

## Bebidas frescas

<b>SOFTS</b>		<b>5</b>
Coca/Coca-cola zero/ Sprite		
<b>JUS DE FRUITS</b>		<b>4,5</b>
Mangue/Goyave/ Ananas/ Fraise/Pomme		
<b>EAU PLATE</b>	50cl/1L	<b>4/6</b>
<b>EAU GAZEUSE</b>	50cl/1L	<b>4/6</b>

## Cócteles

<b>COCKTAILS CLASSIQUES</b>	<b>10</b>
Mojito/Caipirinha/Margarita/Piña Colada/Spritz/ Cuba Libre/Pisco Sour (+1€)	

<b>COCKTAILS SIGNATURE</b>	<b>12</b>
----------------------------	-----------

## PEROLERA

Rhum Pampero Añejo Especial, sirop d'ananas épicé maison, jus de fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron vert, purée de fruit rouge.

## MOAÏ COLADA

Rhum Pampero añejo, Batida de coco, crème de coco, jus de mangue, jus de fruit de la passion.

## MEXICO MULE

Tequila Jose Cuervo Silver, ginger beer, sirop de gingembre épicé maison, jus de citron vert.

## PISCO PUNCH

Pisco Beneva, citron vert, Ginger Beer, sirop épicé maison, jus d'ananas.

## EL PEPINO

Vodka Absolut, jus de concombre, jus de citron vert, thym, menthe.

## BAHIA MARIA

Gin La Republica Amazónica, jus de mangue, jus de fruit de la passion, jus citron vert et sirop de basilic.

## Mócteles

<b>PASIÓN ROSADA</b>	<b>8</b>
Jus de fleurs d'hibiscus maison, jus de maracuya, sirop de gingembre.	

<b>BASILICO</b>	<b>8</b>
Jus de mangue, jus de passion, jus de citron vert, sirop de basilic.	

<b>PEPITA</b>	<b>8</b>
Jus de concombre, jus de citron vert, thym, menthe.	

## Cervezas

<b>SAN MIGUEL</b>	25cl/50cl	<b>5/9</b>
<b>METEOR IPA</b>	25cl/50cl	<b>5/9</b>
<b>QUILMES/ CORONA/ DESPERADO</b>		<b>6</b>

## Vinos tintos

<b>LA NIÑA</b>	14cl	<b>7</b>	<b>29</b>
Malbec, Argentine, 2022			
<b>BICICLETA</b>			<b>29</b>
Pino noir, Chili, 2019			
<b>TERRANOBLE</b>			<b>29</b>
Merlot, Chili, 2020			
<b>EL BAR</b>	<b>8</b>		<b>31</b>
Malbec, Argentine, 2022			
<b>EL GRANO</b>	<b>8</b>		<b>32</b>
Carmenère, Chili, 2021			
<b>CASILLERO DEL DIABLO</b>	<b>8</b>		<b>32</b>
Cabernet sauvignon, Chili, 2020			
<b>THE LLAMA</b>			<b>33</b>
Malbec, Argentine, 2020			
<b>FINCA EL ORIGEN</b>			<b>36</b>
Malbec, Argentine, 2022			
<b>PASO A PASO</b>			<b>36</b>
Malbec, Argentine, 2021			
<b>TARAPACA</b>			<b>42</b>
Cabernet Sauvignon, Chili, 2020			

## Vinos blancos

<b>ASTICA</b>	<b>7</b>	<b>29</b>
Torrontés, Argentine, 2022		
<b>CASILLERO DEL DIABLO</b>	<b>8</b>	<b>32</b>
Chardonnay, Chili, 2022		
<b>THE LLAMA</b>		<b>32</b>
Torrontés, Argentine, 2022		

## Vinos rosados

<b>MAURIN DES MAURES</b>	<b>7</b>	<b>28</b>
Côte de Provence, 2023		
<b>SANTA CAROLINA</b>	<b>8</b>	<b>32</b>
Cabernet Sauvignon, Chili, 2018		

## Para compartir

**ROLLITOS DULCE 8.5**  
Banane plantain mûre frite, fromage frais, sirop de Panela.

**NACHOS CON GUACAMOLE 8.5**  
Chips de maïs, guacamole et féta

**CANAPE DE PEPINO 9**  
Toasts de concombre, fromage frais, confiture de poivrons.

**TARTARE DE ATÚN 9.5**  
Chips de banane plantain, tartare de thon, avocat, oignons, jus de citron, vinaigrette.

**EMPANADAS 9.5**  
Chaussons de blé, oignons caramélisés, cheddar et mozzarella sauce pebre.

**COCKTAIL DE CAMARONES 11**  
Panier de banane plantain garni de crevettes, oignons, coriandre et sauce cocktail.

## Platos

**ENSALADA DE VERANO 22**  
Filet de poulet, salade, tomates cerises, radis, concombre, avocat, vinaigrette et sauce guasacaca.

**TOSAMI LATINO 24**  
Cœur de rumsteck sauté, purée de carottes et betteraves, brocolis, poivrons rouges, tomates cerises, oignons, sauce Puzu.

**CEVICHE 25**  
Au choix sauce fruit de la passion ou classique (leche tigre), Filet de lieu noir, poulpe, crevette, chips de maïs.

**ATÚN TATAKI 26**  
Filet de thon, purée de betterave, sauce fruit de la passion et graines de sésame et riz blanc.

**PULPO COCO 27**  
Poulpe grillé, au lait de coco et curry, sauce d'olives Kalamata, oignons crispy, riz à la noix de coco.

**CARNE ARGENTINA 29**  
350g Rumsteck de viande argentine avec accompagnement au choix.

**COLITA\* 59**  
Colita argentine de 950g accompagnement au choix. Pour 2 personnes.

**VEGGIE 22**  
Selon l'inspiration de notre cheffe (banane plantain, purée de patate douce, manioc, avocat...)

# Hu gui to

## Postres

**TORREJA 9.5**  
Pain perdu brioché, dulce de leche et crème chantilly maison.

**VOLCAN DE CHOCOLATE 9**  
Fondant au chocolat, glace vanille, crème chantilly maison et coulis de fruit rouge.

**PIÑA COLADA 9.5**  
Ananas caramélisés, meringue, rhum, crème de noix de coco et éclat de chocolat.

**MERENGÓN 9**  
Meringue, banane, mangue, fraise, chantilly maison et coulis de fruits rouges.

### \* Acompañamientos

Salade de saison, pommes de terre sautées, bananes plantains frites ou riz.

# Menu Midi à l'ardoise\*

<b>ENTRADA + PLATO</b>	<b>21</b>
<b>PLATO + POSTRE</b>	<b>21</b>
<b>ENTRADA + PLATO + POSTRE</b>	<b>25</b>

*\* Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés, menu affiché à l'ardoise.*

*Tous les prix sont affichés en euros TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*