

Para comer

Tapas

TOSTONES	8
Toasts de bananes plantains vertes, guasacaca, coriandre, chimichurri, guacamole.	
NACHOS Y SALSAS	8
Chips de blé maison, guacamole, chimichuri, pebre, cheddar.	
ROLLITOS DULCE	8
Rouleaux de bananes plantains, fromage frais, sirop de panela.	
CEVICHE (PICANTE)	12
Poisson du jour cru, oignons, coriandre, citron.	
PESCADO LATINO	10
Poisson frit, pomme de terre, guacamole, sauce olives Kalamata.	
CROQUETAS VEGETALES	8
Beignets de légumes, hummus de maïs et basilic, mâche.	
EMPANADAS	8
Deux chaussons de viande, olives noires, œufs, pebre.	
CAMARONES BBQ	11
Crevettes marinées au chimichuri, manioc et aïoli de menthe.	

Platos

PESCADO RELLENO	23
Dos de cabillaud, légumes, sauce aux fruits de mer et lait de coco et duo de quinoa	
POLLO DEL CHEF	19
Poulet mariné, tomates, olives noires, crème fraîche, légumes verts et riz basmati.	
PULPO SALTADO	26
Poulpe cuit au barbecue, puis sauté avec des légumes et pomme de terre.	
PLATO VEGETARIANO	23
Selon l'inspiration de notre cheffe.	
POKE BOWL LATINO	18
Quinoa blanc et noir, poulet mariné, haricots noirs, maïs, mangue, pebre, guacamole.	
BIFE ANGOSTO •	27
Faux filet argentin. 250g	
BIFE DE LOMO •	29
Entrecôte argentine. 350g	
COLITA DE CUADRIL •	58
Rumsteck argentin. 900g – 2/3 personnes	
• ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	
Pomme de terre sautée, banane plantain frite, riz, salade.	

Postres

BANANO CON DULCE DE LECHE	7
Banane, gelée de confiture de lait, biscuit et chantilly maison.	
MERENGUE FRESCO	6
Meringue, crème d'orange, coulis de mangue et mix de fruits rouges.	
CACAO MARACUYA	7
Gâteau au chocolat et mousse de fruit de la passion.	

Para beber

Bebidas frescas

SOFTS		3,5
Coca-cola / Coca-cola zéro / Sprite / Orangina / Oasis tropical.		
JUS DE FRUIT		4
Mangue / Goyave / Ananas / Fraise / Pomme cannelle.		
EAU PLATE	50 cl / 1L	3/5
EAU GAZEUSE	50 cl / 1L	3,5/6

Cócteles

MOJITO	10
Rhum, soda, citron vert, menthe, sucre de canne.	
CAÍPIRINHA	10
Cachaça, citron vert, sucre de canne.	
MARGARITA	10
Tequila, Cointreau, citron vert.	
PISCO SOUR	10
Pisco, citron vert, blanc d'œuf, angostura, sucre.	
PINA COLADA	10
Rhum, crème de coco, jus d'ananas.	
HUGUITO	10
Pisco, jus de mangue, panela, citron vert.	
CINCO	10
Vodka, gingembre, jus de maracuja, sirop d'hibiscus	
COCKTAIL DU JOUR	10
Selon l'inspiration de notre barmaid.	

Cócteles sin alcohol

PANELA	8
Jus de gingembre, citron vert, panela.	
VIRGIN MOJITO	8
Soda, citron vert, menthe, sucre de canne.	
VIRGIN CUATRO	8
Jus de maracuja, gingembre, citron vert, hibiscus.	
VIRGIN COCO	8
Jus d'ananas, eau de coco, citron vert, gingembre, sucre.	

Cervezas

CUVÉE DES TROLLS	25 / 50 cl	4/7
SAN MIGUEL	25 / 50 cl	3,5/6
CLUB COLOMBIA - COLOMBIA		5,5
QUILMES - ARGENTINE		5,5
CORONA		5
DESPERADOS		5

Vinos blancos

ASTICA	6	26
Torrontés, Argentine. 2018		
D'ALAMEL	6	28
Sauvignon blanc, Chili. 2017		
CASILLERO DEL DIABLO	7	30
Chardonnay, Chili. 2016		

Vinos tintos

	14 cl	75 cl
TERRANOBLE	7	29
Merlot, Chili. 2016		
D'ALAMEL	7	29
Carmenère, Chili. 2016		
LA NIÑA	7	29
Malbec, Argentine. 2018		
LES 3 GARÇONS (BIO)		29
Côte du Rhone, France. 2018		
BICICLETA		30
Pino noir, Chili. 2017		
SAN FELIPE TINTO		30
Cabernet sauvignon, Argentine. 2016		
EL GRANO	8	32
Carmenère, Chili. 2016		
TRIVENTO		39
Malbec, Argentine. 2017		



Hu
gui
to