



CARTE DU MIDI
RESTAURANT

LA SANDIA[®]
Colomiers

Cuisine traditionnelle mexicaine



Le Mexique est reconnu universellement comme membre à part entière du **TOP 5 Mondial de la Meilleure Gastronomie**. Riche de son histoire qui lui permet d'associer sa culture préhispanique avec la cuisine Européenne elle propose une large palette de saveurs, de couleurs, d'odeurs et de textures qui procure aux gourmets une expérience unique et inoubliable.

Cette reconnaissance a été officialisée par **l'UNESCO** le 16 novembre 2010 qui a inscrit la **Gastronomie Mexicaine au patrimoine culturel de l'Humanité**.

Le Mexique a contribué aux différentes cuisines du monde, en fournissant des ingrédients indigènes tels que **le maïs, les haricots, le piment, la tomate, la tomate verte, la citrouille, l'avocat, le cacao, les cacahuètes, l'amarante, la vanille, le nopal, l'agave, etc.** qui sont à la base de spécialités de nombreux pays.

D'autre part, par les échanges culturels initiés par la vice-royauté de la Nouvelle-Espagne, puis d'autres durant les siècles suivants : des ingrédients européens, méditerranéens, asiatiques et africains tels que le **blé, riz, café, cumin, menthe, laurier, origan, persil, porc, bœuf, poulet, oignon, citron, orange, banane, canne à sucre, coriandre, cannelle**, ont aussi été introduits dans la cuisine Mexicaine.

LA SANDIA et son Chef se proposent de vous faire découvrir en immersion, cette aventure culinaire extraordinaire : Laissez-vous guider par vos sens, tous nos plats ont été soigneusement concoctés pour votre plaisir.

” **BUEN VIAJE** ”





GLOSSAIRE

CHIPOTLE Préparation séchée et fumée du piment jalapeño.

CHIPOCREMA Création de la maison ! Sauce à base de crème et de piment "Chipotle" flambée à la Téquila.

ELOTE Maïs.

FRIJOLES Haricots.

JAMAICA Hibiscus.

MOLE Sauce préhispanique qui a été faite pour l'offrir aux dieux. Il existe de nombreux types de Mole, le plus connu étant le Mole poblano que notre chef prépare avec plus de 20 ingrédients.

NOPAL Cactus mexicain d'ou provien le figue de barbarie.

PICO DE GALLO Petit salade coupées en dés avec des tomates, oignons et coriandre.

TACOS Galette de maïs garni.

TOMATILLO Fruit qui ressemble à une petite tomate verte un peu acide.

TORTILLA Galette préparée à base de maïs.

TOSTON Galette de banane plantain verte aplatis et croustillant.

TOTOPO Chips de maïs fait maison.





PLAT DU JOUR

Voir Ardoise

FORMULE

À partir de 10 personnes.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert . Boisson non incluse. _____ 19,20€

Entrée + Plat + Dessert . Boisson non incluse. _____ 21,20€

Botanas _____ 16,90 €

Assortiment de tapas à grignoter pour 2 personnes.

ENTRADAS - ENTRÉES

FRIAS – FROIDES

Guacamole _____ 10,50 €

Entrée traditionnelle, purée d'avocats, tomates, oignons, coriandre, citron vert et totopos.

Cocktail de camarones _____ 8,80 €

Cocktail de crevettes piquant et frais avec totopos.

Salade verte _____ 4,10 €

Mezclum de salades avec fruits secs, grenade, pico de gallo et vinaigrette.

CALIENTES – CHAUDES

Los deliciosos dedos de cortés _____ 8,20 €

Bâtonnets de fromage enroulés dans une pâte de maïs doux accompagnés d'une sauce à base de crème fraîche. (3 unités)

Tostones con queso _____ 8,60 €

Galette de banane plantain au fromage gratiné. (2 unités)

Plat fait maison Version végétarienne disponible Manger avec la main

Crustacé Fruit Sec Moutarde Produit laitier Sésame Soja



ENSALADAS - SALADES

Nopalitos _____ 15,60 €     

Salade, pico de gallo, nopal, grenade, sésame, feta, totopos, poulet et sa vinaigrette à la sauce de jamaïca.

Chakali _____ 17,80 €     

Salade, vinaigrette à la sauce de jamaïca, grenade, sésame, tostones , crevettes, avocat, ananas et sauce cocktail.

VEGETARIANOS - VÉGÉTARIENS

Tacos vegetarianos _____ 16,30 €     

Tortillas de maïs garnies d'un ragoût de viande de soja avec des épices mexicaines.

Platano al horno _____ 15,20 €    

Banane plantain mûre farcie de fromage et de viande de soja au four avec riz et haricots noirs.

PLATILLOS - PLATS À LA CARTE

Tacos de Carnitas _____ 18,30 €    

Tacos de viande de porc confite.

Enchiladas _____ 15,50 €   

Rojas, verdes, mole ou chipocrema

Tortillas roulées garnies de fromage, de poulet et nappées au choix avec sauce tomate rouge, sauce tomate verte, mole ou chipocrema.

 Mole

 Mole et Chipocrema

Tacos locos _____ 17,80 €     

Un assortiment de différents tacos selon la folie du chef.

Pastel chuchita _____ 17,50 €    

Le plat que préparait ma grand-mère «Chuchita», composé de poulet, tortillas, fromage et tomatillo (sauce verte).

 Plat fait maison  Version végétarienne disponible  Manger avec la main

 Cacahuete  Crustacé  Moutarde  Produit laitier  Sésame  Soja

DE LA PLANCHA

Fajitas boeuf (200 grs) _____ 20,30 €   

Fines tranches de viande marinée recouvertes de fromage fondu servies sur un lit d'oignons et de poivrons, cuit sur une plaque de fonte.

Taquiza (4 ou 6 personnes)

C'est une promenade gastronomique des différentes régions mexicaines. Grande assiette avec assortiment de viandes de boeuf , de porc et de poulet pour faire des tacos : Pollo Pibil et Carnitas (Sud) , Fajitas (Nord) et Pastor (Centre) accompagné de sauce d'haricots noirs, sauce verte, chipocrema, mole, pico de gallo et salade.

4 personnes _____ 73,30 €       

6 personnes _____ 109,25 €

Plancha norteña _____ 21,90 €     

Steak de boeuf (200 gr) grillé avec chorizo, salade et haricots.

Popocatépetl endormi _____ 24,70 €      

Fines tranches de viande de porc et de boeuf marinées avec ananas, axiote et épices avec la dose minimale du piment Carolina Reaper *. Le plat est épicé pour que toutes les personnes qui aiment le piquant puissent le goûter.

Popocatépetl en éruption (Challenge) _____ 26,90 €      

Pour les plus courageux

Fines tranches de viande de porc et de boeuf marinées avec ananas, axiote et épices avec la dose complète du piment Carolina Reaper * (500.000 UCS). Le plat est tellement épicé que si vous mangez tout, nous vous offrons une bouteille de tequila. « Quelques conditions s'appliquent ».

*** Le piment plus fort du monde**

Supplements _____ 2,00 €

4 Tortillas, Riz, Salade Verte, Haricots ou trio de sauces.

 Plat fait maison  Version végétarienne disponible  Manger avec la main

 Cacahuète  Moutarde  Produit laitier  Sésame  Soja



MENU ENFANT

Inclut une boisson et une boule de glace.

Torta del Chavo _____ 13,30 € 

Sandwich de poulet, fromage et totopos.

Flautas de pollo _____ 13,30 € 

Tortillas roulées croustillantes garnies de poulet recouvertes de sauce et de fromage avec riz et haricots.

POSTRES - DESSERTS

Pastel de limón _____ 6,90 € 

Gâteau givré au citron vert (genoise embibé de margarita).

Pastel tres leches _____ 7,10 € 

Gâteau aux trois laits, un classique dans les foyers mexicains.

Treshojas (mille feuilles mexicain) _____ 7,10 € 

3 feuilles croustillantes de maïs et 2 couches de crème pâtissière au fromage mexicain. (Sans gluten)

Pastel de elote _____ 6,90 € 

Celebre Gâteau mexicain au maïs avec crème pâtissière au fromage.

HELADOS (GLACES)

Teotihuacan _____ 6,50 €

Mangue, citron et tequila.

Sergent _____ 6,50 €

Citron et tequila.

Michoacan _____ 6,50 €

Mangue, ananas et tequila.

Maya _____ 6,50 € 

Vanille, chocolat et Kalhua.

Mestizo _____ 6,50 € 

Vanille et Kalhua.

Glaces à composer

Une boule _____ 3,30 € 

Deux boules _____ 4,30€ 

Parfums : vanille, chocolat, fraise, mangue, fruit de la passion, ananas, coco et citron.

 Plat fait maison  Manger avec la main

 Fraise  Gluten

 Moutarde

 Oeuf

 Produit laitier

 Sésame

 Soja



Ce logo indique que le plat a été confectionné par nos soins à partir de produits frais ou bruts et de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, farine...).



Ce logo indique que certains plats peuvent être déclinés en version végétarienne.



Nous vous recommandons manger ce plat avec la main.

ALLERGÈNES



Cacahuète



Céleri



Crustacé



Fraise



Fruit sec



Gluten



Molusque



Moutarde



Oeuf



Produit
laitier



Sésame



Soja



Cuisine traditionnelle mexicaine

www.lasandia-colomiers.com

 @lasandiacolomiers

 La Sandia Colomiers