



ZERO 20

MEXICAN FOOD · COCKTAILS AND DREAMS

COCKTAILS

RON

Mojito	8,9€
Rhum, citron vert, menthe, sucre, soda	
Mojito aux fruits	9,9€
Rhum, citron vert, menthe, sucre, fruits	
Caipirinha	8,9€
Cachaça, citron vert, sucre	
Piña colada 	10,9€
Rhum blanc, Malibu, jus d'ananas, lait, sucre	
Cocobana	9,9€
Rhum blanc, Malibu, jus d'ananas, sucre	
Daiquiri	8,9€
Rhum blanc, jus de citron, sucre	
Daiquiri aux fruits	9,9€
Rhum blanc, jus de citron, fruits, sucre	
Cubalibre	8€
Rhum Porthos, Coca-Cola, tranche de citron	
Zombie	10,9€
Rhum blanc, rhum ambré, brandy, absinthe, jus de citron, grenadine, sucre	

GINEBRA

Gin fizz	8,9€
gGin, jus de citron, soda	
Gin-tonic	8€
Gin, tonic, tranche de citron	
Tom Collins	9,9€
gGin, jus de citron, sucre, soda	

TEQUILA

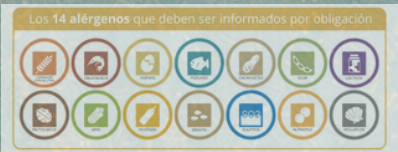
Margarita	8,9€
Tequila, Cointreau, sucre, jus de citron	
Margarita aux fruits	9,9€
Tequila, Cointreau, jus de citron, sucre, fruits	
Margarita reina	10,9€
Tequila, Cointreau, jus de citron, sucre, bière	
Tequila Sunrise	9,9€
Tequila, jus d'orange, jus de citron, grenadine	
Long Island Ice Tea	9,9€
Tequila, vodka, rhum blanc, Cointreau, jus de citron, Coca-Cola, sucre	

VODKA

Sex on the beach	9,9€
Vodka, liqueur de pêche, grenadine, jus d'orange, sucre	
Caipiroska	8,9€
Vodka, citron vert, sucre	
Swimming pool 	9,9€
Vodka, blue curaçao, Malibu, jus d'ananas, lait, sucre	

WHISKY

Whisky con soda	8,9€
Whisky, jus de citron, soda	
Old fashioned	9,9€
Whisky, angostura, jus de citron, soda, sucre	
Whisky sour	9,9€
Whisky, jus de citron, sucre, blanc d'œuf, angostura	



ZERO 20
MEXICAN FOOD COCKTAILS AND DREAMS

À PARTAGER

NACHOS AU FROMAGE

7,9€

Totopos de maïs faits maison avec fromage fondu.

NACHOS CLASSIQUES OU CON CARNE (+ 2 €)

11,9€

Totopos de maïs faits maison, guacamole, pico de gallo, haricots, fromage, crème aigre, jalapeños.

PATATAS BRAVAS

6,9€

Nos pommes de terre avec sauce brava et aïoli MAISON.

TOSTADA DE CEVICHE

8,9€

Base croustillante de maïs, poisson, pico de gallo, mangue, avocat (2 UNITÉS)

TACOS DE POISSON FRIT

7,9€

Taco crouillant, poisson assaisonné et sauté, chou, avocat (2 UNITÉS)

CRUNCHY TUNA

9,9€

Base croustillante de maïs, guacamole, thon frais mariné avec sauce Maggi, huile de sésame et ciboulette (2 pièces)

DOIGTS DE POULET

8,9€

Délicieux doigts de poulet panés au panko avec sauce aigre-douce maison et mayonnaise.

OLIVES

3€

Petits bols d'olives.



MEXICAN FOOD COCKTAILS AND DREAMS

NOTRE TAQUERIA

(2 UNITÉS)

VÉGÉTARIENS, VÉGANS, POISSON

- CHOU-FLEUR

7,9€

Chou-fleur en tempura avec crème aigre, pico de gallo et guacamole.
- VEGGIE

7,9€

Mélange de poivrons rouges et verts, oignon, courgette, carotte, mangue et sésame.
- VÉGÉTAL

7,9€

Fromage fondu, haricots, laitue, pico de gallo, guacamole.
- NOPALES

7,9€

Fromage fondu, nopales (cactus), pico de gallo, guacamole.
- CHAMPIGNONS AL PASTOR

7,9€

Mélange de champignons marinés à l'achiote grillés, oignon, coriandre, ananas.
- BAJA CALIFORNIA

7,9€

poisson,Guacamole, chou, carotte, sauce maison et crème aigre

POLLO, CERDO, TERNERA

- CAMPECHANO

7,9€

Chorizo et bœuf avec oignon, coriandre et guacamole.
- LANGUE

8,9€

Langue de bœuf cuite à basse température, oignon, coriandre et guacamole.
- SUADERO

8,9€

Bœuf confit lentement dans du saindoux, oignon et coriandre fraîche.
- PASTOR

7,9€

Porc mariné avec sauce achiote grillé, oignon, coriandre et oignon.
- CARNITAS

7,9€

Porc confit pendant 8 heures, oignon, coriandre, tomate, guacamole.
- COCHINITA PIBIL

8,9€

Porc mariné avec sauce achiote, haricots et oignon mariné.
- CHICHARRÓN

7,9€

Morceaux de poitrine de porc croustillants, mayonnaise chipotle, avocat, oignon, coriandre.
- POULET PANÉ

7,9€

Poulet croustillant, pommes paille, mayonnaise chipotle, avocat.
- ARRACHERA AU FROMAGE

8,9€

Bavette de bœuf grillée, mozzarella, guacamole, oignon, coriandre.



ZERO20

MEXICAN FOOD COCKTAILS AND DREAMS

PRINCIPALES

- QUESADILLA MACHETE AU POULET** (option veggie) 

Base épaisse de maïs, fromage fondu, pico de gallo, laitue, crème aigre et poulet

14,9€
- HUARACHE** (option bœuf / porc / poulet / veggie) 

Base épaisse de maïs avec haricots, fromage fondu, oignon, coriandre, guacamole, crème aigre

16,5€
- FAJITAS DE POULET AU FROMAGE (ALAMBRE)** 

Lanières de poulet, fromage, poivrons rouges et verts, oignon, courgette avec 4 tortillas de maïs maison (OPTION VEGGIE)

17,9€
- ENCHILADAS DE POULET EN SAUCE ROUGE** (option veggie) 

Quatre tortillas nappées de sauce piquante avec poulet, fromage, coriandre, oignon, crème aigre

16,5€
- CEVICHE**  

Poisson du jour, coriandre, oignon, tomate, avocat, mangue, totopos de maïs faits maison et sésame

17,9€
- AGUACHILE (TRÈS ÉPICÉ)**  

Crevettes cuites et marinées au citron vert et piment vert, concombre, oignon rouge, coriandre et avocat

18,9€
- COCHINITA PIBIL**

Porc rôti mariné à l'achiote et aux épices, accompagné de haricots et d'oignon rouge, avec 5 tortillas de maïs maison

17,9€





ZERO20

MEXICAN FOOD · COCKTAILS AND DREAMS



BOISSONS



Eau 70 cl - 3 €
Eau gazeuse - 3 €

Eau de fruits naturels (mangue, fraise ou ananas) - 3,90 €

Coca-Cola - 3 €
Coca-Cola Zero - 3 €
Fanta citron - 3 €
Fanta orange - 3 €
Nestea - 3 €
Aquarius - 3 €

Corona / Negra Modelo / Modelo Especial / Pacífico - 3,50 € 
Chelada Ambar / Michelada Ambar - 5,90 € 
Michelada / Chelada bière mexicaine - 6,90 € 
Gomichela - 6,90 € 
Gomichela bière mexicaine - 7,90 € 

Pression / Clara - 3 € 
Pichet Estrella Galicia - 5 € 
Estrella Free (sans alcool) - 3 € 
IPA 4€ 

Sangria (verre) - 5,90 € 
Verre de vin blanc - 3,50 € 
Verre de vin rouge - 3,50 € 

Dessert de la semaine - 5,20 €

Los 14 alérgenos que deben ser informados por obligación

