



Lapiolla
— COCINA ARGENTINA —

COCINA ARGENTINA

TOUS NOS PRODUITS SONT FAITS MAISON
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS & DE SAISON
NOS RECETTES VARIENT EN FONCTION DES SAISONS



EMPANADAS

Farine de blé locale & bio

4€

l'unité

CARNE

boeuf haché, oignons, cébettes, cumin, paprika

POLLO

poulet aux herbes de Provence, oignons,
poivrons

JAMON Y QUESO

jambon cuit, emmental, mozzarella

ESPECIAL

Emmental, mozzarella, roquefort AOP, fromage frais

VERDURAS

Poêlée de légumes de saison à la Provençale

CABRA

Fromage de chèvre, oignons, miel, thym

HUMITA

Maïs, oignons, cébettes cuits au beurre, fromage St
Nectaire AOP



FORMULAS

2 empanadas + salade de saison +sauce maison au choix

11,50€

3 empanadas + salade de saison +sauce maison au choix

14,50€



POSTRES



Alfajor Argentino au Dulce De Leche

3,50€

deux biscuits sablés, dulce de leche, saupoudré de noix de coco

Empanada dulce de leche, chocolat, noix 4,50€

COMMANDES À EMPORTER

Nos empanadas peuvent se conserver au frais
et se réchauffer à la maison !

Préchauffer le four à 200°,

Enfourner par plaque de 10 empanadas, 5min +/-
Elles sont bien dorées ?

C'est prêt !

BUEN PROVECHO





BEBIDAS



Bouteilles en verre recyclable

JUS DE FRUITS 25CL

3€

“Verger de Thau” VILLEVEYRAC

KOMBUCHA BIO 33CL

4€

“BBKombucha” VAILHAUQUES

Saveurs différentes en fonction des saison

COLA ARTISANAL BIO 33CL

4€

Maison Aubert PEZENAS

BIERES ARTISANALES 33CL

4,50€

“La Malpolon” LAVERUNE

SUIVEZ NOUS ET DECOUVREZ NOS EVENEMENTS

@LAPIOLAFOODTRUCK



LAISSEZ NOUS UN AVIS



Pour toutes demandes d'évènement ou privatisation
CONTACTEZ NOUS :

 07.69.42.68.94

 LAPIOLA.PRO@GMAIL.COM



HASTA PRONTO !