

### ENTRÉES – PARA COMPARTIR

#### GUACAMOLE DE LA CASA / 9

Avocats, tomates, oignons, coriandre, citron, nachos de maïs.

#### NACHOS CHEDDAR / 12

Nachos 100% maïs, cheddar fondu, guacamole, haricots rouges, oignons frits, pickles d'oignon rouge, piments jalapeños, coriandre et sauce crémeuse à l'ail.

#### PATATAS DORADAS / 6,5

Potatoes maison frites ultra fondantes servies avec sauce mayo - coriandre - citron vert.

#### ENSALADA / MOYENNE 6 / GRANDE 10

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



### EMPANADAS ARTISANALES

Empanadas à la farine de blé 100% maison (pâte et garniture). Saveurs au choix.

#### L'UNITÉ 3,5 / LE TRIO 10 / LA DOUZAINE 38

#### AL HORNO – EMPANADAS DORÉES AU FOUR

- Chilienne : boeuf, olives noires, oeuf dur, raisins secs, oignons.
- Mechada : viande de porc effilochée en sauce et fromage fondant.
- Fugazetta : oignons caramélisés, mozzarella, persil.

#### FRITAS – EMPANADAS FRITES

- Jamón y queso : jambon de paris, mozza, pincée d'ail et d'origan.
- Cabra : fromage de chèvre, tomates, mozza et basilic.
- Jalapeña : cheddar, mozza et piments jalapeños.



### DESSERTS – POSTRES

#### ALFAJOR / 3

Macaron Sud-Américain au dulce de leche.

#### LECHE ASADA DE LA TITA / 6

La recette de grand-mère du flan Chilien caramélisé à l'orange.

#### BROWNIE DULCE DE LECHE / 6

Brownie moelleux au chocolat recouvert de dulce de leche et de meringue.

#### VERANO BOWL / 8

Yaourt - crème coco et chia, granola maison, fruits de saison et beurre de cacahuètes. Coulis au choix : dulce de leche ou miel.

#### CHOCADILLA / 5

Tortilla légèrement toastée et fourrée au Nutella et à la banane, accompagné de dulce de leche.

#### CHURROS DULCE DE LECHE / 6

4 pièces, accompagnées de dulce de leche.

#### PALETAS LOS PISTOLEROS / 4

Glace artisanale - sorbet plein fruit inspiré des batonnets mexicains. Saveurs : citron vert, mangue, coco, ananas, mojito, vanille-caramel, passion-lait concentré.

### PLATS DU MOMENT – PLATOS TÍPICOS

#### CEVICHE LIMA / 17

Poisson maigre, marinade Péruvienne "leche de tigre", avocat, maïs grillé "cancha", patates douces, oignons rouges, coriandre, nachos.

#### AJI DE GALLINA / 13

Recette Péruvienne de Poulet émincé, crème au lait - parmesan et piment jaune, servi avec oeuf dur, riz parfumé et patatas doradas.



### STREET FOOD – DE LA CALLE

#### QUESADILLA MEXICANA / 13

Grande tortilla de blé toastée et garnie de fromage fondant mozza - cheddar, oignons caramélisés y salsa.  
- Avec au choix : chorizo ou jambon de paris ou champignons.  
Accompagnée de nachos de maïs, guacamole maison et pickles d'oignon rouge.

#### BURGER MECHADA / 15

Burger Chilien au pain boulanger, porc effiloché en sauce, avocat écrasé, tranches de tomates et mayonnaise. Accompagné de patatas doradas et petite salade.

#### HOT-DOG COMPLETO ITALIANO / 12

Hot-Dog Chilien populaire au pain brioché doré, saucisse de porc, avocat écrasé, petits cubes de tomates fraîches et sauces. Accompagné de patatas doradas et petite salade.



### SUPLÉMENTS

Piments Jalapeños en morceaux / 2  
Pickles d'oignons rouges / 2  
Salsa piment Valentina / 2  
Chimichurri / 2  
Sauces : mayonnaise, moutarde américaine, ketchup, barbecue, pita / 1



### MENU ENFANTS – PARA LOS NIÑOS / 9

Maxi Hot-Dog au pain brioché, saucisse de porc, oignons frits et sauces au choix / ou /  
Quesadilla au fromage fondant mozza, salsa et jambon de paris.  
+ Portion de chips nachos de maïs avec sauce au choix.  
+ Boisson : sirop ou eau / avec dessert Alfajor +2,5

### MENUS MIDI – ALMUERZO

Hors week-end et jours fériés

#### MENU EMPANADAS / 12

2 empanadas au four + petite salade verte + boisson (refresco du moment ou sodas ou sirop ou bouteille d'eau) / avec dessert Alfajor +2,5

#### MENU DEL DÍA / 15

Aji de gallina + boisson (refresco du moment ou sodas ou sirop ou bouteille d'eau) / avec dessert Alfajor +2,5



# CANTINE LATINA

## PARA BEBER – BOISSONS

COMMANDES, RÉSERVATIONS, PRIVATISATIONS  
06 04 47 54 65 / [www.cantinelatina.com](http://www.cantinelatina.com)

### SOFT – BEBIDAS

#### JARRITOS / 4

Soda aux fruits exotiques tout droit venu du Mexique : mangue, ananas, citron vert, goyave, mandarine - 33cl

#### MATÉ CHARITEA BIO / 4

Thé glacé pétillant au maté, à l'orange et au citron - 33cl

#### GUARANÁ ANTACTICA / 3

Soda Brésilien à base de guarana - 33cl

#### SODAS / 3

Coca Cola, Coca Zero, Ice Tea - 33cl

#### SIROP / 2,5

Menthe, Pêche, Citron, Grenadine, Passion - 35cl

#### EAU MINERALE / 2,5

Vittel, San Pellegrino - Bouteille 50cl

### CAFÉS

Grains Pur arabica origine Colombie ou Pérou

#### EXPRESSO / LUNGO / 2,5

#### DOUBLE EXPRESSO / AMERICANO / 3,5

#### CORTADO / 3,5

#### LATTE MACCHIATO / CAPUCCINO / 4,5

#### CAPUCCINO VANILLA / 5,5

#### LATTE DULCE DE LECHE / 6

### THÉS ET INFUSIONS

#### THÉ ET INFUSIONS BIO KUSMI / 2,5

#### YERBA MATÉ ROSAMONTE / 2

#### MATCHA LATTE / 5

### BOISSONS GLACÉES

#### ICED LATTE / 4

#### ICED LATTE VANILLA / 5

#### ICED LATTE DULCE DE LECHE / 6

#### ICED MATCHA PASSION / 6

### CHOCOLATES

#### CHOCOLAT CHAUD / 4

#### CHOCOLATE A LA TAZA / 4,5

La version Espagnole du chocolat chaud, plus épais et onctueux.

### SUPLÉMENTS

- Lait végétal / +0,5

- Sirop d'érable, Vanilla madagascar, Passion / +1

### REFRESCOS

Boissons maison non alcoolisées et très rafraîchissantes

#### AGUA DE JAMAÏCA / 3,5

Thé glacé à la fleur d'hibiscus, citron et menthe.

#### ICED TEA JASMIN MOJITO / 3,5

Thé vert glacé à la fleur de jasmin, citron vert et menthe.

### CÓCTELES

#### PISCO SOUR / 9

Mistral 5cl - Chili, jus de citron, blanc d'oeuf, sucre de canne, angostura.

#### CAÏPIRINHA / 8,5

Cachaça Ypioca 5cl - Brésil, citron vert, sucre de canne, glaçe pilée.

#### MOJITO / 8,5

Rhum Cubano Havana Club Añejo 3 años 5cl, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse, glaçe pilée.

### VINS – VINOS

Bouteilles 75cl / Pichet 50cl / Verre 12,5cl

#### ROUGES

Casillero del Diablo, Carmenère ou Cabernet Sauvignon, Chili 24

Intipalka Valle Del Sol, Tannat, Pérou 26

Piedra Negra Los Cacayes, Malbec, Argentine 35

#### BLANCS

Casillero del Diablo, Chardonnay, Chili 24

La Villa Blanc, Domaine de L'Esparrou, IGP Côtes Catalanes. 23

Infiniment de L'Ou Blanc, IGP Côtes Catalanes 31

#### ROSÉ

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

L'Ou y es-tu ? Château de L'Ou, IGP Côtes Catalanes 23

#### PICHET / 10 VERRE / 3

### BIÈRES BOUTEILLE – CERVEZAS

#### BIÈRES BLONDES / 5

Quilmes, Argentine - 35cl

Corona, Mexique - 35cl

#### BIÈRES BRUNES / 5,5

Negra Modelo, Mexique - 33cl

Cusqueña Negra, Pérou - 33cl

#### CERVEZA CHELADA / 6,5

Cocktail Mexicain rafraîchissant : Corona 33cl, jus de citron vert pressé, sel et glaçons.

### ENTRÉES – PARA COMPARTIR

#### GUACAMOLE DE LA CASA / 9

Avocats, tomates, oignons, coriandre, citron, nachos de maïs.

#### NACHOS CHEDDAR / 12

Nachos 100% maïs, cheddar fondu, guacamole, haricots rouges, oignons frits, pickles d'oignon rouge, piments jalapeños, coriandre et sauce crémeuse à l'ail.

#### ENSALADA / MOYENNE 6 / GRANDE 10

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

### EMPANADAS ARTISANALES

Empanadas à la farine de blé 100% maison (pâte et garniture). Saveurs au choix.

#### LE TRIO 10 / LA DOUZAIN 38

#### AL HORNO – EMPANADAS DORÉES AU FOUR

- Chilienne : boeuf, olives noires, oeuf dur, raisins secs, oignons.  
- Mechada : viande de porc effilochée en sauce et fromage fondant.  
- Fugazetta : oignons caramélisés, mozzarella, persil.

### DESSERTS – POSTRES

#### ALFAJOR / 3

Macaron Sud-Américain au dulce de leche.

#### LECHE ASADA DE LA TITA / 6

La recette de grand-mère du flan Chilien caramélisé à l'orange.

#### BROWNIE DULCE DE LECHE / 6

Brownie moelleux au chocolat recouvert de dulce de leche et de meringue.

#### VERANO BOWL / 8

Yaourt - crème coco et chia, granola maison, fruits de saison et beurre de cacahuètes. Coulis au choix : dulce de leche ou miel.

#### CHOCADILLA / 5

Tortilla légèrement toastée et fourrée au Nutella et à la banane, accompagné de dulce de leche.

#### PALETAS LOS PISTOLEROS / 4

Glace artisanale - sorbet plein fruit inspiré des batonnets mexicains. Saveurs : citron vert, mangue, coco, ananas, mojito, vanille-caramel, passion-lait concentré.

### SUPLÉMENTS

Piments Jalapeños en morceaux / 2

Pickles d'oignons rouges / 2

Salsa piment Valentina / 2

Chimichurri / 2

Sauces : mayonnaise, moutarde américaine, ketchup, barbecue, pita / 1

### PLATS DU MOMENT – PLATOS TÍPICOS

#### CEVICHE LIMA / 17

Poisson maigre, marinade Péruvienne "leche de tigre", avocat, maïs grillé "cancha", patates douces, oignons rouges, coriandre, nachos.

#### AJI DE GALLINA / 13

Recette Péruvienne de Poulet émincé, crème au lait - parmesan et piment jaune, servi avec oeuf dur, riz parfumé et patatas doradas.

### STREET FOOD – DE LA CALLE

#### QUESADILLA MEXICANA / 13

Grande tortilla de blé toastée et garnie de fromage fondant mozza - cheddar, oignons caramélisés y salsa.  
- Avec au choix : chorizo ou jambon de paris ou champignons.  
Accompagnée de nachos de maïs, guacamole maison et pickles d'oignon rouge.

#### BURGER MECHADA / 15

Burger Chilien au pain boulanger, porc effiloché en sauce, avocat écrasé, tranches de tomates et mayonnaise. Accompagné de patatas doradas et petite salade.

#### HOT-DOG COMPLETO ITALIANO / 12

Hot-Dog Chilien populaire au pain brioché doré, saucisse de porc, avocat écrasé, petits cubes de tomates fraîches et sauces. Accompagné de patatas doradas et petite salade.

### BOISSONS – BEBIDAS

JARRITOS MANGUE, ANANAS, CITRON VERT, GOYAVE / 4

MATÉ CHARITEA BIO / 4

GUARANÁ ANTACTICA / 3

SODAS : COCA, ICE TEA / 3

EAU MINÉRALE VITTEL OU SAN PELLEGRINO / 2,5

### BIÈRES BOUTEILLE – CERVEZAS

BIÈRES BLONDES : CORONA OU QUILMES / 5

BIÈRES BRUNES : NEGRA MODELNO OU CUSQUENA / 5,5

### VINS BOUTEILLE – VINOS

ROUGE CHILI CASILLERO DEL DIABLO CABERNET / 24

ROUGE ARGENTINE MALBEC PIEDRA NEGRA / 35

BLANC CHILI CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY / 24

### MENUS MIDI – ALMUERZO

Hors week-end et jours fériés

#### MENU EMPANADAS / 12

2 empanadas au four + petite salade verte + boisson (sodas ou bouteille d'eau plate ou pétillante) / avec dessert Alfajor +2,5

#### MENU DEL DÍA / 15

Aji de gallina + boisson (sodas ou bouteille d'eau plate ou pétillante) / avec dessert Alfajor +2,5

