

Taqueria

LA
SANTA
CRUZ

TACOS DE MAÏS 18 €



4 galletes de maïs (tortilla) avec purée d'haricots, fromage, crudités et garniture aux choix

BURRITO 18.50 €

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 boeuf en cuisson douce)
- **Fajita de Poulet** (filet de poulet mariné coupé et cuit à la plancha)
- **Carnita de puerco** (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 €

suivez et partagez



@RESTAURANT_LASANTACRUZ

PLAT COMPLET

Nos préparations soit du poulet, boeuf ou porc accompagne du riz mexicain, légumes, gratinés avec guacamole ou en version végétarien
18.50 €



CHILAQUILES



Base de tortilla de maïs napée d'une sauce rouge maison, gratinée au fromage avec guacamole et au choix: poulet, oeuf ou légumes **18.50 €**

Plat enfant



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

9.50 €

+

2.50€

Boule de glace vanille

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

23 €



@RESTAURANT_LASANTACRUZ

vos moments gourmands



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)



Suivez nous et partagez vos moments gourmandes



@RESTAURANT_LASANTACRUZ

LA
SANTA
CRUZ

Boissons

Jarritos 37cl..... 5,00€

Soda mexicaine a base de sucre de
canne et aux aromes naturels :
mangue,citron vert, pamplemousses,
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 pomm bio.....4,00€

Evian , Eau Pétillante 33cl.....3,50€

50cl.....4,00€

1L.....7,00€

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





BOTANAS A PARTAGER



**Guacamole
et salade de cactus**

ou

**Guacamole
et ceviche**
(a base de poisson cabillaud)
accompagnées de Totopos
(tortillas chip de maïs)



15 €

Nachos

Tortilla chips gratinée avec sa
salsa mexicaine, haricots et
guacamole



14 €

ENTREES



Guacamole 11 €
Notre specialité a base d'avocat

Aguachile 15€
Poisson mariné au citron dans une
sauce chile verde



Suivez nous et
partagez vos
moments gourmandes



@RESTAURANT_LASANTACRUZ

LA
SANTA
CRUZ



Bières, Cocktails

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.....26 €
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