

Bienvenue chez Huguito

Notre histoire débute par une quête des saveurs authentiques du continent sud-américain.

Notre équipe est composée de la Cheffe Julieth et de cuisiniers passionnés par la gastronomie, chacun apportant une touche singulière grâce à son parcours de vie exceptionnel.

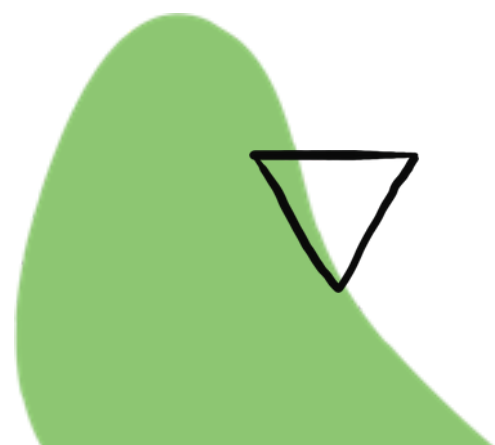
Qu'ils viennent du Chili, de la Colombie ou du Venezuela, tous partagent leur savoir-faire.

Dans notre cuisine, les traditions se rencontrent et s'harmonisent. Chaque plat que vous savourez est le fruit d'une collaboration authentique entre diverses cultures culinaires.

Vous l'aurez compris, notre restaurant est un lieu de convergence des histoires de vie, des cultures et des passions. En dégustant nos créations, vous plongez dans cette aventure humaine à la découverte des trésors de l'Amérique du Sud.

Hu gui to

Buen provecho !



Français



Cócteles

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito/Caipirinha/Margarita/Piña Colada/ Spritz/Cuba Libre/Gin tonic/ Daikiri / Pisco Sour (+1€)

COCKTAIL SIGNATURE

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 fruit rouge.

MOAÏ COLADA

Rhum Pampero Añejo, Batida de coco, crème de coco, jus de mangue, jus de fruit de la passion et jus d'ananas.

TIEMPO LIBRE

Tequila José Cuervo Silver, Mezcal, ginger beer, sirop de gingembre épicé maison, jus de citron vert, purée fruit de la passion.

PISCO PUNCH

Pisco Capel, citron vert, Ginger Beer, sirop épicé maison, jus d'ananas.

EL DIABLITO

Tequila José Cuervo Silver, Pisco Capel, jus de citron vert, jus de fleurs d'hibiscus maison, sirop de grenadine, tabasco

BAHIA MARIA

Gin La Republica Amazónica, jus de mangue, jus de fruit de la passion, jus de citron vert et sirop de basilic.

FLOR DE COSMO

Vodka Absolut, crème de casis, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre de canne

Mócteles (sans alcool)

PASION RÓSADA

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

BASILICO

Jus de mangue, jus de passion, jus de citron vert sirop de basilic.

RUMBA TROPICALE

Jus de goyave, jus de mangue, jus de citron vert, sirop épicé d'ananas, soda citronné.

Bebidas frescas

SOFTS

Coca-cola/Coca-cola zero/Sprite

JUS DE FRUITS

Mangue/Goyave/Ananas/Fraise/Pomme

EAU PLATE OU GAZEUSE

50 cl/ 1 L

Cervezas

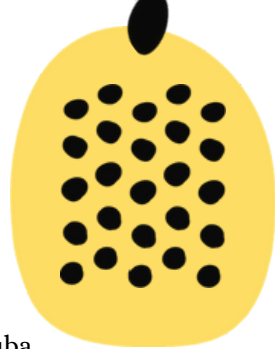
SAN MIGUEL

25 cl/50 cl

METEOR IPA

25 cl/50 cl

QUILMES/ CORONA/ DESPERADOS



10

12

12

12

12

12

12

12



8

8

8

Vinos tintos

14 cl

75 cl

LA NIÑA

Malbec, Argentine, 2022

BICICLETA

Pino noir, Chili, 2019

TERRANOBLE

Merlot, Chili, 2020

EL BAR

Malbec, Argentine, 2022

EL GRANO

Carmenère, Chili, 2021

TANTEHUE

Cabernet sauvignon, Chili, 2023

THE LLAMA

Malbec, Argentine, 2023

FINCA EL ORIGEN

Malbec, Argentine, 2022

PASO A PASO

Malbec, Argentine, 2021

TARAPACA

Cabernet Sauvignon, Chili, 2020



7

29

29

29

8

31

8

32

8

32

33

36

36

42



Vinos blancos

14 cl

75 cl

ASTICA

Torrontés, Argentine, 2022

EL BAR

Chardonnay, Argentin, 2022

THE LLAMA

Torrontés, Argentine, 2023

7

29

8

32

32

Vinos rosados

14 cl

75 cl

MAURIN DES MAURES

Côte de Provence, France, 2023

SANTA CAROLINA

Cabernet Sauvignon, Chili, 2018

7

28

8

32





Platos

POLLO PASIÓN

Suprême de poulet, purée de patate douce carotte et gingembre, légumes sautés, sauce au fruit de la passion.

22

TOSAMI LATINO

Cœur de rumsteak sauté aux légumes, rissotto, sauce Punzu.

24

CEVICHE

Filet de colin, poulpe, crevettes et chips de maïs, sauce classique de "leche tigre" et avocat.

25

CAZUELA DE MARISCOS

Filet de Colin, poulpe, crevettes, moules cuits dans du lait de coco, coriandre, oignons, tomates le tout gratinés au fromage, riz parfumé et tostones.

26

PULPO COCO

Poulpe grillé au lait de coco et curry, riz à la noix de coco, sauce d'olives Kalamata et oignons crispy.

27

CARNE ARGENTINA*

350g Rumsteak de viande argentine avec accompagnement au choix.

29

COLITA*

950g Rumsteak de viande argentine avec accompagnement au choix.
Pour 2 personnes.

59

VEGGIE

Selon l'inspiration de notre cheffe

22

*ACOMPAÑAMIENTOS

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

Tapas à partager

NACHOS CON GUACAMOLE

Chips de maïs, guacamole et feta.

ROLLITOS DULCE

Rouleaux de banane plantain mûre frite, fromage frais, sirop de panela.

TOSTONES

Toast de banane plantain avec guacamole et sauce chimichurri.

CHICHARRON

Poitrine de porc frit avec sauce guasacaca et chips de Yuca.

EMPANADAS

Trois chaussons de blé aux oignons caramélisés, cheddar, mozzarella avec sauce pebre.

TACOS DE CAMARONES

Tacos garnis de crevettes, ananas, avocat, sauce pico de gallo.

9

9

9

9.5

9.5

10



Postres

TROPICOCO

Pannacotta à la crème de coco, chocolat et citron.

9

VOLCAN DE CHOCOLATE

Fondant au chocolat, glace vanille, crème chantilly maison et coulis de fruits rouges.

9

CAFE MESTIZO

Gâteau à la patate douce et au chocolat, crème au café, fruits d'hiver.

9.5

TORREJA

Pain perdu brioché, dulce de leche et crème chantilly maison.

9.5

