

COCKTAILS

Tous les cocktails classiques sont à partir de 16 euros

BANALADA

18

VERSION À LA BANANE DE LA CLASSIQUE PIÑA COLADA

BANANA-BASED TAKE ON THE CLASSIC PIÑA COLADA

tequila Don Julio Blanco, bitter chocolat, jus de banane, jus d'ananas, purée de coco

Don Julio Blanco tequila, chocolate bitter, banana juice, pineapple juice, coconut purée

CHELA

18

LONG DRINK TROPICAL TEPACHE ET MANGUE, FAÇON CUBA LIBRE

TROPICAL MANGO AND TEPACHE LONG DRINK, CUBA LIBRE INSPIRED

rhum Bacardi ocho, tepache maison, purée de mangue, cannelle, citron vert

Bacardi Ocho rum, homemade tepache, mango purée, cinnamon, lime

SANGRITIÑA

20

COCKTAIL AUDACIEUX À LA TEQUILA, TOMATE ET CHIPOTLE

BOLD TEQUILA COCKTAIL BLENDING TOMATO AND CHIPOTLE

tequila Don Julio reposado, jus de tomate, d'orange et de citron vert, sirop d'agave, sauce Worcestershire, Tabasco chipotle, bitter Habanero

Don Julio Reposado tequila, tomato, orange and lime juice, agave syrup, Worcestershire sauce, chipotle Tabasco, Habanero bitter

EL BLANQUITO

24

NEGRONI BLANC FLORAL INFUSÉ À LA LAVANDE

FLORAL, LAVENDER-INFUSED TAKE ON THE WHITE NEGRONI

gin Monkey 47, Noilly Prat, Italicus infusé à la lavande

Monkey 47 gin, Noilly Prat, lavender-infused Italicus

SÀBILA GRENADA

18

LONG DRINK RAFRAÎCHISSANT À L'ALOE VERA ET À LA GRENADE

REFRESHING ALOE VERA AND POMEGRANATE LONG DRINK

vodka Ketel One, liqueur de marasquin, eau d'aloë vera, club soda, grenade, citron

Ketel One vodka, maraschino liquor, aloe vera water, club soda, pomegranate, lemon

ANTOJITOS

PARA EL CENTRO

GUACAMOLE, TOTOPOS CASEROS 16

avocat, oignon rouge, citron, coriandre et totopos

avocado, red onion, lemon, coriander and totopos

CORN RIBS 14

épi de maïs, feta, poudre de piment pasilla, mayonnaise ajo habanero

charred corn ribs, feta, pasilla chili powder, habanero ajo mayo

EMPANADAS DE CAMARON 3 PCS 18

empanadas de crevettes, sauce bandera,

baby laitue, émulsion de jalapeño

shrimp empanadas, salsa bandera,

baby lettuce, jalapeño emulsion

SANTISIMOS TACOS

3 PCS

PESCADO ESTILO CALIFORNIA 21

cabillaud doré, roquette, salade de chou rouge,

sauce mangue et jalapeño

grilled cod, arugula, red cabbage slaw, mango-jalapeño sauce

BARBACOA DE BŒUF 24

bœuf mijoté, émulsion de chiles, sauce tomatillo et coriandre

slow-cooked beef, chile emulsion, tomatillo and coriander sauce

POLLO A LAS BRASAS 21

poulet grillé, pommes de terre grenaille, sauce pipián verde

grilled chicken, baby potatoes, pipián verde sauce

UNE CARTE SIGNÉE BEATRIZ GONZALEZ

A MENU SIGNED BY BEATRIZ GONZALEZ

CRUDOS

SABOR DEL MAR

SERIOLE CON SALSA MACHA 26

leche de tigre passion, mangue, oignon rouge,
salsa macha, baby coriandre

*yellow tail crudo, passion leche de tigre, mango, red onion,
salsa macha, baby coriander*

AGUACHILE DEL PACIFICO 24

crevettes marinées aux épices yucatèques et piments rôtis,
concombre, citron, oignon rouge, salicorne

*marinated shrimps with Yucatecan spices and roasted chiles,
cucumber, lemon, red onion, samphire*

CEVICHE LIMEÑO 28

thon rouge, leche de tigre, mini maïs, concombre, pamplemousse,
sauce macha, julienne de patate douce frite

*bluefin tuna, leche de tigre, baby corn, cucumber, grapefruit,
salsa macha, crispy sweet potato julienne*

TOSTADAS

OLAS CRUJIENTES DE MAIZ

SALPICON 22

boeuf Angus effiloché, sauce Xnipec, salsa tamarin-chipotle

shredded Angus beef, Xnipec sauce, tamarind-chipotle salsa

ATÚN 24

thon rouge, oignon, émulsion ail noir, mayonnaise chipotle, poireaux crispy

bluefin tuna, oignon, black garlic emulsion, chipotle mayo, crispy leeks

VEGGIE 18

carottes BBQ, orange flambée, salicorne, pickles d'oignons

BBQ carrot, flambéed orange, samphire, onion pickles

COMPARTIR

PA TI, PA MI

POUR 2 | FOR 2

BAR ZARANDEADO 58/pers

bar entier grillé mariné au adobo chile morita,
salade de fenouil aux herbes, sauce criolla

*grilled whole seabass marinated in adobo chile morita,
fennel salad, criolla sauce*

PICANHA 54/pers

bœuf Angus BBQ, sauce chimichurri

BBQ Angus picanha, chimichurri sauce

DEL MAR Y NO DEL MAR

SURF AND TURF

ANGUS HUARACHE 34

bœuf Angus en tataki, pâte de maïs aux haricots noirs cuite au comal,
oignons caramélisés, salsa verde avocat et feta, pickles de grenade

*Angus beef tataki, corn dough with black beans, cooked on a comal,
caramelized onions, salsa verde avocado and feta, pomegranate pickles*

PULPO CASTACAN 36

poulpe frit, salade épinards et coriandre,
échalotes crispy, sauce sobrasada

fried octopus, spinach-coriander salad, crispy shallots, sobrasada sauce

POLLO PIBIL 32

poulet mariné pibil, haricots beurre achiote,
oignons nouveaux à la braise

pibil chicken breast, achiote yellow beans, braised spring onions

BACALAO LA TALLA 30

cabillaud rôti, betterave woodfire, salsa verde, ciboulette

la talla-style roasted cod, woodfired beet, salsa verde, chives

Service compris - Service included

ACOMPAÑAMIENTOS

VA BIEN CON...

**POMMES DE TERRE GRENAILLE,
CHIMICHURRI ROUGE 9**

baby potatoes, red chimichurri

**BETTERAVE WOODFIRE,
JOCOQUE D'AVOCAT ET HABANERO 9**

woodfired beet, avocado and habanero jocoque

HARICOTS BEURRE AUX HERBES 9

yellow beans with herbs

DELICIAS DULCES & GOODIES

CHURROS XXL 16

sauce XOCOLATL un poco caliente

Xocolatl sauce

PASTEL DE ELOTE 14

gâteau tiède de maïs, glace vanille, rompope maison

warm sweet corn cake, vanilla ice cream, homemade rompope

ARROZ CON LECHE 14

riz au lait infusé à la fève tonka et cardamome,
graines de courge caramélisées, sauce caramel

*tonka bean and cardamom-infused rice pudding,
caramelized pumpkin seeds, caramel sauce*

TEQUILA MELON BORRACHO 16

melon, espuma de tequila, sorbet au citron vert

melon, tequila espuma, lime sorbet

NUAGE DE LAIT DE COCO FUMÉ 16

sorbet et mangue fraîche

smoked coconut milk espuma, sorbet and fresh mango

NÜSA LEXICON

SALSA MACHA

sauce traditionnelle au piment séché, ail et huile

dried chili, garlic and oil traditional sauce

ADOBO

marinade aux piments séchés, vinaigre et ail

chili, vinegar and garlic marinade

AGUACHILE

marinade à base de citron vert, piment, oignons et coriandre – plus vif qu’un ceviche

lime, chili, onion and coriander marinade – brighter than a ceviche

CHIMICHURRI

sauce aux herbes fraîches, en version verte ou rouge

fresh herbs sauce – green or red

JOCOQUE

crème mexicaine fermentée, douce et acidulée

Mexican fermented cream, smooth and tangy

MOLE VERDE

sauce verte onctueuse aux graines et herbes fraîches

creamy green sauce with seeds and fresh herbs

PIBIL

cuisson lente dans une marinade d’épices douces – typique du Yucatán

slow cooking process in a sweet spiced marinade – a Yucatán specialty

PIPIÁN VERDE

sauce douce à base de graines de courge, piment vert et coriandre

mild sauce with pumpkin seeds, green chili and coriander

SALSA BANDERA

sauce fraîche à base de tomate, oignon et coriandre

aux couleurs du drapeau mexicain

fresh salsa with tomato, onion and coriander – a nod to the Mexican flag

TATEMADO

Ingrédients grillés à la flamme vive

flame-charred ingredients

ROMPOPE

liqueur mexicaine à base de lait, jaune d’œuf, vanille et rhum

Mexican milk liquor with vanilla, egg yolk and rum

Moyens de paiement acceptés : carte bancaire et espèces.

Accepted payment methods : credit card and cash.

