TACO LOCO

RESTAURANTE MEXICANO

ouvert du mardi au dimanche

MENU

ENTRADAS

GUACAMOLE ..... **7,50€**
Avocat, tomate, oignions, coriandre, chips

QUESO FUNDIDO ..... **6,50€**
Petite fondue au chorizo, galette de maïs

CHILAQUILES ..... **6,50€**
Chips, sauce tomate verte, poulet, fromage fondu, purée d'haricots rouges, crème fraîche

NOPALES ..... **6,50€**
Salade de cactus, oignons, tomate, coriandre, galettes de maïs

QUESADILLAS ..... **6,50€**
3 galettes de maïs avec du fromage fondu à l'intérieur

PLATOS

ENCHILADES VERDES ..... **18,00€**
Galette de maïs, sauce tomate verte, fromage fondu, poulet, crème fraîche

ENCHILADAS DE MOLE ..... **20,00€**
Galette de maïs, sauce cacao et ses multiples épices, fromage fondu, poulet, crème fraîche

TOSTADAS DE PICADILLO ..... **12,50€**
Galettes de maïs frit, viande de boeuf, petit pois, pomme de terre, sauce tomate

CARNE TAMPIQUENA ..... **20,00€**
Viande de bœuf marinée aux épices mexicaines cuite à la plancha, tomate, oignons, coriandre, galette avec du fromage fondu

TACOS ..... **16,00€**
Bœuf, poulet, oignons, poivrons, épices mexicaines, galette de maïs

CHILE RELLENO ..... **23,00€**
Piment farci au bœuf, petits pois, pomme de terre, raisins secs, éclats d'amandes dans une sauce tomate

TAMALES MOLE ..... **15,00€**
Gâteau de maïs cuit à la vapeur dans une feuille de maïs, sauce cacao et ses multiples épices, poulet

MOLE POBLANO ..... **16,00€**
Poulet, sauce cacao et ses multiples épices, sésame

FRIJOLES RANCHEROS ..... **12,50€**
Haricots rouges entier, oignons, poivrons, chorizo, viande de boeuf, épices mexicaines, riz

COCHINITA PIBIL ..... **15,00€**
Porc mariné à l'orange et aux épices mexicaines, oignons, galettes de maïs

HAMBURGESA MEXICANA ..... **12,50€**
Steak haché avec des épices mexicaines, purée d'haricots rouges, guacamole, fromage gratiné, ananas, piments

ADOBO ..... **23,00€**
Côte de porc, sauce tomate et piments doux, banane plantain

TAMALES VEGETARIANOS ..... **15,00€**
Gâteau de maïs cuit à la vapeur dans une feuille de maïs, sauce tomate verte, poivrons, oignons, fromage de brebis

BURRITA VEGETARIANA ..... **12,50€**
Galettes de blé, fromage, purée d'haricots rouges, poivrons, oignons

BURRITA ..... **12,50€**
Galette de blé, fromage, purée d'haricots rouges, jambon

BURRITA DE POLLO ..... **13,50€**
Galette de blé, fromage, purée d'haricots rouges, poulet

BURRITA DE CARNE ..... **15,00€**
Galette de blé, fromage, purée d'haricots rouges, viande de boeuf

SUGERENCIAS DEL CHEF

PLATO LOCO ..... **22,00€**
Porc mariné à l'orange et aux épices mexicaines, oignons, galettes de maïs avec du fromage fondu, gâteau de maïs cuit à la vapeur

MIXIOTE ..... **23,00€**
Agneau cuit à la vapeur dans une feuille de cactus, mariné dans une sauce aux piments doux et tomate

PESCADO A LA VERACRUZANA ..... **15,50€**
Dos de cabillaud, oignons, poivrons, olives, câpres, tomates

PLATO VEGETARIANO ..... **16,0€**
Guacamole, nopales, quesadilla

MENUS

MENU INFANTIL
7,50€

Steak haché, poulet ou saucisse avec riz, purée d'haricots rouges, guacamole, galettes avec du fromage fondu
+
Jus d'orange/pomme/ananas
+
Glace du moments avec des bonbons

MENU MIDI
12,50€

Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE ..... **6,00€**
Gâteau au chocolat, patate douce, pignons de pin, noix de Pecan, crème à la Téquilla

IMPOSIBILE ..... **6,00€**
Moelleux au chocolat avec flan caramel cuits au four ensemble

TAMEL DEL DULCE ..... **6,00€**
Gâteau au maïs cuit à la vapeur dans une feuille de maïs, morceaux d'ananas

ARROZ CON LECHE ..... **6,00€**
Riz au lait infusé à la cannelle, raisins secs, saupoudré de cannelle

CREMA DE PLATANO CONGELADA ..... **6,00€**
Crème de banane glacée

HELADO DE MANGO ..... **6,00€**
Glace à la mangue

HELADO DE COCO ..... **6,00€**
Glace Coco

COCO LOCO ..... **6,00€**
Glace coco dans sa coquille, banane et ses assortiments, liqueur de café ou caramel au lait

PASTEL DE MOMENTO ..... **6,50€**
Le dessert du moment (selon la période et disponibilité)

TACO LOCO
RESTAURANTE MEXICANO

www.taco-loco.paris

Retrouvez-nous sur Instagram !

@tacolocoparis