

Bebidas frescas

SOFTS 5

Coca/Coca-cola zero/ Sprite

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.

MEXICO LIBRE

Tequila Jose Cuervo Silver, liqueur de maté, cointreau, jus de citron vert, Izzara verte.

PISQUITO

Pisco Beneva, rhum Pampero añejo, sirop d'ananas épicé, jus d'ananas.

BOLIVIANO GIN'TO

Gin La Republica Amazónica, liqueur de thé vert au maté, tonic.

VENEZUELAN BELLINI

Rhum Pampero, sirop épicé maison, jus de citron vert, jus de pêche, Angostura bitters.

Mócteles

PASIÓN ROSADA 8

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

BASILICO 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

LA NIÑA 14cl 75cl 7 29

Malbec, Argentine, 2020

BICICLETA 7 29

Pino noir, Chili, 2019

EL BAR 7 29

Malbec, Chili, 2021

EL GRANO 8 32

Carmenère, Chili, 2019

CALIGIORE 34

Bonarda, Argentine, 2019

FINCA EL ORIGEN 36

Malbec, Argentine, 2020

TARAPACA 42

Cabernet Sauvignon, Chili, 2020

Vinos blancos

ASTICA 7 29

Torrontes, Argentine, 2021

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

Para comer

Para compartir

ROLLITOS DULCE

Banane plantain mûre frite, fromage frais, sirop de Panela.

8

NACHOS CON QUESO

Chips de maïs, cheddar fondu, chili con carne, pico de gallo.

8

CHICHARÓN

Poitrine de porc frit, sauce de poivrons, oignons, vinaigre de pomme et piment, citrons verts.

9

TOSTONES

Toasts de banane plantain verte, guacamole, chimichuri, coriandre fraîche.

9

EMPANADAS

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

9

TACOS DE PULPO

Tortilla de maïs, poulpe mariné au poivron et à l'ail, avocat, pico de gallo.

11

Platos

POLLO SALSERO

Poulet à la crème de poivrons, purée de chou-fleur et betterave, sauté de légumes.

19

CEVICHE

Filet de lieu noir, poulpe, crevette, chips de nopal, jus de citron vert et coriandre.

23

CASUELA DE GAMBAS

Soupe de gambas et crevettes, lait de coco, riz blanc, toast de bananes plantains, guacamole et salade verte.

24

PULPO COCO

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

25

CARNE ARGENTINA

350g de viande argentine avec accompagnement au choix.

28

COLITA*

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

58

Hu gui to

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

TORREJA

Pain perdu brioché, dulce de leche ou panela. crème chantilly maison.

9

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Fondant au chocolat, crème chantilly maison.

9

PIÑA COLADA

Mangue et ananas caramélisés, meringue, rhum, crème de noix de coco et coque de chocolat noire.

9

* Acompañamientos

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