

LA PARADA

Bar & Cocina

PARA COMENZAR

MARACUYÁ SOUR16

Pisco, citron vert, sirop de sucre, fruit de la passion, angostura, cannelle

PÍCARA MARGARITA16

Tequila, citron vert, sirop de sucre, cointreau, pulpe de framboise, chile poblano liqueur

PARA PICAR

Twisted Tijuana Caesar Salad

La recette originale de la salade Ceasar revisitée avec un émincé de poulet, poivrons et oignons

23.-

GUACAMOLE CHILANGO10

Recette traditionnelle du Mexique, pico de gallo, et un splash de citron vert

CHIMICHANGAS DE CHILORIO11 / 22

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 FRITA9

Frites maison de yuca avec une mayo à l'Aji

MANGO CHIPOTLE WINGS14 / 24

Ailerons de poulet frits dans une sauce à la mangue et au chipotle. La bombe!!!

CORN RIBS12

Côtes d'épis de maïs grillées avec un aioli aux piments et à la coriandre, garnies de queso fresco

SHRIMP AGUACHILE18 / 34

Crevettes marinées dans du jus de citron vert et du jalapeño avec du concombre et de l'oignon rouge

LA PLUS « CHOU » DES FLEURS15

Chou-fleur rôti sur sa purée de poivrons rôtis avec mayo à l'ail et au chili

TUNA TOSTADAS MI AMOR!19 / 36

Tartare de thon à la mangue et à l'avocat, garni de poireaux frits et de mayo au chipotle

TACO BAR

BIRRIA QUESADILLAS26

La spécialité du chef ! Bœuf cuit lentement avec fromage fondu et aux 3 piments dans une quesadilla !

FISH TACOS28

Tacos de daurade panée à la Corona avec pico de gallo, oignons, habanero pickled, chou et mayo à la coriandre et au jalapeño !

ENSENADA SHRIMP TACOS28

Crevettes panées dans des tortillas de maïs avec oignons, habanero pickled, pico de gallo, chou rouge et mayo au chipotle !

TACOS DE COCHINITA PIBIL28

Porc mijoté dans une marinade d'achiote, jus d'orange et vinaigre ; servi sur une purée de haricots noirs, avec pickles d'oignons, avec une sauce habanero

VEGGIE FAJITA QUESADILLAS24

Poêlée de poivrons, oignons et courgettes avec queso, piments jalapeños, coriandre et une touche de lime. Servie avec du guacamole et une sauce chipotle

Pas envie de Tacos ?

BIRRIAMEN24

Bœuf façon birria dans son bouillon de cuisson avec des nouilles ramen garnies de légumes de saison

POSTRES

HEART ATTACK BROWNIE12

Le nom dit tout ! Servi avec de la glace artisanale à la vanille

DULCE POP-DAE !12

Notre version du Sundae : une glace artisanale au dulce de leche et chipotle, recouverte de popcorn et d'un coulis de dulce de leche !

LA PARADA CHEESECAKE12

Notre cheesecake fait maison avec des fruits de saison

PALETAS (saveurs de saison)8

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

La Parada

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

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

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

PIQUIN MAYO

Mayonnaise, jus de citron et piment de piquin

CHIPOTLE MAYO

Mayonnaise, piment chipotle, oignon et ail

JALAPEÑO MAYO

Mayonnaise, pickled jalapeños

SALSA VERDE

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

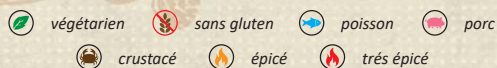
SALSA MORITA

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

HABANERO

SALSA

Le secret qui tue !



prix en francs suisses, tva 7.7% incl.