



RESTAURANT

VIVA MÉXICO

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** ”

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.














CALIENTES - CHAUDES

- 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.
- Gran Totopo** _____ 9,60 €      
Grand totopo de maïs croustillant, garni de purée de haricots, fromage et crème avec guacamole.
- Quesadillas (2 unités)** _____ 10,20 €      
Délicieuses tortillas garnies de fromage et au choix de nopal ou de poulet.
- Botanas** _____ 16,90 €    
Assortiment des tapas à grignoter pour 2 personnes.

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** _____ 17,20 €      
Banane plantain mûre farcie de fromage et d'un ragoût de viande soja avec des épices mexicaines au four avec riz et haricots noirs.

PLATILLOS - PLATS À LA CARTE

- Pollo en salsa** _____ 18,20 €     
Rojas, verdes, mole ou chipocrema
Poulet nappé de sauce aux choix accompagné de son assortiment mexicain.



Tacos de Pollo pibil _____ 19,30 €      

Tacos de viande de poulet marinée aux agrumes et aux condiments «axiote».

Tacos de Carnitas _____ 18,30 €       

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

Viva Mexico _____ 21,20 €       

Assiette découverte des saveurs mexicaines : enchiladas de poulet aux sauces rouge et verte, tostada croustillante , riz avec viande mijoté, haricots et guacamole.

Pastel azteca _____ 17,50 €       

Le plat que préparait la grand-mère «Chuchita», composé de couches 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.

DE LA PLANCHA

Camarones a la diablo _____ 22,90 €        

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.

Fajitas boeuf (200 grs) _____ 21,50 €      

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.






Tacos al Pastor _____ 19,50 €      

Tacos de viande de porc marinée aux épices de Yucatán et ananas avec tortillas de maïs maison pour préparer vos tacos.

Taquiza (4 ou 6 personnes)
C'est une promenade gastronomique des différentes régions mexicaines. Plateau généraux 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 _____ 78,80 €       

6 personnes _____ 115,50 €

Plancha norteña pour les plus gourmands _____ 26,50 €        

200 gr de bavette, accompagné de chorizo, nopal, pico de gallo, riz, haricots, salade et sauce verte, empanada et guacamole.

Popocatépetl endormi (Selon arrivage) _____ 24,70 €       

Fines tranches de viande de porc et de boeuf marinées avec ananas, axiote et épices avec la dose 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

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 _____ 6,90 € 
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.

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

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...).



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