



RESTAURANT



VIVA MEXICO

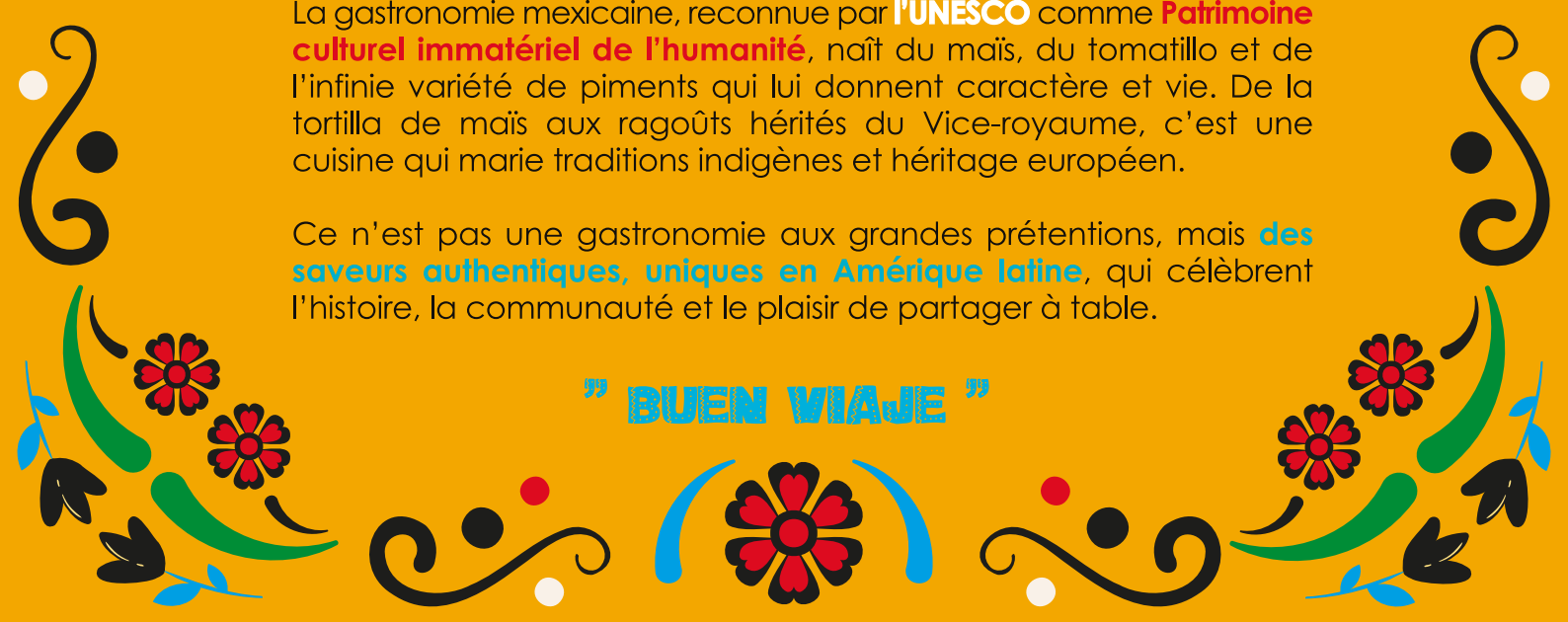
Cuisine traditionnelle mexicaine

En ouvrant cette carte, préparez-vous à découvrir ce qu'il y a de plus profond et de plus simple : **une cuisine colorée**, humble et **fière de ses racines**.

La gastronomie mexicaine, reconnue par l'**UNESCO** comme **Patrimoine culturel immatériel de l'humanité**, naît du maïs, du tomatillo et de l'infinie variété de piments qui lui donnent caractère et vie. De la tortilla de maïs aux ragoûts hérités du Vice-royaume, c'est une cuisine qui marie traditions indigènes et héritage européen.

Ce n'est pas une gastronomie aux grandes prétentions, mais **des saveurs authentiques, uniques en Amérique latine**, qui célèbrent l'histoire, la communauté et le plaisir de partager à table.

" BUEN VIAJE "



PLAT DU JOUR

Voir Ardoise

FORMULE

À partir de 10 personnes.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert . Boisson non incluse. _____ 19,90€ 

Entrée + Plat + Dessert . Boisson non incluse. _____ 22,60€ 



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.

CALIENTES – CHAUDES

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.

ENSALADAS - SALADES

Campirana _____ 15,60 €       

Salade, pico de gallo, grenade, sésame, fromage frais, tostadas, poulet, crème et vinaigrette de jamaica.

Chakali _____ 17,80 €       

Salade, vinaigrette de jamaica, grenade, sésame, tostadas , 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 d'un ragout de viande soja avec des épices mexicaines au four avec riz et haricots noirs.



PLATILLOS - PLATS À LA CARTE

Tacos de Carnitas _____ 18,30 €      

Tacos de viande de porc confite cuit lentement jusqu'à obtenir une texture tendre et fondante.

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 azteca _____ 17,50 €      

Le plat que préparait la grand-mère «Chuchita», composé de couches 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 avec tortillas de maïs maison pour préparer vos tacos.

Taquiza (4 ou 6 personnes)

C'est une promenade gastronomique des différentes régions mexicaines. Plateaux généreux 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 avec tortillas de maïs maison pour préparer vos tacos.

4 personnes _____ 78,80 €      

6 personnes _____ 115,50 €

Supplements

4 Tortillas de maïs souples fait maison sans gluten, pure maïs. _____ 2,90 €

Riz, Salade Verte, Haricots ou trio de sauces. _____ 2,00 €



MENU ENFANT

Inclut une boisson et une boule de glace.

Torta del Chavo _____ 13,30 €      
2 petits sandwich de poulet et fromage servi avec riz et haricots.

Flautas de queso _____ 13,30 €    
Tortillas roulées croustillantes garnies de fromage recouvertes de sauce servi avec du riz et haricots.

POSTRES - DESSERTS

Pastel de maracuyá _____ 6,90 €     
Gâteau givré au fruit de la passion (genoise embibé de margarita).

Pastel tres leches _____ 7,90 €     
Gâteau fondant imbibé de trois laits, une douceur mexicaine incontournable.

Pastel de elote _____ 6,90 €      
Gâteau moelleux de maïs doux, fondant et parfumé, une spécialité mexicaine authentique.

HELADOS (GLACES)

Teotihuacan _____ 6,50 €     
Mangue, citron et tequila.

Sergent _____ 6,50 €     
Citron et tequila.

Quetzal _____ 6,50 €     
Mangue, ananas et tequila.

Maya _____ 6,50 €     
Vanille, chocolat et liqueur de café (façon veracruzana Kalhua).

Mulato _____ 6,50 €     
Vanille, liqueur de café (façon veracruzana Kalhua).

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

Vanille, Chocolat, Mangue, Citron vert, Coco et Ananas.



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...). Rien surgelé, sauf les glaces.



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



Molusque



Moutarde



Oeuf



Poisson



Sésame



Soja



Sulphite

www.lasandia-colomiers.com

 @lasandiacolomiers

 La Sandia Colomiers