



BOTANAS A PARTAGER



**Guacamole
et salade de cactus**

ou

**Guacamole
et ceviche**

(a base de poisson cabillaud)
accompagnées de Totopos
(tortillas chip de maïs)



ou

Nachos

Tortilla chips gratinée avec sa salsa mexicaine,
haricots et guacamole

15 €



ENTREES



Guacamole

Notre specialité a base d'avocat

11 €



Aguachile

Poisson mariné au citron dans une
sauce chile verde

15€

Suivez nous et partagez
vos moments gourmandes



**LA
SANTA
CRUZ**



Bières, Cocktails et Shots

Bière mexicaine artisanal ou
les traditionnels 35.5cl 7 €

Micheladas(cocktail à base de bière, citron
piment Tajin et mélange des sauces noirs)
..... 9 €

Margarita 20cl ou
PiñaColada 20cl.....9 €

Bouteille de vin mexicain 75 cl.....24 €
Rouge, rosé ou blanc
au verre 12.5 cl6 €
pichet 35.5 cl.....12 €

Carafe de Margarita ou
Pina Colada 1 L.....25 €

Tequila, Mezcal ,Raicilla (distillats d'agave)
ou rhum infusé au cacao
shot 4cl.8 €

Trio dégustation(un shot 3cl de tequila,
un shot de raicilla, un shot de
mezcal).....18 €



**LA
SANTA
CRUZ**



Taqueria

LA SANTA CRUZ

TACOS DE MAIS



Version "Orden"
4 galettes de maïs (tortilla) avec purée d'haricots, fromage, crudités et garniture aux choix18.50 €

Version Gourmande
6 galettes de maïs (tortilla) avec purée d'haricots, fromage, crudités et garniture aux choix.....25 €

Version "El Jefe de Jefes"
8 galettes de maïs (tortilla) avec purée d'haricots, fromage, crudités et garniture aux choix32 €



BURRITO

Tortilla de blé avec purée d'haricots, riz mexicain, fromage, crudités et garniture au choix servie sur un lit de salsa

OU



QUESADILLA

18.50 €

Tortilla de blé avec fromage fondu à l'intérieur, gratiné à l'extérieur avec garniture au choix



CHOIX DE GARNITURES:

- Barbacoa (basse côte de bœuf en cuisson douce)
- Fajita de Poulet (filet de poulet mariné, coupé et cuit à la plancha)
- Carnita de porc (échine de porc, ananas)
- Légumes du jour aux épices et piments doux

Avec supplément guacamole ou œuf bio 2 €

Avec supplément jalapeño entière 1€



Supplément riz Mexicain 4 €



PLAT COMPLET

Nos préparations soit du poulet, bœuf ou porc accompagnées du riz mexicain, légumes, gratinés avec guacamole ou en version végétarien

18.50 €

vous pouvez ajouter 2 petits quesadillas (galettes de maïs avec fromage fondu) 5€



CHILAQUILES

Base de tortilla de maïs napée d'une sauce rouge maison, gratinée au fromage avec guacamole et au choix: poulet, œuf ou légumes.

18.50 €



Plat enfant

Petite quesadilla soit au poulet, bœuf, porc ou végétarien, avec un peu de guacamole

ou

Bol avec riz et soit bœuf, porc, poulet ou légumes.



9.50 €

une boule de glace vanille + 2,50 €

Nos spécialités mexicaines TOUS LES SOIRS

COCHINITA PIBIL



Porc mariné à l'achiote (grains de roucou) et à l'orange amère servi avec du riz et légumes



POULET AU MOLE

Filet de poulet dans un sauce au cacao, piments et épices sur un lit de riz et légumes



24 €



Nos plats sont décorés avec des crudités : chou mariné aux agrumes et pico de gallo (tomate, oignon, coriandre). Plus une sauce blanche maison à base de yaourt, citron et les épices secrètes de la grand-mère 🍷

Boissons

Jarritos 37cl..... 5,00€

Soda mexicaine a base de sucre de canne et aux aromes naturels : mangue,citron vert, pamplemousse, ananas,mandarin, guayabe ou cola mexicain.



BOISSONS FAIT MAISON

- Thé a l'hibiscus
- Agua de Maracuya (a base de fruit de la passion)
- Horchata (eau de riz)



Chope de 40 cl.....6,00€

Carafe de 1 L.....15,00€

Jus de pomme 25cl.....4,00€

Eau Evian 33cl.....3,50€

75cl.....7,00€

San Pellegrino 50cl.....4,00€

CAFES

Café.....3,00€

Café de olla (au pioncillo,sucre brut et cannelle) 25cl.....6,50€

Café avec liqueur de café 20cl..... 6,50€

Nous informons notre aimable clientèle que l'eau en carafe dans cet établissement est gratuite.

Article L.541-15-10(III alinéa 13) du code de l'environnement

Desserts

9 €

SOIT:

- Chocoflan
- Crepa Dulce de Leche et noix supplement glace vanille +2€
- Crème de mangue
- Sorbet citron avec Chamoy et Tajín (piments acidulés)
- Glace vanille nappé de dulce de leche et noix
- Cafe gourmande (café avec mini chocoflan arrosé de dulce de leche et noix + verrine de crème mangue)



LA
SANTA
CRUZ

Suivez nous et partagez vos moments gourmandes



@RESTAURANT_LASANTACRUZ



Rejoignez Casa Viva Club
www.la-santacruz.com