

Para comer

Para compartir

ROLLITOS DULCE 8
Banane plantain mûre frite, fromage frais, sirop de Panela.

NACHOS Y GUACAMOLE 8
Chips de maïs, avocats, feta, radis, graines de courges.

TARTAR NIKKEI 9
Bœuf mariné, chips de bananes plantain vertes, sauce soja, gingembre, oignons, huile de sésame.

TOSTONES 9
Toasts de banane plantain verte, guacamole, chimichuri et coriandre fraîche.

EMPANADAS 9
Chaussons de maïs, bœuf effiloché, pomme de terre, sauce pebre.

GAMBAS Y PIÑA 10
Gambas à la plancha flambées, ananas, sésame, sauce chipotle, tomates cerises, salade verte.

Platos

ENSALADA VERANO 18
Filet de poulet, quinoa, maïs, betteraves, tomates cerises, poivrons rouges, radis, salade verte, vinaigre balsamique.

TATAKI 22
Cœur de rumsteak sauté, purée de carottes et betteraves, brocolis, poivrons rouges, tomates cerises, oignon, sauce punzu.

CEVICHE 23
Poisson du jour, poulpe, crevettes, avocat, chips de nopal, au choix sauce tamarin, fruit de la passion ou classique.

PULPO COCO 25
Poulpe grillé, sauce lait de coco et curry, sauce d'olives Kalamata, oignons crispy, riz à la noix de coco.

CARNE ARGENTINA 27
350g de viande argentine avec accompagnement au choix.

COLITA* 58
Rumsteck argentin de 900g accompagnement au choix. Recommandé pour 2/3 personnes.

Hu guito

Menu Midi*

ENTRADA + PLATO 20

PLATO + POSTRE 20

ENTRADA + PLATO + POSTRE 24

** Hors week-end et jours fériés, menu hebdomadaire affiché à l'ardoise.*

Postres

PIÑA COLADA 8
Mangue et ananas caramélisées, meringue, rhum, noix de coco, coque de chocolat noir.

CREMA QUEMADA 8
Crème de fruits rouges, banane, mangue, pomme et mélange d'arachide.

AMAZONA 8
Glace au chocolat maison, mangue, dulce de leche, coulis de fruit de la passion, coulis de fruits rouge.

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

Para beber

Bebidas frescas

SOFTS 5
Coca-Cola/Coca-cola zero/ Sprite/Orangina
Club Mate/ Charitea Mate 5,5

JUS DE FRUITS 4,5
Mangue/Goyave/ Ananas/ Fraise/Pomme

EAU PLATE 50cl/1L 4/6
EAU GAZEUSE 50cl/1L 4/6

Cócteles

COCKTAILS CLASSIQUES 10
Mojito/Caipirinha/Margarita/Pisco Sour/
Piña Colada

COCKTAILS SIGNATURE 12

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.

ROSA MARIA
Tequila Jose Cuervo Silver, sirop de romarin maison, cointreau, jus de citron vert, Izzara verte.

FEIJOA
Cordial goyave et framboise, cointreau, miel, prosecco.

MAI THAI
Pisco Beneva, rhum Pampero añejo, Pisco Demonio de los Andes, sirop d'ananas épicé, jus d'ananas.

BOLIVIANO GIN'TO
Gin La Republica Amazónica, liqueur de thé vert au maté, tonic.

EL AGUACATE
Mezcal Benevá, Izarra verte, purée d'avocat, jus de citron vert, sirop d'agave, menthe fraîche, bitter chocolat maison.

Mócteles

PASIÓN ROSADA 8
Jus de fleurs d'hibiscus maison, jus de maracuya, sirop de gingembre.

BASILISCO 8
Jus de mangue, jus de passion, jus de citron vert, sirop de basilic.

Cervezas

SAN MIGUEL 25cl/50cl 4,5/8
METEOR IPA 25cl/50cl 5/9
QUILMES/ CORONA/ DESPERADO 6

Vinos tintos

D'ALAMEL 14cl 75cl 7 29
Carmenère, Chili, 2016

LA NIÑA 7 29
Malbec, Argentine, 2020

BICICLETA 7 29
Pino noir, Chili, 2019

EL GRANO 8 32
Carmenère, Chili, 2019

Vinos blancos

ASTICA 7 29
Chardonnay, Argentine, 2021

D'ALAMEL 7 29
Sauvignon blanc, Chili, 2017

CASILLERO DEL DIABLO 8 32
Chardonnay, Chili, 2019

Vinos rosados

ASTICA 7 29
Cabernet Sauvignon, Argentine, 2019

SANTA CAROLINA 7 29
Cabernet Sauvignon, Chili, 2018

VIN EFFERVESCENT - TRAPICHE 39
Argentin