

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'où provient la figue de barbarie. // **PICO DE GALLO** Petite salade coupée en dés avec des tomates, oignons et coriandre. // **TACOS** Galette de maïs garnie. // **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€ ☞



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 (3 unités) _____ 8,20 € ☞ 🌱 🍷 🍷 🥑 🍷

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

Tostones con queso (2 unités) _____ 8,60 € ☞ 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Galette de banane plantain au fromage gratiné.

Botanas _____ 16,90 € ☞ 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷

Assortiment des tapas à grignoter pour 2 personnes.

ENSALADAS - SALADES

Nopalitos _____ 15,60 € ☞ 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷

Salade, pico de gallo, nopal, grenade, sésame, feta, totopos, poulet et vinaigrette de jamaïca.

Chakali _____ 17,80 € ☞ 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Salade, vinaigrette 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 soja avec des épices mexicaines.

Platano al horno _____ 15,20 € ☞ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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



PLATILLOS - PLATS À LA CARTE

- Tacos de Carnitas** _____ 18,30 € 
Tacos de viande de porc confite.
- Tacos locos** _____ 17,80 € 
Un assortiment de différents tacos selon la folie du chef.
- Enchiladas** _____ 15,50 € 
Rojas, verdes, mole ou chipocrema
Tortillas roulées garnies de fromage, de poulet et nappées de sauce au choix.
- Pastel chuchita** _____ 17,50 € 
Le plat que préparait ma grand-mère «Chuchita», composé de poulet, tortillas, fromage et tomatillo (sauce verte).



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 € 
200 gr de bavette 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 les personnes qui aiment le piquant puissent le goûter.
*** Le piment plus fort du monde**
- Supplements** _____ 2,00 €
4 Tortillas de maïs, Riz, Salade Verte, Haricots ou trio de sauces.



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 du riz et haricots.

POSTRES - DESSERTS

Pastel de limón _____ 6,90 € 
Gâteau givré au citron vert (genoise embibé de margarita).

Pastel tres leches _____ 7,90 € 
Gâteau aux trois laits, un classique dans les foyers mexicains.

Tarahumara _____ 7,10 € 
Deux tostadas croustillantes de maïs mexicaines garnies des pommes caramélisées, raisins secs et noix. Boule de glace.

Pastel de elote _____ 6,90 € 
Célèbre gâteau mexicain au maïs.

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, Kalhua.

Glaces à composer
Une boule _____ 3,30 € 
Deux boules _____ 4,30 € 

Vanille, Chocolat, Fraise, Mangue, Fruit de la passion, Citron, Ananas, Coco.



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

 Arachide  Céleri  Crustacé  Fruit à coque  Gluten  Lait  Lupin
 Mollusque  Moutarde  Oeuf  Poisson  Sésame  Soja  SO Sulphite

www.lasandia-colomiers.com

 @lasandiacolomiers

 La Sandia Colomiers