

CANTINE LATINA

PARA COMER – À LA CARTE

ENTRÉES À PARTAGER – PARA COMPARTIR

GUACAMOLE DE LA CASA / 9

Avocat frais écrasé, tomates, oignons, coriandre et citron vert, servi avec nachos de maïs croustillants.

NACHOS CHEDDAR / 13

Nachos de maïs au cheddar fondant, guacamole, haricots rouges, oignons frits, pickles d'oignon rouge, coriandre et sauce crèmeuse. Piments à la demande : salsa Valentina et jalapeños.

PATATAS BRAVAS / 7

Pommes de terre maison fondantes et croustillantes, servies avec sauce douce ou piquante.

SOPAIPILLAS CON PEBRE / 10

8 petits beignets chiliens au potiron, dorés et servis chauds avec "pebre", une sauce typique à la tomate, coriandre, oignon et citron.

TENDERS DE POLLO / 10

Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes, servies avec sauce douce ou piquante.

ENSALADA / MOYENNE 7 / GRANDE 11

Salade composée avec crudités du moment, oignons rouges, sésame, graines et vinaigrette maison.

EMPANADAS ARTISANALES

Pâte à la farine de blé et garnitures préparées sur place.

À L'UNITÉ 4 / LE TRIO 11 / LA DOUZAIN 40

AL HORNO – EMPANADAS DORÉES AU FOUR

- Chilienne : bœuf, oignons, olives noires, œuf dur, raisins secs.
- Choriqueso : chorizo, fromage, tomates séchées, oignons confits.
- Cabra : fromage de chèvre, tomates fraîches, basilic, mozzarella.

FRITAS – EMPANADAS FRITES

- Jamón queso : jambon de Paris, fromage fondant et béchamel.
- Pampa : poulet, olives vertes, œuf, poivrons, épices.
- Jalapeña : cheddar, mozzarella et piments jalapeños.

DESSERTS – POSTRES

DESSERT COMPTOIR

Demandez-nous la recette du jour.

COCO MANGO CHIA / 8,5

Crème de yaourt onctueuse à la noix de coco, graines de chia, mangue et banane, granola maison et coulis de mangue.

CHOCADILLA / 5,5

Tortilla de blé toastée, Nutella, banane et coulis de dulce de leche.

CHURROS DULCE DE LECHE / 6

4 churros dorés et croustillants, accompagnés de dulce de leche.

EL HELADO PERFECTO / 8

Trois boules de glace, coulis au choix – chocolat, fruits rouges ou dulce de leche – éclats de cookies, chantilly et biscuit.

PLATS DU MOMENT – PLATOS TÍPICOS

CEVICHE BAHÍA / 22

Saumon frais, avocat, oignons rouges et coriandre, marinade tropicale au citron vert et maracuyá (fruit de la passion), maïs doux grillé, banane plantain frite et chips de patate douce.

CEVICHE VALPARAÍSO / 19

Comme dans les ports chiliens du Pacifique : dos de lieu noir mariné au citron, oignon, coriandre et huile d'olive. Servi avec du pain grillé. Piment vert à la demande.

POLLO SALTADO / 16

Spécialité péruvienne aux influences japonaises : poulet sauté au wok, légumes croquants, sauce soja, patatas doradas, riz et quinoa.

STREET FOOD – DE LA CALLE

QUESADILLA DE CARNE / 15,5

Tortilla de blé, bœuf mijoté, sauce BBQ au miel, mozzarella & cheddar fondants, oignons caramélisés et salsa. Servie avec nachos, guacamole maison, salade, pickles d'oignons rouges.

QUESADILLA CHORIZO OU LÉGUMES / 13

Tortilla de blé, mozzarella & cheddar fondants, oignons caramélisés et salsa. Au choix : chorizo ou légumes grillés (végétarienne). Servie avec nachos, guacamole maison, salade, pickles d'oignons rouges.

COMPLETO ITALIANO – HOT DOG CHILIEN / 13

Pain brioché, saucisse de porc, avocat écrasé et tomate fraîche, sauces au choix. Servi avec patatas doradas et salade.

MENU ENFANT – PARA LOS NIÑOS

1 PLAT + 1 ACCOMPAGNEMENT + 1 BOISSON + 1 DESSERT / 12

Plat : Maxi hot-dog ou quesadilla fondante jambon-fromage.
Accompagnement : Patatas maison ou nachos avec sauces.
Boisson : Jus, Sirop, Coca-Cola, Ice Tea ou bouteille d'eau.
Dessert : 1 boule de glace ou alfajor au chocolat.

GOURMANDISES ET CAFÉ

ALFAJOR DULCE DE LECHE / 3

Macaron sud-américain, garni de confiture de lait.

CAFÉ & ALFAJOR / 5

Un expresso ou allongé accompagné d'un alfajor au dulce de leche.

SUPPLÉMENTS / +1,5

Au choix : jalapeños, pickles d'oignons rouges, salsa Valentina, nachos de maïs, chimichurri ou dulce de leche.

EMBALLAGE À EMPORTER – DOGGY BAG / +0,5

Vous pouvez également apporter votre propre contenant.



27 AVENUE JEAN MERMOZ 66000 PERPIGNAN • RÉSERVATIONS : 06 04 47 54 65

Vente des boissons alcoolisées exclusivement en accompagnement des repas principaux. Le registre des allergènes est disponible sur simple demande. Chèques non acceptés. Taxes et service compris. Prix en euros TTC.

REFRESCOS DE LA CASA

Boissons maison, sans alcool et ultra rafraîchissantes.

AGUA DE JAMAICA / 4,5

Infusion glacée à la fleur d'hibiscus, citron vert et menthe fraîche.

THÉ GLACÉ JASMIN LIMÓN / 4,5

Thé glacé au jasmin et citron vert, avec ou sans sucre.

LIMONADA CASERA / 4

Citron vert pressé, eau plate ou pétillante, avec ou sans sucre.

SOFTS – BEBIDAS

JARRITOS / 4

Soda pétillant mexicain : mangue, ananas, citron vert ou goyave – 33cl

MATÉ CHARITEA BIO / 4

Thé glacé pétillant au maté, orange et citron – 33cl

SODAS / 4

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ice Tea – 50cl

JUS DE FRUITS / 3,5

Pomme ou orange – 25cl

SIROP / 3

Menthe, Pêche, Citron, Grenadine, Passion – 30cl

EAU MINÉRALE / 2,5

Vittel ou San Pellegrino – 50cl

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO / LUNGO / 2,5

DOUBLE EXPRESSO / AMERICANO / CORTADO / 3,5

THÉ & INFUSIONS BIO KUSMI / 2,5

INFUSION MATÉ COCIDO ROSAMONTE / 2,5



GRACIAS !
SCANNEZ ICI
POUR NOUS LAISSER VOTRE AVIS.



BIÈRES – CERVEZAS

BOUTEILLES – SELON ARRIVAGES

Quilmes, Argentine 34cl / 6,5

Corona, Mexique 33cl / 5

Estrella Damm, Barcelona 33cl / 5

CERVEZA CHELADA / 6,5

Bière Corona 33cl, citron vert pressé et pointe de sel.

CERVEZA MICHELADA / 7,5

Bière Corona 33cl, citron vert pressé, piment et mélange d'épices.

CÓCTELES

PISCO SOUR / 9,5

Pisco chilien ou péruvien 6cl, citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf et Angostura bitters.

MARGARITA / 9,5

Tequila 5cl, Cointreau, citron vert, sucre de canne.

CAÏPIRINHA / 9

Cachaça Ypióca 6cl, citron vert, sucre de canne et glace pilée.

MOJITO / 9

Rhum Havana Club Añejo 6cl, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse et glace pilée.

VINS – VINOS

ROUGE 75CL

Casillero del Diablo – Carmenère ou Cabernet Sauvignon, Chili 26

Intipalka Valle del Sol – Tannat, Pérou 26

Piedra Negra Los Cacayes – Malbec, Argentine 35

BLANC 75CL

Casillero del Diablo – Chardonnay, Chili 26

ROSÉ 75CL

La Villa Rosé – Domaine de L'Esparrou, IGP Côtes Catalanes 23

PICHET DE VIN DU ROUSSILLON 50cl / 10 VERRE 12,5cl / 3,5

BAJATIVOS – DIGESTIFS

Tequila Sal y Limón 5 cl / 6,5

Menthe, Amaretto, Limoncello, Triple Sec ou Jägermeister 5cl / 6,5

Rhum Venezuela, Guatemala ou Philippines 5cl / 9,5



27 AVENUE JEAN MERMOZ 66000 PERPIGNAN • RÉSERVATIONS : 06 04 47 54 65

Vente des boissons alcoolisées exclusivement en accompagnement des repas principaux. Le registre des allergènes est disponible sur simple demande. Chèques non acceptés. Taxes et service compris. Prix en euros TTC.