



# Menú

## **Frida**

To share / Pour partager

Flores de piña with prawns and chicken  
*Fleurs d'ananas avec crevette et volaille*

Aguachile rojo with corvina and lime  
*Aguachile rouge avec maigre et citron vert*

Chancho a la piedra & sopaipillas  
*Chancho a la piedra y sopaipillas*

Crispy flautas  
With duck filloche, sour cream and black mole  
*Flautas croustillantes avec effiloché de canard, crème aigre et mole negro*

Cochinita pibil tacos  
With white rice, refried black beans and pickled onion  
*Tacos de cochinita pibil avec purée d'haricots noir, riz blanc et oignons rouges au vinaigre*

Chocomania, a texture delight  
*Chocomania, chocolat en textures*

**29€ p.person / par personne**

Glass of house wine Perelada, water, coffee incl.  
*Coupe de vin Perelada, eau et café compris*  
Minimum for two people /  
*Minumum pour two personne*

## **Quetzal**

To share / Pour partager

Traditional guacamole  
Served with pork rinds

*Guacamole classique*  
*Servi avec croustillant de porc*

Corn tostadas with sauteed prawns and squid  
*Tostadas au maïs avec sauté de crevettes et calamars*

\*\*\*\*

To choose / À choisir

Mexican beef arrachera  
Grill skirt steak with potato wedges and chimichurri  
*Arrachera de veau mexicain*  
*Onglet grillé avec pomme de terre et chimichurri*

O

Sea bass fillet  
Pickled and served with mussels and crispy artichoke  
*Filet de bar*  
*À l'escabèche avec moules et croustillant d'artichaut*

Dessert

Corn cake with coffee ice cream  
*Gâteau au maïs avec glace au café*

**39€ p.person / par personne**

Glass of house wine Perelada, water, coffee incl.  
*Coupe de vin Perelada, eau et café compris*  
Minimum for two people /  
*Minumum pour two personne*

