

MENU à 24€

BRUNCH DEL PICAFLOR

BOISSONS À VOLONTÉ\*

**BEBIDAS CALIENTES**

*Café à piston, thés, infusions & chocolat chaud mexicain*

**BEBIDAS FRIAS**

*Thé glacé de la Casa (à base de thé noir, citron pressé & aromates du jour)  
et agua fresca (à base de jus de fruits & aromates du jour)*

\* Un chocolat chaud mexicain maison par personne

MENU EN 3 PARTIES

**HUEVOS/ŒUFS**

À choisir

**HUEVO ESCALFADO**

*(Gluten, coriandre, piment, œuf, lait & fruits à coque)*

Toast de pain frais bio, œuf parfait, avocat & beurre noisette fruits de la passion

**HUEVOS REVUELTOS**

*(Gluten, coriandre, piment, œuf & lait)*

Toast de pain frais bio, œufs brouillés, avocat & butternut rôti au sel de wasabi

+ **MIGNARDISES**  
du jour

**PLATOS/PLATS**

À choisir

*Chaque plat est accompagné de guacamole & de patatas bravas de la Casa*

**MOQUECA BURGER**

*(Crustacé, gluten, lait, coriandre, sulfites & sésame)*

Gambas sautées flambées à la tequila et bisque de gambas, crudités, crème citron & oignon confits

**TACOS DE CERDO**

*(Porc, gluten, lait, coriandre, piment & sésame)*

Galettes de maïs, effiloché de porc cuit à basse température, sauce barbecue mexicaine, crudités, fromage fondu, assortiment de sauces maison & pickles (à dresser soi-même)

**CRÊPECAGES AL CHAMPINONES**

*(Gluten, œuf, sulfites & lait)*

Plusieurs couches de crêpes garnies avec des champignons flambés au mezcal & roquette citronnée

**DULCES/DESSERTS**

À choisir

**GRANOLA BANANA**

*(Lait & fruits à coque)*

Yaourt grec, banane, avoine torréfié au miel, graine de courges, de chia et de lin, éclats de chocolat blanc & passion

**DEDO CON CHOCOLATE**

*(Gluten, œuf, arachide & lait)*

Finger chocolat, beurre de cacahuètes & chantilly maison

SUPPLÉMENTS BOISSONS

**30€ PICHET DE MARGARITA 1L À PARTAGER (OU PAS!)**

Tequila Altos blanco, Cointreau & citron vert

**9€ BLOODY MARIA**

Tequila Altos blanco, jus de tomate, citron vert, sel & épices

**8€ MIMOSA**

Jus d'orange pressé & Prosecco

**9€ COCTEL DEL DIA**

Demandez-nous la recette du jour !

**VINS & BIÈRES EN PRESSION**

Demandez-nous la carte !



CANTINA TROPICALE

Casaficaflores

Y AMOR

Prix nets

Allergènes entre parenthèses

Nos viandes sont d'origine française et tous nos légumes proviennent de producteurs locaux.  
Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts.