

# SPECIALITES MAISON

## TACOS DORADOS

LES TACOS SE CUISENT DE DIFFÉRENTES MANIÈRES, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS. ILS PEUVENT ÊTRE FRITS À L'HUILE POUR ÊTRE PLUS CROUSTILLANTS ET PLUS DORÉS. ILS SONT ALORS APPELÉS TACOS DORADOS OU FLAUTAS. CETTE SPÉCIALITÉ EST PRÉPARÉE À BASE DE POULET EFFILOCHÉ ET DE TORTILLAS DE MAÏS. IL S'AGIT D'UN REPAS LÉGER ET DÉLICIEUX À TREMPER DANS UNE SAUCE MEXICAINE. CE PLAT EST ISSU ENTRE AUTRES DE L'ÉTAT DE JALISCO DU CÔTÉ PACIFIQUE NORD DU MEXIQUE.



PRIX : 26.--

## DEGUSTATION MAYA



PLAT COMPOSÉ D'UNE GORDITA DE COCHINITA PIBIL (PRÉPARATION À BASE DE PORC LONGUEMENT MIJOTÉ DANS UNE SAUCE PRÉPARÉE À BASE D'ACHIOTE (ROCOU), DE CITRON, DE JUS D'ORANGE ET D'OIGNONS ROUGES), DE BŒUF CHAC-MOOL (COMPOSÉ DE CACTUS, BOEUF, MAÏS, PIMENT POBLANO ET MOZZARELLA), D'UN SOPE DE POULET TINGA (PETITE GALETTE DE MAÏS AVEC POULET MARINÉ DANS UNE SAUCE MAISON A BASE DE PIMENT CHIPOTLE), D'HARICOTS NOIRS ET DE GUACAMOLE.

PRIX : 39.--

## HUARACHE



LE HUARACHE EST UN PLAT TYPIQUE MEXICAIN DONT LA FORME SIMULE LES SANDALES QUE LES INDIGÈNES UTILISENT COMME CHAUSSURE. LE HUARACHE EST ORIGINAIRE DE LA VILLE DE MEXICO. IL S'AGIT DONC D'UNE GALETTE CROQUANTE MEXICAINE À BASE DE FARINE DE MAÏS RECOUVERTE DE PURÉE D'HARICOTS, DE LA FARCE DE SON CHOIX\*, DE FROMAGE FONDU, DE SAUCE MEXICAINE, DE GUACAMOLE ET DE CRÈME.

Farce	Végétarien	Poulet	Pollo Crispy	Bœuf	Tinga
Prix/pers	25.--	27.--	30.--	31.--	31.--