



Formules Barrio

[DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H HORS JOURS FÉRIÈS]

PLAT + BOISSON:

-13.5€ -

PLAT + DESSERT:

-15€ -

PLAT + BOISSON + DESSERT:

-17€ -

- Boisson au choix -

EAU PARFUMEE DU JOUR / COCA COLA / COCA ZÉRO / PERRIER / EVIAN / JUMEX (MANGUE / GOYAVE)

+1,5 € : JARRITO (MANGUE / GOYAVE) / BLY SODA NATUREL (CITRON VERT / ANANAS)

- Dessert au Choix -

(SELON LE JOUR)

BANANA BREAD/ GATEU AU CHOCOLAT/ GLACE COCO MAISON/ PAN DE ELOTE/ CHOCOFLAN/ CARROT CAKE

Entrées (SERVIES AVEC TOTOPOS)

GUACAMOLE — *9€*

PURÉE D'AVOCAT, PICO DE GALLO (OIGNONS ET TOMATES COUPÉS EN PETITS CUBES), CORIANDRE, CITRON VERT

CEVICHE — *9€*

GAMBAS MARINÉES DANS DU CITRON VERT, MANGUE, CONCOMBRE, OIGNONS ROUGES, CORIANDRE

QUESADILLAS — *3/8€*

QUESADILLAS (DE MAÏS) FONDANTES EN FROMAGE (1 QUESADILLA / 3 QUESADILLAS)



Plats

SUPPLEMENTS

GUACAMOLE HARICOTS NOIRS

JALAPEÑOS FROMAGE

+ 2 €

1 CHOISIR LA BASE

TACOS

3 TORTILLAS DE MAÏS (SANS GLUTEN), PICO DE GALLO, AVOCAT ET CORIANDRE

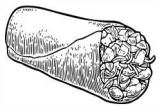
(POSSIBILITÉ DE CHOISIR 3 RECETTES DIFFÉRENTES)



12.5€

BURRITO

GRANDE TORTILLA DE BLÉ ROULÉE, FROMAGE FONDU, PICO DE GALLO, MESCLUN DE SALADE



12.5€

QUESADILLA

GRANDE TORTILLA DE BLÉ DOUBLÉE ET FROMAGE FONDU



12.5€

2 CHOISIR LA / LES RECETTES

COAPEÑITO

ALAMBRÉ DE POULET MARINÉ, OIGNONS ET POIVRONS ROUGES



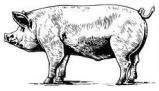
COYO

BOEUF À LA PLANCHA, OIGNONS ET POMMES DE TERRE



PASTOR

PORC MARINÉ, ANANAS ET OIGNONS CRUS



TEPITO

CHORIZO ET FROMAGE FONDU



CONDESHI

CHAMPIGNONS À L'AIL À LA PLANCHA ET FROMAGE FONDU



CACTUS

CACTUS, POIVRONS VERTS ET OIGNONS



MESHICA (+2€)

CREVETTES MARINÉES DANS UNE SAUCE MAISON

(CHILE GUAJILLO (PIMENT DOUX) CACAHUÉTES) ET FROMAGE FONDU



Desserts

(PEUVENT VARIER SELON LE JOUR)

BANANA BREAD 5€
NAPPAGE MASCARPONE ET AMANDES GRILLÉES

GLACE COCO MAISON 6.5€

CHOCOFLAN 6.5€
DÉLICIEUX GÂTEAU AU CHOCOLAT
RECOUVERT D'UNE COUCHE DE FLAN

GATEAU AU CHOCOLAT 5€
(NOIX) NAPPAGE MASCARPONE ET AMANDES GRILLÉES

PAN DE ELOTE (SANS GLUTEN) 6€
GÂTEAU TYPIQUE MEXICAIN AU MAÏS

CARROT CAKE 5€
NAPPAGE MASCARPONE ET AMANDES GRILLÉES

Boissons Froides

EAU PARFUMEE DU JOUR 3.5€

SOFT 33CL 3€
COCA COLA/COCA COLA ZERO/
PERRIER /EVIAN 50CL

JUMEX (JUS MEXICAIN) 4.5€
MANGUE / GOYAVE

CITRONNADE MAISON 4€

JARRITOS (SODA MEXICAIN) 4.5€
MANGUE / GOYAVE

BLY (SODA NATUREL/SUCRE DE BETTERAVE) 4.5€
CITRON VERT / ANANAS

Boissons Chaudes

CAFÉ MEXICAIN ORIGINAIRE DE VERACRUZ

ESPRESSO - 2.5€ - **ALLONGÉ** - 2.5€ - **NOISETTE** - 3€ -

THÉS ET TISANES BIO

THÉ NOIR, EARL GREY BIO - 4€ - **TISANE, NUAGE D'AMANDE** - 4€ -

THÉ VERT, KUKICHA - 4€ -

Cocktails

MARGARITA CLASSIQUE 9€

MARGARITA TROPICALE 10€
(FRUITS EXOTIQUES)

MEZCAL FRUITS ROUGES 10€

VIRGIN MARGARITA TROPICALE /FUITS ROUGES 7€

PICHET DE MARGARITA CLASSIQUE (1L)
49€

Bières

BIÈRES CLASSIQUES

CORONA 6€
LAGER 35,5CL, 4,5°

XX 6€
LAGER 33CL. 4,5°

MODELO ESPECIAL 7€
LAGER 33,5CL. 4,5°

BIÈRES ARTISANALES

LA MUERTE 7€

BLANCHE/BLONDE/AMBRÉE/IPA

OCHO REALES 7€
BLONDE SANS GLUTEN 33.5CL. 4°

Micheladas BIÈRE ARTISANALE+1€

MICHELADA CITRON 7€
BIÈRE DE VOTRE CHOIX ET CITRON

MICHELADA CLAMATO 8€
BIERE DE VOTRE CHOIX, JUS DE TOMATE MEXICAIN ÉPICÉ ET CITRON

Shots et Digestifs

TEQUILA

JOSÉ CUERVO 5€
HERRADURA 6€
DON JULIO 7€

MEZCAL

BENEVA 5€
SENORIO 7€

Vins

50CL 75CL

ROUGE

SABADIE 5€ 17€ 22€
LANGUEDOC 12%

COTE DU RHONE 6€ 18€ 24€
BIO 14,5 %

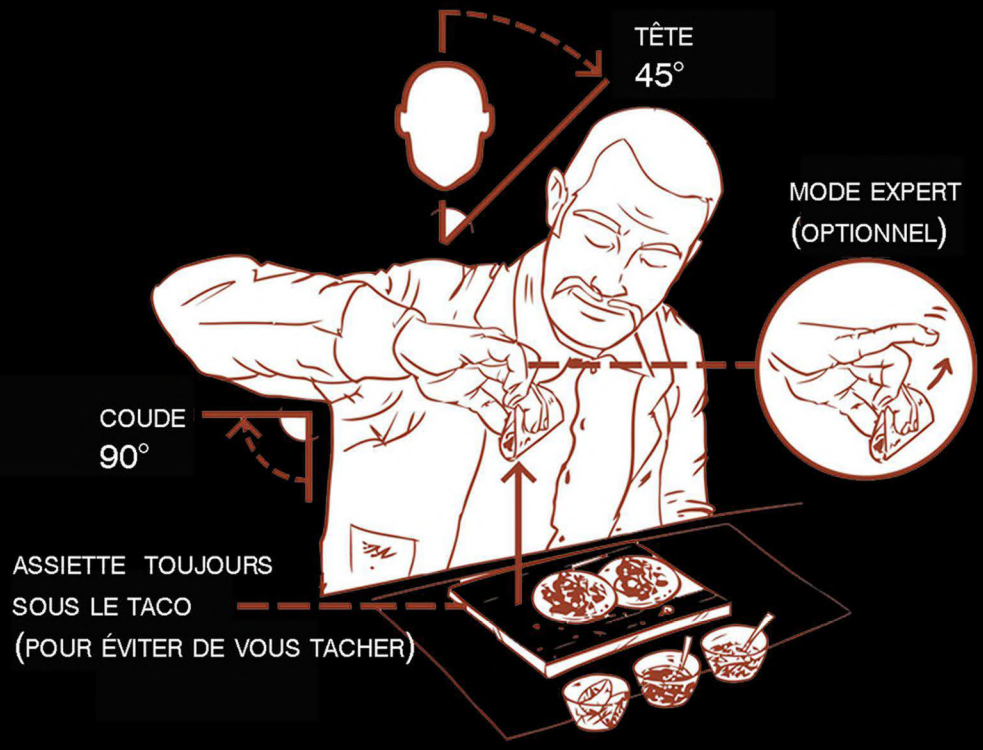
ROSÉ

SABADIE 5€ 17€ 23€
LANGUEDOC 12%

BLANC

SABADIE 5€ 17€ 23€
LANGUEDOC 12%





MERCI POUR VOTRE SOUTIEN ET FIDELITE !
NOUS VOUS SOUHAITONS UNE BONNE ANNEE 2025 !

TOUTE L'EQUIPE

HORAIRES D'OUVERTURE

DU LUNDI AU DIMANCHE **12H - 15H**
19H - 23H

RESERVER ET A EMPORTER

09 87 32 59 40

15 RUE DE LA VILLETTE 75019 PARIS