



# MENU

## EUROPE

BICESTER VILLAGE LONDRES | KILDARE VILLAGE DUBLIN | LA VALLÉE VILLAGE PARIS  
MAASMECHELEN VILLAGE BRUXELLES | WERTHEIM VILLAGE FRANCFORT  
INGOLSTADT VILLAGE MUNICH | FIDENZA VILLAGE MILAN  
LA ROCA VILLAGE BARCELONE | LAS ROZAS VILLAGE MADRID

## CHINE

SUZHOU VILLAGE SUZHOU | SHANGHAI VILLAGE SHANGHAI

## USA

BELMONT PARK VILLAGE NEW YORK



## COCKTAIL :

### Margarita

avec ou sans alcool  
(créé par des mixologues mexicains à base d'hibiscus ou de mangue, avec possibilité de remplacer la tequila par du mezcal)



## DESSERT :

### Trésor Olmeca



Dessert à base de cacao mexicain et avocat. Le cacao était déjà utilisé et consommé à l'époque pré-hispanique par la civilisation Olmèque, qui était la première de la Meso-amérique, il y a plus de 3000 ans. L'avocat est également un ingrédient originaire du Mexique.

## ENTRÉE :

### Ceviche de daurade Royale, condiment Jalapeños



Plat typique des côtes mexicaines, à base de poissons ou crustacés marinés dans du citron vert, avec des ingrédients frais tels que la mangue, les tomates, oignon et coriandre, selon les régions

## PLAT : (PAR LA CHEFFE LULA)



### Cabillaud au Mole Poblano & Tamal Tonto OU Poulet au Mole Poblano & Tamal Tonto

Préparation ancestrale à base de plusieurs sortes de piments (sauce douce) et d'épices. Les origines de cette spécialité remontent à l'époque pré-hispanique. Vers le XVIII siècle, les religieuses ont enrichi la recette avec des ingrédients venus du monde entier. Le plat sera également accompagné de Tamal, une sorte de quenelle de maïs, cuite à la vapeur.

## BOISSONS EN SUPPLÉMENT :

### Vin mexicain

Acrata Tinta del Valle

Grenache 11 mois en barriques 15,5°

### Spiritueux

Tequila Anejo (vieilli 3 ans en fut de chêne)

Tequila Cristalino

Sotol "Sotomayor Ensemble"

Pox "Don Dante"

