Softs

Volvic / Perrier	**3,50 €**
Soda 33cL	**4,00 €**
CocaCola, CocaZéro, Fanta, Ice Tea	
Agua fresca del día Jamaica (Fleur d'hibiscus), Horchata (Riz à la cannelleet vanille), fruit de saison Jamaica (Hibiscus flower),Horchata(Rice with cinnamon and vanilla), seasonal fruit	**4,00 €**
Café	**2,00 €**

Bières / Beers

Heineken	**25cL: 5,00 € / 50cL: 8,00 €**
Bièremexicaine (bouteille) Mexican beer (bottle)	**7,50 €**

Pacifico,Tecate, Modelo Especial, Negra Modelo, XX, Muerte - Selon arrivage / Depending on availability

Shots (4cL)

Tequila Herencia de Plata	**8,00 €**
Tequila Jose Cuervo Añejo	**8,00 €**

Cocktails

Margarita — SPÉCIALITÉ MAISON / HOUSE SPECIAL — **12,00 €**
Cocktail servi on the rocks, composé de Tequila, Triple Sec, sucre de canne et jus de citron vert
Cocktail served on the rocks, composed of Tequila, Cane sugar, Triple Sec and lime juice

Michelada — **25cL: 9,00 € / 50cL: 12,00 €**
Boisson typiquement mexicaine à base de bière, complétée par du jus de citron vert, sauces et allongée de jus de tomate Clamato
Typically Mexican beer-based drink, supplemented with lime juice, salt, sauces and topped with Clamato tomato juice

Paloma — **12,00 €**
Cocktail servi on the rocks, composé de Tequila, Soda au pamplemousse et jus de citron vert
Cocktail served on the rocks, composed of Tequila, Squirt and lime juice

Mojito — **14,00 €**
Cocktail cubain rafraîchissant à base de rhum blanc, de citron vert, de menthe fraîche et de sucre de canne, allongé d'eau gazeuse
A refreshing Cuban cocktail made with white rum, lime, fresh mint and cane sugar, topped with sparkling water and served over ice

Cantarito — **14,00 €**
Cocktail mexicain à base de tequila, de citron vert, d'orange et de pamplemousse, allongé de soda aux agrumes et servi dans un gobelet traditionnel en terre cuite de Jalisco.
A refreshing Mexican cocktail made with tequila, lime, orange and grapefruit, topped with citrus soda and served in a traditional clay cup from Jalisco.

Spritz — **12,00 €**
Cocktail à base d'Aperol, de prosecco et d'eau gazeuse, servi sur glace avec une tranche d'orange.
A classic Italian cocktail made with Aperol, prosecco and sparkling water, served over ice with a slice of orange.

Vins / Wines

Rouge / Red	
Côte du Rhone Bio	**Verre: 5,00 € / 50cL: 14,00 €**
Le cochon volant - Bouteille (Languedoc) Bio	**75cL: 27,00 €**
Rosé	
IGP Provence	**Verre: 5,00 € / 50cL: 14,00 €**
Perle de Roseline - Bouteille (Provence)	**75cL: 27,00 €**
Blanc / White	
Les Jamelles - Bouteille (Chardonnay - Pays d'Oc)	**75cL: 27,00 €**
IGP Méditerranée	**Verre: 5,00 € / 50cL: 14,00 €**

TAQUERÍA LUPITA



Tacos



Pellizcada



Nachos



Quesadilla

Menu



Gringa



Doradita



Burrito



Flauta

72 rue Meynadier - 06400 Cannes
Tel:0422216838 - www.taquerialupita.fr
@taquerialupitacannes

MÉXICO
Viaje a través de los sabores

Entrées / Starters

Chips and Salsa 4,00 €
Chips de maïs avec Sauce faite maison
Corn tortilla chips with home made sauce

Guacamole y totopos 8,00 €
Puréed'avocats faite maison accompagnée de chips de maïs
Handmade avocado puree with corn tortilla chips

Frijoles refritos 7,00 €
Purée de haricots rouges accompagnée de chips de maïs
Red beans puree with corn tortilla chips

Pico de gallo y chips 8,00 €
Salade de tomates,coriandre et oignons coupés en dés et ses chips de maïs
Tomato, coriander and diced onion salad with corn chips

Nachos 15,00 €
(Barbacoa, adobada, Pollo ou sans viande) Chips de maïs garnies de viande de votre choix, purée de haricots rouge maison, fromage, "Pico de Gallo", guacamole, piments jalapeños
Tortilla chips with the meat of your choice, red beans puree, cheese, "Pico de Gallo", guacamole, and jalapeños

Choix des viandes / Meat Choises

Pour chaque plat, choisissez la viande que vous souhaitez (selon disponibilité)
For each dish, please select the meat you would like

Barbacoa	Boeuf mariné mijoté effiloché Marinated beef	**Cochinita Pibil**	Effiloché de porc Pulled pork
Asada	Boeuf grillé assaisonné (arrachera) Grilled beef	**Adobada**	Porc aux épices douces Marinated pork
Nopal	Recette à base de cactus grillé et fromage Grilled cactus and cheese	**Pollo**	Poulet marinade mexicaine Marinated chicken

Tacos

Taco 4,00 €
Galette de maïs (Diam. 12cm) garnie de la viande de votre choix, coriandre hachée et oignons coupés en dés.
Corn tortilla (Diam.12cm) garnished with the meat of your choice, chopped coriander and diced onions.

Tacos de Alambre (2 pces) 12,00 €
Galette de blé 15cm, garnie de Asada (boeuf grillé) ou Pollo, oignons, poivrons et fromage fondu
15cm wheat tortilla, garnished with Asada (grilled beef) or Pollo, onions, peppers and melted cheese

Spécialités / Specialties

Formule midi 3 tacos + Chips de maïs et Sauce + Boisson soft **15 €**
Lunch special 3 tacos + Corn chips and Spicy Sauce + Soft Drink

Plateau découverte / *Sharing Platter* (2 pers.) 45,00 €
4 Tacos, Quesadilla con carne, Flauta, Guacamole, Frijoles refritos, Chips de maïs, Salsa roja y verde

Quesadilla con carne 8,00 €
Galette de maïs faite maison garnie de fromage, viande de votre choix, guacamole, "Pico de Gallo" et salade.
Homemade corntortilla toppedwithmeltedcheese,meatofyourchoice(orvegetarian),guacamole,"PicodeGallo"and letucce

Quesadilla simple 7,00 €
Galette de maïs faite maison et fromage Homemade corn tortilla topped with melted cheese

Doradita 8,00 €
Galette de maïs croustillante, fromage fondu, viande de votre choix, guacamole, "Pico de Gallo", salade
Crispy corn tortilla topped with melted cheese, meat, guacamole, "PicodeGallo", salad

Pellizcada 9,00 €
Spécialité à base de farine de maïs, fromage fondu, viande, guacamole, "Pico de Gallo", salade
Corn flour specialty, topped with melted cheese, meat of your choice,guacamole,"Picode Gallo",letucce

Burrito 15,00 €
Tortilla de blé 30 cm, garnie de la viande de votre choix, purée de haricots rouge maison, fromage, guacamole, "pico de gallo", salade
30cm wheat tortilla, meat, red bean puree, cheese, guacamole,"pico de gallo", salad

Flauta 11,00 €
Tortilla de blé 30 cm roulée, garnie de Barbacoa ou cochinita Pibil, purée de haricots rouge maison, crème fraiche et salade
30cm rolled wheat tortilla,topped with Barbacoa or cochinita Pibil, red beanpuree, souer creme

Gringa 9,00 €
Entre deux tortillas de blé 15 cm, viande de porc, fromage, coriandre et oignons
Between two 15 cm wheat tortillas, pork, cheese, coriander and onions

Extras	Guacamole	Pico de Gallo	Salsa picante	Jalapeños	Chips de maïs
	2,50 €	2,50 €	1,50 €	1,50 €	1,50 €

Dessert du jour : demandez-nous !
Ask us about today's dessert.

Merci de commander en caisse / Please order at the counter