

MARIA & JUANA

TACOS TRADITIONNELS



NOTRE PROPOSITION

MARÍA & JUANA C'EST DE LA VÉRITABLE ET AUTHENTIQUE CUISINE MEXICAINE ÉLABORÉE AVEC DES PRODUITS FRAIS ET FAITE MAISON.

› **ENTRÉES** / Assiette à partager ou pas. Servie avec chips de maïs.

GUACAMOLE. Ecrasé d'avocat, tomate, oignon, coriandre et jus de citron.	8€
QUESADILLAS + GUACAMOLE. deux tortillas au fromage fondu.	11€
CEVICHE AGUACHILE. Crevette et Poisson blanc cru marinés au jus de citron, concombre, piment vert, coriandre et oignon rouge.	12€
FRIJOLES. Purée d'haricot.	7€

› **TACOS** / Tortilla de maïs bleu ou blanc (14 cms) faite Maison. Farce au choix (sans gluten). 4€

AL PASTOR (Le Roi du Taco). Porc mariné au piment doux et achiote.	
BARBACOA (Le Taco Ancestral). Bœuf mariné au piment pasilla, cuisson lente.	
ALAMBRE (Le Nouveau Classique). Poulet, poivron et oignon.	
NOPAL (Identité, sain et délicieux). Cactus, oignon, poivron grillé. VEGAN.	
TACO DE LA SEMAINE • prix à l'ardoise.	
GRINGA. Double Tortilla blé, garniture Al Pastor et fromage fondu.	8€

*Tous les tacos sont servis avec oignon, coriandre, citron.

› **TOSTADAS** / Tortilla croustillante (sans gluten).

QUESO FRESCO. Feta, purée haricot Pinto.	4€
NOPAL. Cactus et fromage fondu.	4€



› DESSERT

Crème caramel au coco grenade et ananas frais.	4€
--	----

› BOISSONS

Eau plate 50cl.	3€
Eau pétillante 50cl.	3€
Soda	3€
Agua Fresca maison	3.5€

› ALCOOL (uniquement accompagné d'un plat).

Margarita de la casa	8€
Michelada • bière, citron, sel et piment	8€
Bières Mexicaines 35,5cl.	6€
Shots de mezcal et tequila • prix à l'ardoise.	

› **CAFE** _____ 2€

Service compris.
Demander pour les allergènes.



BUEN PROVECHO