MENU MEXICAIN

SAMEDI 13 SEPTEMBRE 2025 à 20H

Pour accompagner l'apéritif : Tapas

Entrée :
Aguachile de Camarones cocidos con hierbas
A base de crevettes cuites au citron vert, oignons rouges, maïs, avocat, concombre, coriandre aux herbes fraîches à l'huile d'olive

Plat chaud :
Pozole de carne y polio con legumbres
Recette à base de poulet et boeuf au chou râpé et haricots rouges accompagné de riz

Dessert :
Corte de fraisas con queso blanco y miel
A base de fromage blanc, fraises, miel et petits fours

Proposé par le Mastroquet de Gray
Réservations: 03 84 64 53 50 ou 06 88 48 80 07

38€