

# MENU ST-VALENTIN

CUISINE TRADITIONNELLE MAISON; TOUT EST FAIT AVEC **AMOUR** !

**48\$/PERS.**

ON DÉBUTE AVEC L'APÉRO **FRAMBUESA SOUR** (+15)

ON SE RÉCHAUFFE AVEC UNE **SOPA DE TORTILLAS** **SG** (+6)

**FAITES VOTRE CHOIX D'ENTRÉE :**

**GUACAMOLE AL MANGO** **SG** ✓

Purée d'avocat avec mangues et croustilles de maïs maison.

**CHILE RELLENO** **SG** ✓

Piment poblano farci de fromage, garni de salsa roja, crème sûre et fromage.

**NACHOS DE COCHINITA - POUR 2** **SG** (✓ jackfruit +2)

Chips de maïs garnie de fromage, porc effiloché, oignons rouges marinés, laitue, crème sûre et pico de gallo.

**TOSTADA DE PULPO** **SG** (+3)

Pieuvre al ajillo sur tostada.

**POUR UN VOYAGE CULINAIRE COMPLET,  
POURQUOI PAS UNE DÉGUSTATION DE TEQUILA ?**

(demandez à votre serveur(se))

**FAITES VOTRE CHOIX DE MOLCAJETE POUR 2 !**

Un mélange de d'oignons, poivrons, cactus, fromage panela et pico de gallo, le tout arrosé de notre salsa roja et servi dans une pierre volcanique bien chaude !

Accompagnements : tortillas de maïs, riz, guacamole et purée de haricot.

**EL CLASICO** **SG**

Mignon de bœuf et chorizo.

**A LA DIABLA** **SG**

Poulet et crevettes à la diablo.

**VÉGÉ** **SG** ✓

Tofu pastor et boulettes aux haricots et maïs.

**MARISCOS** **SG** (+10)

Crevettes, morue, pieuvre et calmars frits.

**TRIO DE CARNES** **SG**

Pastor, chorizo et carnitas.

**TRÈS LECHES (AU CHOIX) CLASSIQUE OU AL CAFÉ**

Gateau blanc aux trois laits et rhum coco

 ATTENTION : PIQUANT !!

 ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

**SG** SANS GLUTEN