BARRIO

MESHICA



Formule Barrio

(DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H HORS JOURS FÉRIÈS)

PLAT + BOISSON:
-13.5€-

PLAT + DESSERT:
-15€-

PLAT + BOISSON + DESSERT:
-16.5€-

- Boisson au choix -

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

+1,5 € :JARRITO (MANGUE / GOYAVE) / BLY SODA NATUREL(CITRON VERT / ANANAS/ LITCHI FRAMBOISE) / BIERE KONRAD 25 CL

- Dessert au Choix -

CHOCOFLAN / BANANA BREAD (VEGAN) / COOKIE (VEGAN) / CARROT CAKE (VEGAN) / PAN DE ELOTE (SANS GLUTEN)

Entrées

GUACAMOLE (SERVI AVEC DES TOTOPOS) — *8€*
PURÉE D'AVOCAT, PICO DE GALLO (OIGNONS ET TOMATES COUPÉS EN PETITS CUBES), CORIANDRE, CITRON VERT

CEVICHE DE GAMBAS (SERVI AVEC DES TOTOPOS) — *9€*
POISSON MARINÉ DANS DU CITRON VERT, MANGUE, CONCOMBRE, OIGNONS ROUGES ET CORIANDRE

NACHOS — *7€*
TOTOPOS RECOUVERTS DE FROMAGE FONDU, PICO DE GALLO ET JALAPEÑOS

QUESADILLAS — *3/8€*
QUESADILLAS (DE MAÏS) FONDANTES EN FROMAGE (1 QUESADILLA / 3 QUESADILLAS)

Plats

SUPPLEMENTS

GUACAMOLE HARICOTS NOIRS
JALAPEÑOS FROMAGE
+2€

CHOISIR LA BASE

TACOS (3 RECETTES DIFFÉRENTES POSSIBLES) — 12€
3 TORTILLAS DE MAÏS, TOPPING: PICO DE GALLO (OIGNONS ET TOMATES COUPÉS EN PETITS CUBES), AVOCAT ET CORIANDRE (PASTOR, BARBACOA ET CARNITAS : TOPPING OIGNONS ET CORIANDRE)

BURRITO — 13€
GRANDE TORTILLA DE BLÉ ROULÉE, FROMAGE FONDU, GUACAMOLE, HARICOTS NOIRS ET MESCLUN DE SALADE

QUESADILLA — 12€
GRANDE TORTILLA DE BLÉ DOUBLÉE ET FROMAGE FONDU

BOL — 12€
RIZ, HARICOTS NOIRS, GUACAMOLE, TOTOPOS, PICO DE GALLO ET MESCLUN DE SALADE

CHOISIR LA / LES RECETTES

COAPEÑITO
ALAMBRÉ DE POULET MARINÉ, OIGNONS ET POIVRONS ROUGES

PASTOR
PORC MARINÉ CUIT À LA BROCHE COMME AU MEXIQUE, SANS OUBLIER L'ANANAS!

TEPITO
CHORIZO DOUX ET FROMAGE FONDU

CARNITAS
EFFILOCHÉ D'ÉCHINE DE PORC CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

BARBACOA
EFFILOCHÉ DE PALERON DE BŒUF

CONDESHI
CHAMPIGNONS À L'AIL, OIGNONS ET PERSIL SUR FROMAGE FONDU

CACTUS
POÊLÉE DE CACTUS, POIVRONS VERTS ET OIGNONS

AUBERGINE
AUBERGINES GRILLÉES À LA PLANCHA

MESHICA
CREVETTES MARINÉES DANS UNE SAUCE MAISON À BASE DE CACAHUÈTES ET CHILE GUAJILLO (PIMENT DOUX) FROMAGE FONDU (SAUF BOL) (+2€)

Desserts (PEUVENT VARIER SELON LE JOUR)

BANANA BREAD (VEGAN) 5€

CARROT CAKE (VEGAN) 5€

CHOCOFLAN 6€
GÂTEAU TYPIQUE MEXICAIN

COOKIE DU JOUR (VEGAN) 3,5€

PAN DE ELOTE 6€
UN GÂTEAU TYPIQUE MEXICAIN AU MAÏS

CHARLOTTE À LA MANGUE 7€

Boissons Fraiches

SIROP DE GRENADINE 2€

EAU PARFUMÉE DU JOUR 3,5€

CITRONNADE MAISON 4€
(MENTHE ET SUCRE D'AGAVE)

SOFTS 33CL 4/3€
COCA COLA / COCA ZÉRO / PERRIER
(SUR PLACE 4 €/ EMPORTER 3€)

SOFTS 50CL 5€
EVIAN / PERRIER

JARRITO (SODA MEXICAIN) 4€
MANGUE / GOYAVE

JUMEX (JUS MEXICAIN) 4€
MANGUE / GOYAVE / POMME

BLY 4€
(SODA NATUREL / SUCRE DE BETTERAVE)
CITRON VERT / ANANAS

GINGER BEER 5€

LATTE FRAPPE 4€

JUS DE TOMATE MEXICAIN 4€

Boissons Chaudes (LAIT VÉGETAL + 0.5€)

CAFÉ MEXICAIN ORIGINAIRE DE VERACRUZ

ESPRESSO 2€

NOISETTE 2,5€

ALLONGÉ 2,€

LATTE 4€

CAPUCCINO 5€

GOLDEN LATTE 5€

PINK LATTE 5€

CHAI LATTE 5€

CHOCOLAT CHAUD 5€

THÉS ET TISANES BIO

THÉ NOIR, EARL GREY BIO 4€

THÉ VERT, KUKICHA 4€

TISANE, NUAGE D'AMANDE 4€

Cocktails

MARGARITA CLASSIQUE 9€

MARGARITA TROPICALE 10€
(FRUITS EXOTIQUES)

MOJITO 9€

GIN FRUITS ROUGES 10€

PINA COLADA 9€

MEZCAL SOUR 9€

SPRITZ 8€

MEZCAL FRUITS ROUGES 10€

MEZCALINI JAMAICA 10€
(MEZCAL HIBISCUS)

MEZCALINI TAMARINDO 10€
(MEZCAL TAMARIN)

PALOMA 9€
(TEQUILA PAMPLEMOUSSE ET CITRON VERT)

CAIPIRINHA 9€

PICHET DE MARGARITA 45€

Bières

PRESSION

	25CL	50CL
KONRAD BLONDE, 5.2°	3,5€	6,5€
CITRAGALCTIQUE IPA, 6.5°	4,€	7€
WHITE RABBIT (BLANCHE 5°)	4,5€	8€

BIÈRES CLASSIQUES

CORONA LAGER 35,5CL,4,5°	6€
XX	6€
PACIFICO LAGER 4,5°	7€
MODELO ESPECIAL LAGER 33,5CL. 4,5°	7€
NEGRA MODELO BRUNE 35,5CL. 5,5°	7€

BIÈRES ARTISANALES

LA MUERTE

BLANCHE/BLONDE/AMBRÉE/ IPA	7€
OCHO REALES BLONDE SANS GLUTEN 33.5CL, 4°	7€

Shots et Digestifs

TEQUILA

JOSÉ CUERVO	4€
HERRADURA	6€
DON JULIO	7€
RESERVA DEL SENOR (REPOSADO 38%: / AÑEJO 38%:)	7/8€
HERENCIA DE PLATA 30% (LIQUEUR DE CAFÉ À LA TEQUILA)	7€

MEZCAL

BENEVA	4€
SENORIO	6€
DOS CLANES (CUISHE OAXACA) **45%**	8€

Micheladas BIÈRE ARTISANALE+1,5€

MICHELADA CITRON BIÈRE + CITRON + SEL	7€
MICHELADA CLAMATO BIÈRE + JUS DE TOMATE + CITRON ET ÉPICES	8€
MICHELADA CHAMOY BIÈRE + CITRON + CHAMOY	8€
MICHELADA TEQUILA BIÈRE + CITRON + TABASCO + TEQUILA	9€
MICHELADA MEZCAL BIÈRE + CITRON + TABASCO + MEZCAL	9€

Vins

ROUGE

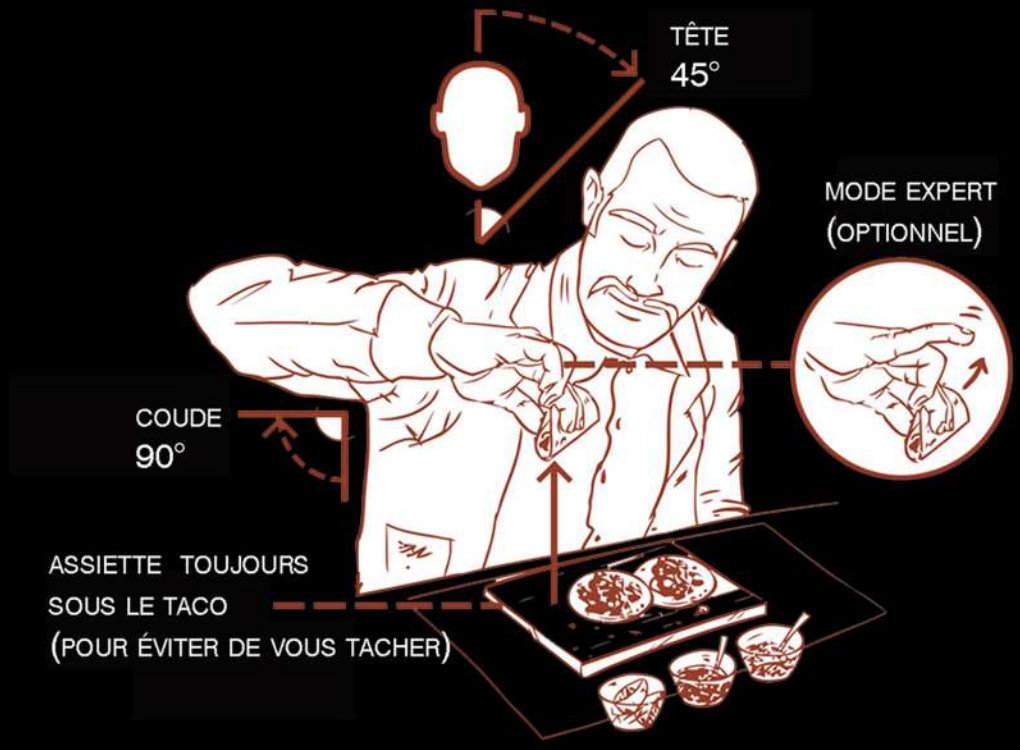
	14CL	50CL	75CL
SABADIE LANGUEDOC 12%	5€	17€	22€
AOC CÔTE DU RHÔNE BIO 14,5 %	6€	18€	24€
EL BAR MALBEC MENDOZA, ARGENTINE 13,5 %			25€
LE PETIT VAILLANT, VIN NATUREL 12,3 %			27€

ROSÉ

SABADIE LANGUEDOC 12%	5€	17€	23€
ARDECHOIS BIO 13 %	6€	18€	24€

BLANC

SABADIE LANGUEDOC 12%	5€	17€	23€
ARDECHOIS BIO 13 %	6€	18€	24€
CHAMPAGNE			60€



@BARRIOMESHICA

#MESHICANIZATE

#MASBARRIOPAPI

HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au vendredi
12h - 15h 18h - 23h

Samedi et dimanche
12h - 23h

SUR PLACE / A EMPORTER

09 87 40 91 97

48 rue Léon Frot, 75011 Paris

SUIVEZ - NOUS / MESHICANISEZ - VOUS