



PLATS DU JOUR

20 au 24 février 2012

EMPANADAS DE CAMARONES 20.50

Feuilleté farci de crevettes black tiger & petits légumes.
Accompagné de riz blanc.

POLLO CON MANGO 17.50

Emincé de poulet sauté avec des oignons & morceaux de mangue fraîche dans une sauce onctueuse parfumée à la mangue. Riz yucateco (riz au curcuma) & frijoles (purée de haricots noirs).

PUNTAS DE RES AL CHIPOTLES 19.50

Emincé de bœuf sauté avec des oignons, ail & champignons dans une sauce à base de chili chipotles. Servi avec du riz blanc.

TACOS DE CARNITAS POCO LOCO 16.50

Rôti de porc coupés en lamelles & servi avec de la salsa verde aromatisée à la coriandre. Servi dans une tortilla avec du riz yucateco & frijoles.

BURRITO DE RES 25.50

Tortilla de farine garnie avec une farce de haché de bœuf style Charles Bronson. Nappée de sauce de chile ancho puis gratinée au fromage. Riz yucateco & frijoles.

CHICKEN BURRITO 25.50

Tortilla de farine garnie de poulet effilé façon "mechada. Nappée de salsa verde (sauce à base de tomates vertes) puis gratinée au fromage. Riz yucateco & frijoles.

SPARE RIBS - US STYLE 31.-

Le travers de porc coupe spéciale Poco Loco, 200g de viande garantie, avec papasitas & crème aigre.

ENTRECÔTE GRILLÉE 150 g. 17.-

Entrecôte parisienne (suisse), beurre maison, frites & salade. 200 g. 22.-

EMPANADAS DE CARNE 15.-

3 chaussons gaufrés d'une farce de viande de boeuf maison. Servis sur lit de salade.

QUESADILLA LUPITA 17.50

Tortilla de farine farcie de poulet effilé, boeuf haché, fromage, oignons & tomates. Riz yucateco & frijoles.

SALADE VERTE 7.50

SALADE MÊLÉE 9.-