



CARTE DU SOIR 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. // **FRIJOLLES** 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 le figue de barbarie. // **PICO DE GALLO** Petite 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.



ENTRADAS - ENTRÉES



FRIAS – FROIDES

- Guacamole** _____ 11,90 €
- Entrée traditionnelle, purée d'avocats, tomates, oignons, coriandre, citron vert et totopos.
- Cocktail de camarones** _____ 10,10 €
- 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)** _____ 8,90 €
- Bâtonnets de fromage enroulés dans une pâte de maïs doux accompagnés d'une sauce à base de crème fraîche.
- Totopos Especiales (2 unités)** _____ 9,60 €
- Tortillas de maïs, purée de haricots, fromage, crème fraîche et guacamole.
- Quesadillas (2 unités)** _____ 10,20 €
- Délicieuses tortillas garnies de fromage et au choix de nopal ou de poulet.
- Tostones con queso (2 unités)** _____ 8,90 €
- Galette de banane plantain au fromage gratiné.
- Botanas** _____ 16,90 €
- Assortiment des tapas à grignoter pour 2 personnes.
- La Malinche (Desgustation de Piments)** _____ 8,90 €
- Quatre niveaux: Du doux jalapeño, en passant par le fumé chipotle et l'explosif habanero jusqu'à l'enfer du Carolina Reaper

ENSALADAS - SALADES

- Nopalitos** _____ 15,60 €
- Salade, pico de gallo, nopal, grenade, sésame, feta, totopos, poulet et vinaigrette de jamaica.
- Chakali** _____ 17,80 €
- Salade, vinaigrette de jamaica, 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 Pollo pibil** _____ 19,30 €
- Tacos de viande de poulet marinée à l'orange et aux condiments «axiote».
- Tacos de Carnitas** _____ 18,30 €
- Tacos de viande de porc confite.





- Mexico de luxe** _____ 21,20 €
- Un aperçu des différentes saveurs mexicaines, deux enchiladas poulet avec sauces, tostada , riz avec viande mijoté, haricots et guacamole.
- Pastel chuchita** _____ 17,50 €
- Le plat que préparait ma grand-mère «Chuchita», composé de poulet, tortillas, fromage et tomatillo (sauce verte).
- Enchiladas** _____ 15,50 €
- Rojas, verdes, mole** ou **chipocrema**
Tortillas roulées garnies de fromage, de poulet et nappées de sauce au choix.
- Camarones a la diabla** _____ 20,10 €
- 280gr de crevettes (environ 7/8 pièces) dans une sauce piquante à base de tomates fraîches, piments habanero, guajillo et pasilla, créant un équilibre parfait entre saveurs fumées et épicées.
- Pollo en salsa** _____ 18,20 €
- Rojas, verdes, mole** ou **chipocrema**
Poulet nappé de sauce au choix accompagné de son assortiment mexicain.

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.
- Tacos al Pastor** _____ 18,30 €
- Tacos de viande de porc marinée aux épices de Yucatán et ananas.
- 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 pour les plus gourmands** _____ 26,50 €
- 200 gr de bavette, accompagné de banane plantain au four gratiné au fromage, gamba, chorizo, nopales , pico de gallo, riz, haricots, salade et sauces.
- 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.
- Popocatépetl en éruption (Challenge)** _____ 26,90 €
- Pour les plus courageux** (Selon arrivage)
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 ou un bon cadeau de 25€ « Quelques conditions s'appliquent ».

* 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 _____ 6,90 € 
Gâteau aux trois laits, un classique dans les foyers mexicains.

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

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

Helado de aguacate _____ 7,50 € 
Glace à l'avocat sur un crumble de tortillas de maïs sucrées.

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