

APPETIZER

Guacamole, purée maison d'haricots secs et chips de maïs

ENTRÉE



SALADE NORDIQUE

Salade de saison, fromage panela, poulet, goyave, sauce miel d'agave et praliné d'amandes



AGUACHILE

Crevettes, avocat, citron, concombre, piment chiltepín, oignon, sel, poivre, coriandre et chips de maïs



TOSTADAS DE POISSON ET DE POULPE GRILLÉS

Crème, mayonnaise à la coriandre, céleri avec poudre de piment habanero

SOUPES



SOPA DE TORTILLA

Lamelles de galettes de maïs frites, avocat, fromage panela et crème fraîche

SOPA DE LIMA (CITRON VERT)

Servie avec du poulet grillé, poivrons et citron vert grillé



CRÈME POBLANA

Avec maïs et croûton et huile de piment rouge

PLATS

FAJITAS DE BŒUF, POULET OU CREVETTES, AU CHOIX

Préparées avec des poivrons et oignon grillé, servies avec une sauce mexicaine, guacamole et galettes de maïs



PESCADO A LA VERACRUZANA

Poisson servi avec une sauce tomate traditionnelle, câpres, olives et riz



MOLCAJETE DE JALISCO

Avec poulet, hampe de bœuf grillée, crevettes, chorizo, fromage frais, nopal et oignon ciboule



ENMOLADA DE POLLO

Galettes de maïs garnies de poulet recouvertes de mole de la maison, fromage frais, crème fraîche, oignon rouge en lamelles et coriandre



HUARACHE DE ARRACHERA

Galette de maïs recouverte de hampe de bœuf, haricots secs, laitue, fromage, crème fraîche, oignon, coriandre et sauce tomate

COCHINITA PIBIL

Échine de porc cuite lentement, marinée à l'achiote et à l'orange, sauce xnipec et tortillas de maïs.

TACOS DE POC CHUC

Cuisse de porc rôtie au poivre et sauce tamulada, mexicaine, servie avec guacamole

DESSERTS



JERICALLA

Flan mexicain flambé à la vanille



DONUTS VEGAN CUITS AU FOUR

Fourrés de crème noisette



FLAN DE VAINILLA

Servi avec de la sauce cajeta



GÂTEAU AUX 3 LAITS

flambé avec meringue classique et sauce vanille

ALLERGÈNES

