

**DA
ME**

RESTAURANT

PARA PICAR

PARA PICAR

AVOCAT (Ve, Gf) HERBES, FLEURS FRAÎCHES & TUILES DE MAÏS <i>AVOCADO, FRESH HERBS, FLOWERS & CORN CHIPS</i>	12 €
CÉCINA BLACK ANGUS (Gf) <i>BLACK ANGUS CÉCINA</i>	17 €
QUESADILLAS (V, Gf) TORTILLAS DE MAÏS, MOZZARELLA & SALSÀ VERDE <i>CORN TORTILLAS, MOZZARELLA CHEESE, & SALSÀ VERDE</i>	15 €
SUPPLÉMENT TRUFFES D'ÉTÉ <i>ADDITIONAL SUMMER TRUFFLES</i>	+ 9 €
CREVETTES ACAPULCO AVOCAT, CONCOMBRE, CÉLERI & KETCHUP MAISON <i>SHRIMPS, AVOCADO, CUCUMBER, CELERY & HOMEMADE KETCHUP</i>	18 €

ENTRÉES

STARTERS

RIBS DE MAÏS (v, gf) MAYO MAGIQUE & FROMAGE COTIJA <i>CORN RIBS, MAGIC MAYO & COTIJA CHEESE</i>	16 €
CHOU-FLEUR (ve, gf) SAUCE CACAHUÈTE & SALSA MACHA <i>CAULIFLOWER, PEANUT SAUCE & SALSA MACHA</i>	15 €
TATAKI DE BOEUF (gf) HUILE DE PIMENTS & SALADE D'HERBES <i>BEEF TATAKI, CHILI OIL & HERBS SALAD</i>	18 €
AGUACHILE DAURADE (gf) SUNOMONO SESAME, CITRON & CONCOMBRE <i>SEA BREAM AGUACHILE, SESAME SUNOMONO, LEMON & CUCUMBER</i>	19 €
TOSTADA DE THON ROUGE (gf) MAYO CHIPOTLE & POIREAUX FRITS <i>RED TUNA TOSTADA, CHIPOTLE MAYO & FRIED LEEKS</i>	
PAR 1	11 €
PAR 2	19 €



CALLE 23 TEQUILA SHOT (3CL) 8 €

PLATS

MAIN COURSES

CALDO (Gf) CABILLAUD, PALOURDES, GAMBAS, BISQUE DE TOMATES & GUAJILLO <i>COD FISH, CLAMS, KING PRAWNS, TOMATOES BISQUE & GUAJILLO</i>	27 €
ASPERGES (Ve, Gf) MOLE VERDE, SHITAKE, BROCOLIS SAUVAGE, SALADE D'HERBES & TORTILLAS DE MAÏS <i>ASPERGUS, MOLE VERDE, MUSHROOMS, BROCCOLI, HERBS SALAD & CORN TORTILLAS</i>	25 €
JOUE DE BOEUF (Gf) CHOU KALE, FENOUIL & TORTILLAS DE MAÏS <i>BEEF CHEEK, KALE, FENNEL & CORN TORTILLAS</i>	28 €
DAURADE A LA TALLA (POUR 2 PERSONNES) (Gf) PETITS POIS & HARICOTS VERTS SAUTÉS, SUCRINE <i>GRILLED SEABREAM, GREEN BEANS, PEAS, CRISPY LETTUCE (FOR 2 PERSONS)</i>	58 €

MEZCAL UNION SHOT (3CL) 8 €



DESSERTS

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES & CHAMOY <i>CHEESES PLATE & CHAMOY</i>	12 €
CORONEL SORBET CITRON VERT - JALAPENO & TEQUILA <i>CORONEL, LIME - JALAPENO SORBET & TEQUILA</i>	12 €
GANACHE CHOCOLAT (Gf) MOLE & CRÉMEUX CAFÉ <i>CHOCOLATE GANACHE, MOLE & COFFEE CREAM</i>	11 €
PAVLOVA TAJIN (Gf) PAMPLEMOUSSE, EMULSION PAMPLEMOUSSE & TEQUILA <i>PAVLOVA, TAJIN, GRAPEFRUIT & TEQUILA</i>	12 €
CHURRO-BREST CRÈME PRALINÉE NOISETTE <i>CHURRO-BREST & HAZELNUT CREAM</i>	13 €
FRAISES MARA DES BOIS (Gf) CRÈME À L'HIBISCUS & SHISO VERT <i>STRAWBERRIES, HIBISCUS CREAM & GREEN SHISO</i>	14 €

DIGESTIFS 5CL

DIGESTIVES

TEQUILA CLASE AZUL PLATA	35 €
TEQUILA HIGUERA WHEELERI SOTOL	24 €
TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO	60 €
TEQUILA MIJENTA REPOSADO	24 €
MEZCAL LALOCURA PECHUGA	35 €
MEZCAL LALOCURA TOBASICHE	38 €
COGNAC PIERRE FERRAND 1840	18 €
COGNAC MARTELL CORDON BLEU	55 €
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN	16 €
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN CALLE 23 ANGELS	30 €
ARMAGNAC DARTIGALONGUE DOUBLE OAKED	22 €

La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

Nos prix sont en euro, ils incluent les taxes et le service.

Origine de nos viandes : France et Espagne.

Nous tenons à disposition un menu des allergènes.

Les règlements par chèques ne sont pas acceptés.

Prices are in euro, taxes & service are included. Our meat is from France and Spain.

We have the allergens book at your disposal. Payment by checks are not accepted.