

QUINO

BAR À TAPAS

EL SUPERMENCU



DE 17H

HAPPY HOURS

À 20H

50cl – 3€

SOFT

Coca / Coca 0
Limonade / Diabolo
Schweppes agrumes

50cl 5€

BIÈRES

2cl 2€

RICARD

5€

COCKTAILS

Mojito / Gin Tonic /
Lillet spritz ou Tonic

TAPAS

4.90€

CHORIZO FRITS

4.90€ - 3 pcs

TENDERS POULET

Aiguillettes de poulet marinées aux épices et panées au corn Flakes.

4.90€ 

ALBONDIGAS SAUCE CHIPOTLE

Boulettes de boeuf et porc accompagnés d'une sauce tomate au piment chipotle.

4.50€

STICK MOZARELLA

3.90€ - 6 pcs

BEIGNETS DE CALAMARS

3.90€ - 3 pcs 

BEIGNETS JALAPEÑOS

Beignets de piment jalapeños au cheddar.

5€

EMPANADA BOEUF

Chausson fourré à la viande hachée, raisins secs, oignons, épices, olive noire et oeuf dur.

4.90€ 

JALAPEÑOS POPPERS

Piment jalapeños fourré au cream cheese et enrobé d'une tranche de lard.

6.90€ 

TACOS AL PASTOR

Bouchées végétales marinées servies sur de fines tortillas de maïs accompagnées d'ananas, de coriandre et oignons rouges.

5.90€ - 4 pcs

CROQUETAS POISSON

Croquettes de poissons, poivrons, lait de coco.

4.90€ - 4 pcs 

PATACONES

Toasts de banane plantain frite nappés guacamole.

3.50€ 

PORTION DE FRITES

3.90€ 

ONIONS RINGS

Beignets d'oignons frits.

3.50€ 

CHEESE NACHOS

Bol de chips nachos nappé de sauce cheddar, tomates, piment jalapeños et coriandre.

3€

EMPANADA CHAMPIGNONS & FROMAGE

Chausson fourré aux champignons de Paris et emmenthal.

4.90€ - 4 pcs  

CROQUETAS CHAMPIGNONS & JALAPEÑOS

Croquettes véganes aux champignons de Paris et piment jalapeños.

4.50€ - 

PATATAS HUNCAINA

Pommes de terre rissolées accompagnées d'une sauce végane aux piments huncaïna.

3€

EMPANADA POULET

Chausson fourré au poulet, poivrons, ail, tomates et épices.

PLANCHETTES

8.90€

FROMAGES

10.90€

VEGANES

9.90€

CHARCUTERIES

TAPAS FROIDS

6.50€

GUACAMOLE

Avocat frais, oignons rouges, citron, ail et tomates.

3.90€

ANCHOIS

Anchois marinés au piment et épices.

5.90€

HOUMOUS
PATATES
DOUCES

Houmous de pois chiches et patates douces

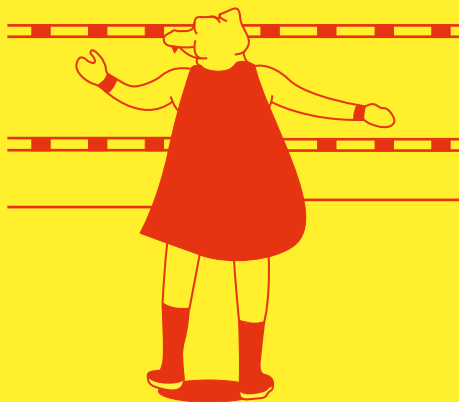
2.90€

OLIVES

Olives marinées au piment et épices.

4.90€

RILLETES
DE POISSON
PIMENTÉES



Vegan = 



DESSERTS

1,50€ ● LA BOULE

GLACE AU CHOIX:

Chocolat, vanille, citron vert,
mangue, noix de coco.

5,90€ 4 pcs

CHURROS CON CHOCOLATE

Beignets au sucre servis avec
une sauce au chocolat.

7,90€

TROU PÉRUVIEN

3 boules de glace au choix
arrosées de Pisco.

5€

PÉRUVIAN COFFEE

Pisco péruvien, café,
crème chantilly

5€

IRISH COFFEE

Whisky Irlandais, café,
crème chantilly

BOISSONS CHAUDES

1,90€

EXPRESSO

3,90€

CAPPUCCINO

3,80€

DOUBLE EXPRESSO

2,70€

CAFÉ AU LAIT

2,40€

CAFÉ ALLONGÉ

COCKTAILS

7,5€

MICHELADA

Bière pression,
jus de citron vert, sel.

7,5€

LILLET SPRITZ

Lillet blanc, limonade.

7,5€

LILLET TONIC

Lillet rosé, Schweppes.

8€

MOJITO

Rhum, menthe, sucre de canne,
citron vert, eau gazeuse.

8€

CAIPRINIHA

Cachaça, sucre de canne, citron vert.

8€

CUBA LIBRE

Rhum, coca, citron vert.

8€

PALOMA

Tequila, schweppes agrumes,
jus de citron.

8,5€

APÉROL SPRITZ

Apérol, prosecco, eau gazeuse.

9€

PISCO SOUR

Pisco, blanc d'oeuf, citron vert,
sucre de canne.

9€

MARGARITA

Tequila, triple sec,
jus de citron vert, sirop de sucre.

11€

PIÑA COLADA

Rhum, ananas frais, jus d'ananas,
lait de coco, crème fraîche.

22€ 1L

SANGRIA BLANCHE

Vin blanc, tequila,
limonade, agrumes.

9€

COCKTAIL DU MOMENT

COCKTAILS SANS ALCOOL

6€

SUNSET

Jus orange, jus ananas, grenadine.

6€

VIRGIN MOJITO

Menthe, sucre de canne,
Perrier, citron vert.

7€

APPLE ROSE

Jus de pomme, Schweppes
agrumes, sirop de framboise.

7€

GIN TONIC

Gin sans alcool, Schweppes.

7€

VIRGIN PINA COLADA

Ananas frais, lait de coco,
jus d'ananas, crème fraîche.

7€

LLUVIA DE HIBISCUS

Sirop de pêche, jus d'ananas,
eau d'hibiscus, jus de citron.

7€

COCKTAIL DU MOMENT

BIÈRES PRESSIONS

25 CL 2,90€ 50 CL 5,60€

CRUZ CAMPO

25 CL 3,2€ 50 CL 6,3€

FOSTERS

25 CL 3,8€ 50 CL 7,50€

LAGUNITAS

25 CL 3,7€ 50 CL 7,30€

EDELWEISS

25 CL 3,4€ 50 CL 6,50€

DORELEI

25 CL 3,9€ 50 CL 7,7€

MORT SUBITE KRICK

25 CL 3,70€ 50 CL 7,30€

BIÈRE DU MOMENT

BIÈRES BOUTEILLES

35,5 CL 5€

CORONA

33 CL 5€

CUBANISTO

34 CL 7€

QUILMES

SOFT

2,2€

SIROP

2,4€

LIMONADE

2,60€

DIABOLO

3,20€

SCHWEPPE

3,2€

COCA / ZERO

3,2€

FUZE TEA

3,5€

PERRIER

50CL 3,5€ 1L 5,5€

CAROLA

35,5 CL 5€

**EAU HIBISCUS
MAISON**

4€

**THÉ GLACÉ
MAISON**

4€

**EAU CITRONNÉE
AUX GRAINES
DE CHIA MAISON**

SHOOTERS

☞ 3€ ☞ 30€

KISS COOL

☞ 3€ ☞ 30€

TEQUILA PAF

☞ 3,5€ ☞ 35€

CUEILLEUR

☞ 3,5€ ☞ 35€

JAGERMEISTER

☞ 3,5€ ☞ 35€

MADELEINE

☞ 3€ ☞ 30€

CUCARACHA

☞ 3,5€ ☞ 35€

BABY GUINNESS

☞ 5,5€ ☞ 55€

JAGER BOMB

☞ 3€ ☞ 30€

**VODKA
NOISETTE**

☞ 5€ ☞ 50€

**BANDERA
MEXICAINE**

WHISKYS & BOURBONS

6,5€

JAMESON

7€

BULLEIT

8€

JACK
DANIELS

8€

JOHNNIE
WALKER
BLACK LABEL

MEZCAL

4€

EL SENORO

5€

DEL MAGUEY
VIDA

RHUMS

6€

CHIC CHOC

12€

ZACAPA

8€

BOTRAN

9€

MOUNT GAY

10€

MILONARIO

12€

DICTATOR 20ANS

6€

BEACH
HOUSE

12€

TRANS
CONTINENTAL

RHUMS & ARRANGÉS

5€

ÉCORCE
ORANGE & VANILLE

5€ 

PIMENT
COMBAVA

5€

ANANAS
MANGUE

5€

BANANE
COCO

5€

CAFÉ

TEQUILAS

3€

EL JIMADOR

4€

VECINDAD

4€

HERRADURA

4€

DON JULIO

GIN

8€

AMAZONIAN

8€

BOMBAY

9€

HENDRICKS

10€

WACKES

10€

BEEFEATER

VINS ROUGES

CHILI

CARTA VIEJA VARIETAL CABERNET SAUVIGNON

Vin rouge plutôt sec qui se caractérise par ses arômes de mûre et de cerise accompagnés d'une note légèrement chocolatée. Il accompagnera parfaitement les charcuteries.

5€
VERRE

25€
BOUTEILLE

FRANCE 2017

PAYS D'OC GRAND FRISSON

100% Pinot noir. Un vin plutôt léger et fruité. mono- cépage. Notes poivrées.

ARGENTINE

LUIGI BOSCA LA LINDA MALBEC

Vin dense aux notes de griottes et de prunes avec des arômes légèrement grillés. Il accompagnera parfaitement les plats relevés.

UNIQUEMENT SERVIE EN BOUTEILLE

PÉROU

INTIPALKA MALBE

Vin aux tannins soyeux composé d'un mélange de saveurs boisées, de note terreuses et d'arômes de fruits noirs. Il accompagnera parfaitement les viandes rouges ainsi que les fromages bien affinés.

32€
BOUTEILLE



PÉROU

INTIPALKA CABERNET SAUVIGNON PETIT VERDOT

Vin rouge aux saveurs riches en fruits noirs (cassis, prunes) avec une belle longueur en bouche. Il accompagnera parfaitement les charcuteries, les fromages et les grillades. bien affinés.

— VINS BLANCS —

5€
VERRE

ARGENTINE

AMALAYA

Vin moelleux argentin, 100% torrantes Nez d'ananas, banane confite et fruit de la passion.

25€
BOUTEILLE

FRANCE

CHAUD LAPIN

Mélange de cépages alsacien BIO. Nez de fruits exotiques et de fruits jaunes. Bouche enrobée sans excès de sucre, parfumée et expressive.

4.5€
VERRE

FRANCE

LE ROSÉ QUI CLAQUE SA MÈRE

Bordeaux, BIO. Bouche sur les arômes de petits fruits rouges acidulés.

22€
BOUTEILLE

FRANCE

ZEZETTE PINK

Vin de Pays d'Oc. Bouche vive et élégante, nez intense de fruit rouges.

— VINS ROSÉS —