

# Entrées

## **GUACAMOLE 7€**

*purée d'avocat, tomates, oignon blanc, coriandre*

## **FRIJOLAS 6€**

*purée d'haricots noirs aux épices mexicaines, coriandre oignon, queso fresco*

## **QUESADILLAS (x3) 9€**

*tortillas de maïs, fromage fondu, coriandre, oignon*

## **QUESADILLAS CHORIZO (x3) 10€**

*tortillas de maïs, chorizo, fromage fondu, coriandre, oignon*

## **FROZEN MARGARITA 10€**

## **CARNITAS**

*porc mariné aux agrumes confit 12h, oignons, coriandre*

## **BARBACOA**

*épaule d'agneau confit au piments mexicains et oignons, coriandre*

## **PAPAS**

*écrasé de pomme de terre, sauce aux arachides, queso fresco, pickles, coriandre, cebette*

## **TOSTADA DE TINGA**

*haut de cuisse de poulet effiloché, sauce chipotle, pickles de choux blanc, crème, coriandre*

# Tacos\*2 9€

# brunch le weekend

## **Chilaquiles** 14€

totopos, œufs au plat, sauce tomate, avocat,  
queso fresco, coriandre  
+bacon (+3€)

## **Flautas** 14€

tortillas de maïs frites, purée de pomme de terre,  
haricots noirs, oignon,  
coriandre, chou blanc, salsa roja, crème fraiche,  
queso fresco

MENU TACOS DISPONIBLE EGALEMENT !!!

## **FROZEN MARGARITA 10€**

### **CERVEZAS**

*Pacifico (35,5cl) 8€*

*Negra Modelo (33cl) 8€*

*Modelo especial 8€*

*Dos Equis (35,5cl) 7€*

*Beavertown Lazer Crush (33cl - 0% alcool) 7€*

## **MAKE IT Michelada 8€**

**SOFTS** (33cl) Perrier / Coca / Coca Light / Orangina 5€

**JARRITOS** (37cl) 6€

**AGUA FRESCA** hibiscus 5€

### **SHOTS** (3cl)

tequila Olmecca Altos 5€

# Drinks