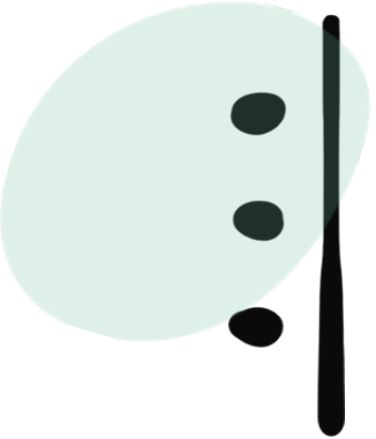




Bienvenue chez Huguïto

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

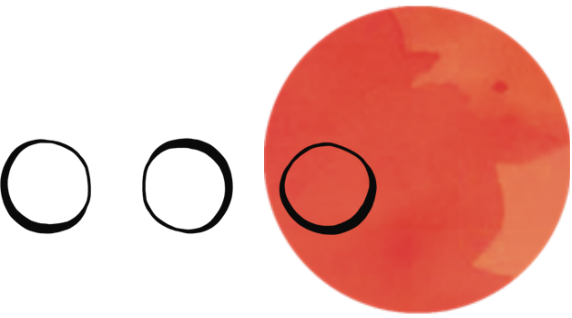
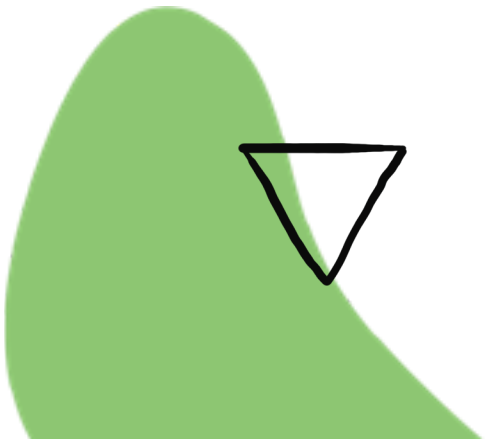
Notre équipe est composée de la Cheffe Julieth et de cuisiniers passionnés par la gastronomie, chacun apportant une touche singulière grâce à son parcours de vie exceptionnel.

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.

Buen provecho !



Hu guï to



Tapas à partager

NACHOS CON GUACAMOLE

Chips de maïs, guacamole et feta.

ROLLITOS DULCE

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

AREPAS

Quatre mini arepas (farine de maïs), guacamole, oignon, tomate, coriandre et citron vert

EMPANADAS

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

CHICHARRONES

Porc frit, citron vert, purée d’avocat et chips de manioc

TACOS CAMARONES

Galette de mais garni de crevette, ananas, avocat, beurre à l’ail, lait de coco et coriandre

Platos

TOSAMI LATINO

Boeuf sauté aux légumes, accompagné d’un risotto de légumes — oignon, ail, céleri, carotte, crème et parmesan.

POLLO PASIÓN

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

CERDO TAMARINDO

Rôti de porc au four nappé d’une sauce au tamarin, accompagné de raisins secs et de légumes sautés.

CEVICHE

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

CAZUELA DE MARISCOS

Ragout de poulpe, crevettes, filet de colin et calamars, avec oignon, tomate, poivron, coriandre et lait de coco, mozzarella, riz rouge au poivrons et chips de banane plantain.

PULPO COCO

Poulpe grillé au lait de coco et curry, riz à la noix de coco et oignons crispy.

CARNE ARGENTINA*

350g Rumsteack de viande argentine avec accompagnement au choix.

COLITA*

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

*ACOMPAÑAMIENTOS

Pommes de terre sautées, bananes plantains frites, riz ou salade de saison.

Postres

TANGO MISU

Chocolat, mascarpone, crème, café, dulce de leche, cacao et biscuit.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

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

BESITO TROPICAL

Crêpe garnie mangue, coulis de fruit de la passion et biscuit à la vanille.

TORREJA

Pain perdu brioché, dulce de leche et chantilly.

Cócteles

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito/Caipirinha/Margarita/Piña Colada/ Spritz/Cuba Libre/Gin tonic/ Daïquiri / 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.

EL ENCANTO

Tequila José Cuervo Silver, Cointreau, jus d’ananas, sirop de gingembre épicé maison, jus de citron vert, jus de cramberry.

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.

COLUMBIA EXPRESSO

Vodka Absolut, coitreau, café expresso, liqueur de café sirop de gingembre épicé maison.

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 / GAZEUSE

50 cl/ 1 L

Cervezas

SAN MIGUEL

25 cl/50 cl

METEOR IPA

25 cl/50 cl

QUILMES/ CORONA/ DESPERADOS

Vinos tintos

LA NIÑA

Malbec, Argentine, 2024

BICICLETA

Pino noir, Chili, 2022

TERRANOBLE

Merlot, Chili, 2022

EL BAR

Malbec, Argentine, 2024

EL GRANO

Carmenère, Chili, 2023

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

Vinos blancos

EL BAR

Chardonnay, Argentine, 2024

TEIA

Torrontés, Argentine, 2023

THE LLAMA

Torrontés, Argentine, 2023

CASILLERO DEL DIABLO

Chardonnay, Argentine, 2023

Vinos rosados

MAURIN DES MAURES

Côte de Provence, France, 2024

SANTA CAROLINA

Cabernet Sauvignon, Chili, 2023