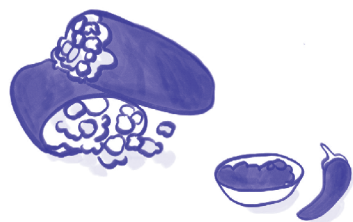


LAS ENTRADAS

- **GUACAMOLE 6€** 🌱
servi avec des chips de maïs
Avocat / oignons / coriandre / tomates / citron vert
- **GUACAMOLE MANGO 8€** 🌱
servi avec des chips de maïs
Avocat / oignons / citron vert / mangue / pickles d'oignons rouges
- **GUACAMOLE AU COULIS DE CHIPOTLE 8€** 🌱
servi avec des chips de maïs
Avocat / oignons / citron vert / coriandre / tomate / piment jalapeño séché & fumé
- **COCKTAIL DE CAMARONES 8€**
servi avec des chips de maïs
Crevettes / jus de tomate / citron vert / concombre / avocat
- **NACHOS ACA 9€**
servis avec des chips de maïs garnies de
Haricots noirs / chorizo maison / guacamole / cheddar fondu
- **QUESADILLAS FROMAGE GUACAMOLE 9€** 🌱
Tortilla de blé / fromage fondu / guacamole
- **TOTOPOS (CHIPS DE MAÏS) 2€** 🌱
- **PETITE GALETTE DE MAÏS ou BLÉ (LA PAIRE) 1€** 🌱



LOS TACOS DEL MAR 5,5€

Petite galette souple à base de farine de maïs (sans gluten) ou de blé (15cm) garnie selon votre choix

- **TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA**
Tempura de poisson blanc / coleslaw / galette de blé
- **TACOS DE CAMARON ESTILO ENSENADA**
Tempura de crevettes / coleslaw / galette de blé
- **TACOS DE PULPO**
Poulpe / piments verts / fromage fondu / galette de blé

🌱 Plats végétariens

* Pico de gallo : mélange de tomates, coriandre, oignons

LOS TACOS 3,5€

Petite galette souple à base de farine de blé ou de maïs (sans gluten) (15cm) garnie selon votre choix

- **FORMULE 3 TACOS**
+ SODA ou AGUAS FRESCA 33 CL 10€
+ BIÈRE BOUTEILLE ou PRESSION 50 CL 15€
+ COCKTAIL FROZEN (MARGARITA ou MEZCAL) 18€

DE TRIGO

- **ALAMBRE DE RES**
Bœuf grillé / oignons / poivron
- **POLLO ASADO**
Poulet grillé / salade / guacamole / pico de gallo*
- **CHORIQUESO**
Chorizo maison / fromage fondu
- **AMERICANO**
Poulet grillé / fromage fondu
- **CARAMELO**
Bœuf grillé / oignons / poivrons / fromage fondu
- **GRINGA**
Porc mariné à l'orange & aux épices / fromage fondu
- **FRIJOLAS** 🌱
Haricots noirs / fromage fondu
- **NOPALQUESO** 🌱
Cactus / fromage fondu
- **CHAMPIQUESO** 🌱
Champignons sauce guajillo / fromage fondu

DE MAIZ

- **AL PASTOR**
Porc mariné à l'orange & aux épices / oignons / coriandre / ananas
- **BARBACOA**
Bœuf effiloché aux épices / oignons / coriandre
- **COCHINITA PIBIL**
Porc mijoté à l'achiote (épice) / pickles d'oignons rouges
- **TINGA DE POLLO**
Poulet grillé / chipotle / sauce tomate
- **CHAMPIÑONES AL AJILLO** 🌱
Champignons sauce guajillo
- **GUACAMOLE** 🌱
Avocat / oignons / coriandre / tomates / citron vert

BURROS 9€

Grande galette souple (30cm) à base de farine de blé, roulée, assortie de guacamole, salade, haricots noirs, tomates, fromage fondu & garnie selon votre choix

- **FORMULE BURRO + SODA ou AGUAS FRESCA 33 CL 10€**

- **ALAMBRE DE RES**
Bœuf grillé / oignons / poivrons
- **AL PASTOR**
Porc mariné à l'orange & aux épices / oignons / coriandre / ananas
- **POLLO ASADO**
Poulet grillé
- **VEGETARIANO** 🌱
Champignons / nopales (cactus)
- **ACA PULCO (suppl. 2€)**
Tempura de poisson blanc / coleslaw / guacamole / chipotle / salade / tomate



QUESADILLAS CAMPECHANAS 9€

Grande galette souple (30 cm) pliée à base de farine de blé assortie de fromage fondu & garnie selon votre choix

- **FORMULE QUESADILLA + SODA ou AGUAS FRESCA 33 CL 10€**

- **CARNE**
Bœuf / chorizo maison / cactus / oignons / poivron / fromage fondu
- **VEGETARIANA** 🌱
Haricots noirs / cactus / champignons / fromage fondu

AGUAS FRESCAS 33cl. 2€

- TAMARINDO

Pulpe de tamarin / fruit exotique acidulé

- HORCHATA

Eau de riz / infusion de cannelle / vanille / amandes

SODAS / EAUX 2€

33cl.

- COCA COLA
- COCA ZERO
- ICE TEA
- ORANGINA

50cl.

- CRISTALLINE PLATE
- CRISTALLINE GAZEUSE

JARRITOS 37cl. 4€ (hors formule)

Boisson pétillante à base de fruits « hecho en Mexico »

- CITRON VERT
- GOYAVE
- MANGUE

COCKTAILS FROZEN

- MARGARITA
(Citron ou Passion)

Verre 25cl 9€

- MEZCAL ROJO
(Fruits rouges)

Pichet 1 litre 32€

CERVEZAS

Les bières bouteilles 35,5cl. 6€

- CORONA
Bière blonde
- NEGRA MODELO
Bière ambrée
- XX
Bière blonde

Les bières pression

- Bud 25cl. 3,2€
- Bud 50cl. 6€

VINO (VIN DE FRANCE)

- VIN ROUGE (VINO TINTO)
Cépage Gamay

- VIN BLANC (VINO BLANCO)
Cépage Chardonnay

- VIN ROSÉ (VINO ROSADO)
Cépage Syrah, Cinsault

Verre 12cl. 4,5€ Bouteille 75cl. 19€

DESSERTS 5€

- FLAN DE COCO
- PASTEL DE TRES LECHE

SHOTS 3,4cl.

- TEQUILA BLANCO VECINDAD 6€

- TEQUILA BLANCO G4 9€

- TEQUILA REPOSADO 11€

- MEZCAL UNIÓN UNO 7€



ACÁ *Pigalle*

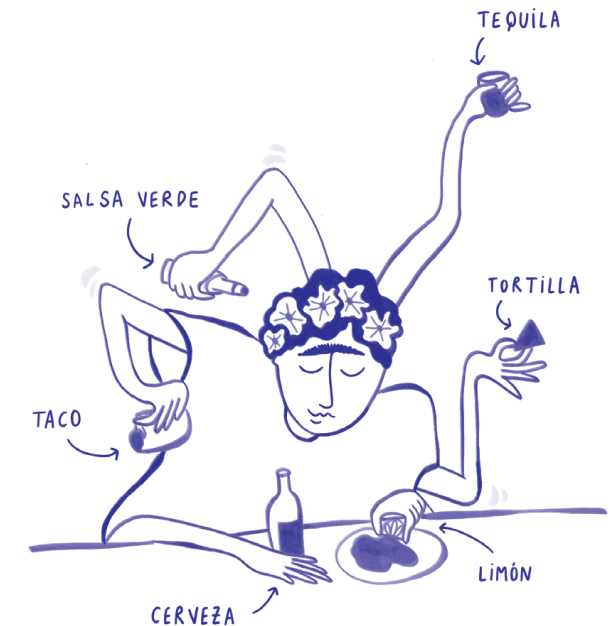
48 BOULEVARD DE CLICHY
75018 PARIS

01 88 61 04 05

f @ acapigalle

ACÁ

TAQUERIA MEXICANA
TRADICIONAL



Prix nets en €, taxes & services compris, CB à partir de 1€, les chèques ne sont pas acceptés.

La direction n'est pas responsable des objets perdus ou détériorés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.