

- *Apertivos* -
- APÉRITIFS À PARTAGER -

GUACAMOLE Y TOTOPOS (VÉGÉ)	8€
Avocats, oignons rouges, coriandre, tomates, épices, citron & chips de tortillas de maïs	
HOUMOUS (VÉGÉ)	8€
<i>(Sésame & moutarde)</i> Houmous épicé aux haricots noirs & sésame noir	
CROQUETAS DE CARNE (X5)	11€
<i>(Gluten, lactose & alcool)</i> Croquettes de bœuf et fromage & salsa roja fumée au mezcal	
BONBONS PIMENTS (VEGAN)	9€
<i>(Moutarde & sésame)</i> Beignets de banane, haricots blancs, épices & mayonnaise végane	

- *Cocina* -

- À PARTAGER (OU PAS!) NOUS CONSEILLONS 3 ASSIETTES POUR 2 PERSONNES. AVEC UN BON COCTEL C'EST ENCORE MIEUX! -

TACOS DEL POLLO X3	13€
<i>(Sésame, lactose, œuf & moutarde)</i> Tortillas de maïs, effiloché de poulet en cuisson lente aux piments, coleslaw & sauce fromage frais à la menthe	
AUBERGINE AL BARBACOA	10€
<i>(Sésame, lactose & fruit à coque)</i> Aubergine marinée au tahini, grillée à la pierre de lave, féta, noix de macadamia torréfiée & origan frais	
ATÚN EN COSTRA	16€
<i>(Poisson, fruit à coque & sésame)</i> Thon grillé en croûte de pistache, salsa de papaye pimentée & légumes croquants de saison	
CAMARONES	15€
<i>(Crustacés, lactose & sésame)</i> Gambas enrobées de vermicelles frites, crème de wazabi & combava	
ASPERGES EN 3 FAÇONS (VÉGÉ)	11€
<i>(Soja)</i> Asperges rôties au sel fumé, crème d'asperges au miso & asperges croquantes au citron vert	
CEVICHE DEL DIA	16€
<i>(Poisson & sésame)</i> Dés de poisson crus du jour, leche de tigre épicé & crudités de saison	
COSTILLA DE CERDO	16€
<i>(Lactose & sésame)</i> Travers de porc confit aux épices cajun, crème de maïs, cébettes grillées & sésame	
PULPO	17€
<i>(Sésame, mollusque & fruit à coque)</i> Poulpe grillé à la pierre de lave, mayonnaise à l'encre de seiche, grenade & salsa verde	
ASADO DEL DIA (ENV. 260GR)	20€
Pièce de viande du jour (environ 260gr.) grillée à la pierre de lave & son assortiment de sauces	

- *Dulces* -
- DÉSSERTS -

CHOCOLATE	8€
<i>(Lactose, gluten & œuf)</i> Crème au chocolat péruvien, café chocolat-caramel & gavotte au cacao	
TARALETA	8€
<i>(Lactose, gluten & œuf)</i> Pâte sablée, crème citron-yuzu & meringue brûlée au piment	
MONTPELLIER - LIMA	9€
<i>(Lactose, œuf & gluten)</i> Pâte à chou, mousseline à la vanille & marmelade de fraises au basilic	

Liste des allergènes obligatoires : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque

- *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'ÉTÉ, Abricot (Artisanale locale) 4,8° (France)	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		
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€
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€

Prix nets

Viandes d'origine France et 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.