



## Maiz le soir...

(nombre de tapas conseillées par personne: 2)

- EMPANADITAS CARNE** (2pcs) 10 €  
Chaussons de maïs garnis à la viande de bœuf, salade, sauce canarienne mojo rojo.
- EMPANADITAS DEL CARIBE** (2pcs) 9,5 €  
Chaussons de maïs garnis aux haricots noirs et banane plantain, salade, sauce guasacaca
- TEQUEÑOS**(3pcs) 10 €  
Doigts de fromage latino fondu, enrobés d'une pellicule de blé croustillant, salade, sauce au poivron fumé
- GUACAMAİZ** 10,5 €  
Guacamole maison préparé selon la recette secrète du chef
- CEVICHE** 14 €  
Tartare de poisson mariné à la sauce leche de tigre, fruit de la passion, ananas frais, chips de manioc
- CHICHARRONES DE CERDO** 11 €  
Gratons de porc marinés aux épices des aborigènes, pico de gallo, chips de banane plantain
- LA PARIS-CARACAS** 12 €  
Assiette de dégustation de 3 fromages français accompagnés d'arepitas vénézuéliennes
- DUO AREPITA PELUA**(2pcs) 10,5 €  
Effiloché de bœuf cuisson basse température pendant 4 heures, gouda râpé, sauce maison
- DUO AREPITA REINA PEPIADA** (2pcs) 10,5 €  
Effiloché de poulet guacamole, crème de soja, échalote, coriandre frais, avocat, sauce maison
- TACOS DE POLLO** (2pcs) 11 €  
Tortilla de maïs croquante garnie au poulet mijoté dans une sauce aux trois poivrons, fromage latino râpé, salade traditionnelle mexicaine

### DESSERTS

- DELICE TROPICAL** 7 €  
Graines de chia hydratées au lait de coco, fruit de la passion et coulis de mangue
- QUESILLO VENEZOLANO AU CAFE** 7 €  
Flan au caramel à la recette vénézuélienne
- FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR COULANT** 7 €  
Servi avec un coulis de framboise



maizvinetarepas