

# LA PARADA

Bar & Cocina

## PARA COMENZAR

- MARACUYÁ SOUR** ..... 16  
Pisco, citron vert, sirop de sucre, fruit de la passion, angostura, cannelle
- PALOMA** ..... 16  
Tequila, jus de citron vert et soda de pamplemousse
- IPANEMA** ..... 16  
Cachaça, citron vert, sirop de sucre, fruit de la passion, ginger beer

## PARA PICAR

- GUACAMOLE CHILANGO** ..... 10  
Recette traditionnelle du Mexique, pico de gallo et un splash de citron vert
- CHIMICHANGAS DE CHILORIO** ..... 13 / 26  
Petit burrito frit, fourré au porc braisé, mariné dans une sauce au vinaigre de chili, servi avec pickles d'oignons, chipotle mayo et salsa verde
- YUCA FRITA** ..... 12  
Frites maison de yuca avec une mayo à l'Aji
- POLLO ROCA** ..... 16  
Poulet popcorn mélangé à une mayo épicée au chipotle
- CORN RIBS** ..... 14  
Côtes d'épis de maïs grillées avec un aioli aux piments et à la coriandre, garnies de queso fresco
- ACAPULCO LOCO** ..... 17  
La recette originale du "shrimp cocktail" pico de gallo, de la salsa bruja et une touche de ketchup, servie avec des tostados.
- TIRADITO DE ATUN** ..... 19 / 36  
Thon en fines tranches avec une sauce à l'aji et au gingembre

Sur demande notre staff vous renseignera volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances

## TACO BAR

- BIRRIA QUESADILLAS** ..... 27  
La spécialité du chef ! Bœuf cuit lentement avec fromage grillé sur la plancha. Salsa Morita !
- FISH TACOS** ..... 29  
Tacos de daurade panée à la Corona avec pico de gallo, oignons, habanero pickles, chou et jalapeño mayo !
- ENSENADA SHRIMP TACOS** ..... 29  
Crevettes panées dans des tortillas de maïs avec oignons, habanero pickles, pico de gallo, chou rouge et mayo au chipotle !
- TACOS DE CARNITAS** ..... 28  
Longe de porc lentement mijotée dans son saindoux, servie avec une salsa borracha (sauce à base de bière et de piment ancho)
- QUESADILLAS TEXANES** ..... 25  
Quesadillas de farine garnies de fromage, de poivrons, de maïs, de haricots et de salsa verde
- TWISTED TIJUANA CÆSAR SALAD** ..... 23  
La recette originale de la salade Cæsar revisitée avec une poitrine de poulet
- BIRRIAMEN** ..... 24  
Bœuf façon birria dans son bouillon de cuisson avec des nouilles ramen garnies de légumes de saison

*Pas envie de Tacos ?*

## POSTRES

- PASTEL DE TRES LECHE** ..... 12  
Le STAR des gâteaux d'Amérique Latine, servi avec de la crème fouettée
- SUNDAE POP-DAE !** ..... 12  
Notre version d'un Sundae : une glace artisanale à l'arôme chouchou et caramel beurre salé recouverte de popcorn !
- PASTEL DE ELOTE** ..... 12  
Gâteau de maïs chaud et sucré servi avec de la glace au caramel et noix de macadamia

## SALSA SIDEBAR

### NOTRE WIKI DES SALSAS

Tous nos plats sont déjà accompagnés d'une salsa maison !  
Feeling adventurous ?  
Ajouter une sauce de plus pour 3.-

#### PICO DE GALLO

Tomates fraîches en dés, oignon, piment vert et jus de citron vert

#### JALAPEÑO MAYO

Mayonnaise, pickled jalapeños

#### CHIPOTLE MAYO

Mayonnaise, piment chipotle, oignon et ail

#### SALSA BORRACHA

Salsa à base de bière et de piment ancho (avec gluten)

#### SALSA VERDE

Tomates vertes rôties, piment vert, oignon, ail et coriandre

#### SALSA MORITA

Tomates rôties, oignon, ail, coriandre et piment morita préparé au mortier (molcajete)

#### HABANERO SALSA

Le secret qui tue !



La Parada

www.laparada.ch | insta/laparada.lausanne | hola@laparada.ch | 021 323 55 55

Provenance viandes et poissons : Poulet - Suisse/France | Porc - Suisse/France | Bœuf - Suisse/France | Daurade - EU | Crevettes - Thaïlande

prix en francs suisses, tva 7.7% incl.