

# 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.

2.90€  

**OLIVES**

Olives marinées au piment et épices.

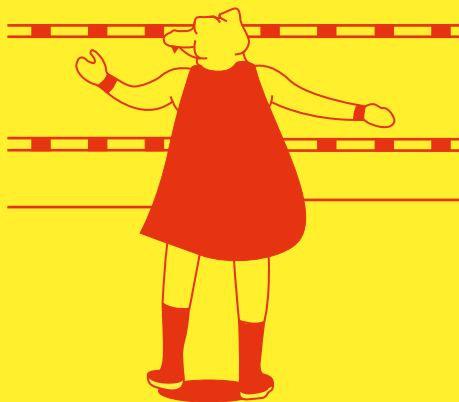
4.90€  

**RILLETES DE POISSON PIMENTÉES**

5.90€ 

**HOUMOUS PATATES DOUCES**

Houmous de pois chiches et patates douces



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 —