

Para comer

Para compartir

ROLLITOS DULCE	8
Banane plantain mûre frite, fromage frais, sirop de Panela.	
NACHOS Y GUACAMOLE	8
Chips de maïs, avocats, feta, radis, graines de courges.	
TACOS MEXICANOS	9
Tortilla de maïs, rôti de porc, poulet mariné, oignons, sauce ranchera, haricots noirs.	
TOSTONES	9
Toasts de banane plantain verte, guacamole, chimichuri et coriandre fraîche.	
EMPANADAS	9
Chaussons de maïs, bœuf effiloché, pomme de terre, sauce pebre.	
GAMBAS FLAMBEADAS	10
Gambas à la planche flambées au rhum, sauce chipotle, salade verte.	

Platos

POLLO TAMARINDO	18
Filet de poulet, marmelade d'ananas et sauce au tamarin, purée de patate douce, salade verte.	
LOMO SALTADO	18
Bœuf sauté, poivrons et oignons rouge, riz et pommes de terre sautées.	
CEVICHE CARIBEÑO	23
Poisson du jour, poulpe, crevettes, avocat, chips de nopal, piment.	
PULPO COCO	25
Poulpe grillé, sauce lait de coco et curry, sauce d'olives Kalamata, oignons crispy, riz à la noix coco.	
BIFE DE LOMO *	29
350g d'entrecôte argentine avec accompagnement au choix.	
COLITA*	58
Rumsteck argentin de 900g accompagnement au choix. Recommandé pour 2/3 personnes.	

* Acompañamientos

Salade de saison, pommes de terre sautées, frites de manioc, bananes plantains frites ou riz.

Tous les prix sont affichés en euros TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Hu guito

Menu Midi*

ENTRADA + PLATO	18
PLATO + POSTRE	18
ENTRADA + PLATO + POSTRE	21

* Hors week-end et jours fériés, menu hebdomadaire affiché à l'ardoise.

Postres

VOLCÁN DE CHOCOLATE	6
Fondant au chocolat, coulis de framboise, coulis de fruit de la passion, myrtilles.	
ESPUMA GUANÁBANA	6
Mousse d'açaï, mousse de corossol, coulis goyave et mangue.	
TORREJA	6
Pain perdu, au choix dulce de leche ou panela.	

Para beber

Bebidas frescas

SOFTS	5
Coca-Cola/Coca-cola zero/ Sprite/Orangina	
Club Mate/ Charitea Mate	5,5
JUS DE FRUITS	4,5
Mangue/Goyave/ Ananas/ Fraise/Pomme	

EAU PLATE	50cl/1L	4/6
EAU GAZEUSE	50cl/1L	4/6

Mócteles

PASIÓN ROSADA	8
Jus de fleurs d'hibiscus maison, jus de maracuya, sirop de gingembre.	

ANGELICA	8
Jus de corossol, jus de mangue, jus d'ananas.	

Cócteles

COCKTAILS CLASSIQUES	10
Mojito/Caipirinha/Margarita/Pisco Sour/ Piña Colada	

COCKTAILS SIGNATURE	12
----------------------------	----

PEROLERA	
Rhum Pampero Añejo Especial, sirop d'ananas épicé maison, jus de fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron vert, purée de fruits rouge.	

VENEZUELAN BELLINI	
Rhum Pampero Añejo Especial, sirop épicé maison, jus de citron vert, jus de pêche, Angostura bitters.	

ROSA MARIA	
Tequila Jose Cuervo Silver, sirop de romarin maison, cointreau, jus de citron vert, Izzara verte.	

BESO LATINO	
Pisco Demonio de los Andes, sirop de carotte épicé maison, jus de mangue, jus de citron vert.	

ORCHA'	
Rhum Appleton Estate, sirop de sésame torréfié maison, Amaretto, bitter chocolat.	

BOLIVIANO GIN'TO

Gin La Republica Amazónica, liqueur de thé vert au maté, tonic.

EL AGUACATE

Mezcal Benevá, Izzara verte, purée d'avocat, jus de citron vert, sirop d'agave, menthe fraîche, bitter chocolat maison.

Cervezas

SAN MIGUEL	25cl/50cl	4,5/8
METEOR IPA	25cl/50cl	5/9
CLUB COLOMBIA/QUILMES/ CORONA/ DESPERADOS		6

Vinos tintos

	14cl	75cl
D'ALAMEL	7	29
Carmenère, Chili, 2016		

LA NIÑA	7	29
Malbec, Argentine, 2019		

BICICLETA	30	
Pino noir, Chili, 2018		

EL GRANO	8	32
Carmenère, Chili, 2018		

TRIVENTO	39	
Malbec, Argentine, 2019		

Vinos blancos

ASTICA	6	26
Torrontés, Argentine, 2020		

D'ALAMEL	7	28
Sauvignon blanc, Chili, 2017		

CASILLERO DEL DIABLO	7	30
Chardonnay, Chili, 2018		

Vinos rosados

ASTICA	6	26
Cabernet Sauvignon, Argentine, 2019		

SANTA CAROLINA	6	26
Malbec, Argentine, 2018		