MENU REPAS

ENTRÉES

GUACAMOLE: Salade d'avocat avec fromage frais et totopos **€9 ½ ration € 5**

CHILAQUILES "NATXOS": Totopos de maïs avec chorizo, crème aigre, fromage frais, sauce tomate et trois piments. **€7.5**

LES TACOS PRIX TACO X UNITÉ **3** avc fromage **€3.5**
Tortilla de maïs.

CARNITAS confit de porc, oignon, coriandre, citron et sauce à l'avocat.

TINGA poulet en sauce rouge avec crème aigre et sauce à l'avocat.

CHOCHINITA PIBIL viande de porc marinée en achiote et agrumes, oignon au vinaigre et sauce à l'avocat.

PASTOR: viande de porc macérée avec oignon, sauce à l'avocat, citron et une touche d'ananas.

ASADA: steak de bœuf rôti. **€ 3.5 €4.0 avc fromage**

CHAMPIÑÓN: champignons, sauce à l'avocat et oignon croquant.

QUESADILLA: fromage, sauce à l'avocat, oignon, tomate (2 u)

LES QUESADILLAS: Tortilla de farine

QUESO: fromage, sauce à l'avocat, oignon et tomate. **€4.5**

GRINGA: viande de porc au pastor avec fromage, sauce à l'avocat, tomate et oignon. **€6**

LA CANTINITA
TACOS Y BEBIDAS

Authentique cuisine mexicaine

Guacamole avec totopos

VAMPIRITO
Tequila, sangrita, sel et citron.

CHARRO NEGRO
Tequila blanc, citron vert et soda au cola.

PALOMA
Tequila blanc, citron vert, sel et soda au pamplemousse.

COCKTAILS €7

MARGARITA.
Tequila, citron, sirop d'agave et sel.

MEZCALINA
Mezcal avec citron, sel de larve et eau de Jamaïque.

MARGARITA JALAPEÑO.
Tequila, citron, sel et rondelles de jalapeño.

BIÈRE MEXICAINE €3.5

MICHELADA: cocktail à base de tomate et d'épices avec de la bière. **€6**

CLAMATO NATURAL: cocktail à base de tomate et d'épices. **€4**

TEQUILAS: variété accompagnée de citron et sel de larve. **€3- €5- €7**

MEZCAL: variété accompagnée d'orange et sel de larve. **€5- €7**

COCKTAIL DE / RHUM/ WHISKY/ GIN / VODKA. €6.5

EAUX FRAÎCHES €2

SODA DE SAVEURS €2.5

BIÈRE PRESSION €2.4

VIN ROUGE ET BLANC €1.4 - €1.80