caramel beurre salé & ginger ale

Un cocktail à base de whiskey rond & puissant



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 !



32€

COCTEL DEL DIA

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



10€

- Cocteles sin alcohol -

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€

LIMONADE DEL PICAFLO

Sirop hibiscus-gingembre, citron vert, pamplemousses rose & tonic



7€

Prix nets

- *Bebidas Frias* -
- BOISSONS SANS ALCOOL -

SODAS 33c1	3,5€
Coca-Cola, Coca Zéro ou Perrier	
JUS DE FRUITS 35c1	3€
Selon arrivage, demandez nous !	
EAUX en 50c1 / 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 25c1 / 50c1	25c1	50c1
TIGRE BOCK, Blonde 5,5° (France)	3,2€	6€
FADA D'ETE, Blonde à l'abricot naturel 4,8° (France, bio locale)	4€	7,5€
COLOMBA, Blanche 5° (Corse)	4€	7,5€
BROOKLYN DEFENDER, IPA 5,5° (USA)	4,5€	7,8€

- *Vinos* -
- VINS DU MONDE -

	Verre 13c1	Bouteille 75c1
BLANCO		
VERAMONTE, Chardonnay Reserve (Chili) - <i>Complexe avec des arômes de citron & coing</i>	6,5€	32€
ATAMISQUE, Serbal Viognier (Argentine) - <i>Généreux & équilibré. Notes florales & abricotées</i>	6,5€	32€
ETCHART, Torrontes (Argentine) - <i>Notes de jasmin & pêche blanche. Tendre & rafraîchissant</i>	5,5€	26€
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		
JASCI, Montepulciano d'Abruzzo (Italie, bio) - <i>Équilibré, épicé et léger. Arômes de fruits rouges</i>	5,5€	27€
DRINK ME, Niepoort (Portugal) - <i>Léger, rond avec une aromatique fraîche & florale</i>	6,5€	32€
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 (France, bio) - <i>Léger, rond avec une belle minéralité</i>	5,5€	26€
RÉAL, Côtes de Provence (France, 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€

Prix nets

Viandes d'origine France et UE, 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.