LA COPA ROTA

DE 11H A 22H NON STOP

TACO RAPIDO

SPECIALITES MEXICAINES

TRAITEUR

06 37 77 04 58

lacoparota12@gmail.com

PARA COMENZAR

GUACAMOLE 6 €

Des avocats choisis minutieusement sont mélangés avec de l'huile d'olive, de la coriandre, des oignons et des tomates pour faire la spécialité mexicaine la plus connue au monde.
Elle est accompagnée de nachos.

FRIJOLES REFRITOS 5 €

Les haricots noirs mijotent dans un marmiton en pierre puis viennent les oignons et le chorizo. On écrase le tout. « Los Frijoles » sont les meilleurs amis des plats mexicains.

CEVICHE 6 €

Un plat très frais composé de poisson cuit dans du citron vert, des brisures d'avocat, des oignons, du coriandre, un filet d'huile d'olive.
Et voilà ! Le tartare mexicain !

ALBONDIGAS 5 €

Des boulettes de viande de bœuf accompagnées d'une sauce mexicaine à base de tomates et « chipotles » (piments fumés).

QUESADILLA 5 €

Pour les végétariens ! A la plancha, le fromage est fondu dans la tortilla de maïs. Avec des haricots noirs, salade, sans oublier la sauce « Jarocha ».

PLATS DU JOUR

MOLE 10 €

Plat préféré du peintre Diego Rivera. Pas étonnant car le Mole est un art au Mexique. Le poulet est accompagné d'une sauce composée de cacahuètes, noix, tortillas, pain, anis, thym, sésame, tomates, oignons, raisins, chile ancho, chile mulato et, bien sûr, du chocolat.

ROUCOU 10€

La viande de poulet et les oignons sont teintés de rouge grâce à la sauce faite à base d'une fleur issue d'un arbre d'Amérique tropicale et mieux connue sous le nom d'« Achiote ».

ESTOFADO 10€

Les piments séchés mexicains sont mixés avec des tomates sautées pour constituer une sauce dans laquelle mijote viande de bœuf, haricots verts et épis de maïs.

COSTILLAS 10 €

Piments et confiture de fruits de saison sont assemblés avec une purée de tomate en une sauce où baignent des côtes de porc avant de passer le tout au four. Une sorte de porc laqué à la Mexicaine.

Le plat du jour est accompagné de riz mexicain

LOS TACOS

PASTOR

Des épices bien mélangées où le poivre n'a pas sa place. C'est la feuille d'avocat qui donne une saveur inconnue à la viande de porc grillée à la plancha et roulée dans la tortilla de maïs. Le tout est accompagné d'oignons saisis à la plancha et d'une sauce à part si on veut aller plus loin.

PICADILLO

Viande de bœuf marinée et mélangée avec des légumes traditionnels d'Amérique latine : les oignons, les poivrons verts et rouges rappellent le drapeau mexicain. Le tout est grillé et présenté sur une tortilla de maïs. La salade et la sauce à la crème d'avocat complètent le tableau. Vous m'en direz des nouvelles.

COCHINITA PIBIL

Une fleur rose donne des fruits à épines remplis de graines rouges. C'est avec ça que ma sauce est faite ! La viande de porc est mijotée avec l'« Achiote », nom tiré du Nahuatl. A déguster avec des oignons marinés et citronnés.

ENMOLADAS

Les tacos de poulet sont recouvert d'une sauce Mole. La salade, le fromage et les oignons viennent donner de la fraîcheur à ce plat que les mexicains dégustent souvent le dimanche.

Taco à l'unité	.....2 €
Portion de 4 tacos	.....7,5€
Portion de 5 tacos	.....9 €