







Mama
• FOOD •
Qucha












ENTRÉES

-  **Nachos au guacamole, habanero frais et tomates cerises** 5 €
-  **Empanadas** 8 €
-  **Arepas au fromage et guacamole** 5 €
-  **Arepas à l'Angus effiloché, fromage frais et tomates cerises** 8 €









TACOS & BURRITOS

-  **Cochinita Pibil** 14 €
3 tacos farcis à l'effilochée de porc cuite à basse température dans une sauce Achiote et garnis de cheddar, guacamole, tomate, ciboule et citron vert
-  **Tacos di Angus** 14 €
3 tacos farcis à l'effilochée de bœuf "Brisket" cuite à basse température dans une sauce Guajillo et garnis de cheddar, guacamole, tomate, ciboule et citron vert
-  **Baja California Sur** 14 €
3 tacos au charbon végétal farcis de merlu cuits dans une pâte à la bière et aux épices et garnis de guacamole, chou violet, sauce mexicaine et aioli
-  **California Prawn** 14 €
3 tacos au charbon végétal farcis aux crevettes cuits dans une pâte à la bière et aux épices et garnis de guacamole, chou violet, sauce mexicaine, menthe et aioli
-  **Taco del Diablo** 14 €
3 tacos de Chile de Árbol farcis au poulet mariné dans une sauce Guajillo et garnis de sauce cheddar, tomate, habanero frais, poivrons et citron vert
-  **Mexican Cheese** 14 €
3 tacos farcis d'une effilochée de porc cuite à basse température garnis de fromage fondant, cheddar, fromage frais et citron vert
-  **Sa Majesté Burritos** 15 €
Burrito farcis au porc cuit à basse température garni de cheddar, guacamole, salade, tomates, riz, haricots secs, poivrons et citron vert
-  **Burritos del Diablo** 15 €
Burrito de Chile de Árbol farci de poulet mariné à la sauce Guajillo et garni de fromage fondant, coriandre, guacamole, tomates, sauce aux haricots noirs, riz, poivrons et citron vert









VIANDES

-  **Gyoza au cœur de Black Angus et sauce soja** 13 €
-  **Tartare de Black Angus "Urien-Loza" au chimichurri et avocat** 24 €
-  **Poitrine de porc, jalapeño vert, légumes de saison et Gwa Bao** 22 €
-  **Émincé de Rib-Eye Black Angus "Urien-Loza" à la sauce chimichurri et pommes de terre au paprika** 26 €












POISSON

- | | |
|--|------|
|  Ceviche Péruvien
Crevette/Loup de mer/Thon/Saumon | 17 € |
|  Tiraditos
Octopus/Sea bass/Tuna/Salmon | 16 € |
|  Mini Tacos au poisson cru
Crevette/Loup de mer/Thon/Saumon | 12 € |
|  Sandwich (pain de mie) au homard, pommes de terre au paprika et salade | 25 € |








ACCOMPAGNEMENTS

	Purée à la truffe	7 €
	Purée au habanero	6 €
	Pommes de terre au paprika	5 €
	Aubergines au curry et habanero	6 €
	Salade de quinoa	7 €
	Salade de maïs	7 €
	Salade composée	5 €





DESSERT

-  **Tarte à base de biscuit, gélatine de fruits, chocolat et fruits frais** 8 €
-  **Tarte aux fruits de la passion et au chocolat** 8 €
-  **Trilogie Glace Mochi - Thé Vert/Chocolat et Noix de Coco/Fruit de la Passion** 8 €



