

BOISSONS

CERVEZAS 33 cl

Desperados Bière aromatisée à la tequila.	5,50 €
Negra Modelo Légèrement ambrée, idéale avec les plats pimentés.	5,50 €
Corona Toujours la préférée de « Jack », légère.	5,50 €
Cubanisto Bière aromatisée au Rhum	5,30 €
Bud Bière blonde et rafraîchissante.	5,00 €

POUR LA PLANÈTE...

El Sombrero commence une démarche dans le cadre d'une politique de développement durable. La première action consiste à ne plus importer de vins du Mexique afin de limiter les émissions de gaz à effet de serre et réduire ainsi notre bilan carbone.
Moins de transports, c'est un plus pour la planète...

VINOS TINTOS

Rioja Vin espagnol, denomination de Origen Calificada	Bouteille 20,90 €
Côtes du Rhône A.O.C. Souple et plaisant.	14,90 €
Cahors carte noire A.O.C. En bouche c'est charnu façon « gourmande ».	14,50 €
VIN DU MOIS Demandez la suggestion...	

VINO ROSADO

Provence rose A.O.C. Plutôt tendre et docile, façon « fais ce que tu veux de moi » !	Bouteille 16,90 €
--	----------------------

VINO BLANCO

Picpoul de Pinet A.O.C. Vin côteaux du Languedoc, très beau nez, citronné et anisé de fruits blancs.	Bouteille 14,90 €
--	----------------------



3, rue Vauban 38000 Grenoble - Tél. 04 76 47 33 00



9, rue Pizay 69001 Lyon - Tél. 04 78 30 90 79

www.elsombrero.fr

VINS EN PICHET

Rouge A.O.C. Côtes du Rhône	Verre 14 cl	25 cl	50 cl
Rosé A.O.C. Côtes de Provence	2,90 €	5,80 €	11,50 €
Blanc A.O.C. Picpoul de Pinet			

CHAMPAGNE

La bouteille	39,00 €
---------------------	---------

BEBIDAS

Apéritifs Martini 4 cl, Pastis 2 cl, Kir 8 cl	4,00 €
Evian / Badoit 50 cl	3,60 €
Badoit 100 cl	4,50 €
Perrier 33 cl	3,80 €
Orangina 25 cl	3,80 €
Coca cola, coca zero 33 cl	3,80 €
Baby 2 cl	3,00 €
Whisky 4 cl	5,90 €
Whisky coca (whisky 2cl + coca 33 cl)	6,50 €
Jus de fruits	3,00 €
Boîte à thé et à infusions	2,50 €
Café / décaféiné	1,90 €
Café révolution Café, tequila, liqueur de café, crème Chantilly.	4,10 €
Panier de chupitos 3 cl de tequila aromatisée parmi une grande variété de parfums. Demandez le panier...	3,00 € (le verre)



FROZEN MARGARITAS

Margarita traditionnelle

Triple sec, tequila, jus de citron : le plus populaire des cocktails mexicains.

le verre :
6,50 €

Blue margarita

Au sirop de curaçao bleu.

50 cl :
14,90 €

Coconut margarita

À la crème de coco.

Margarita goyave

Strawberry margarita

À la pulpe de fraise.

1 litre :
28,90 €

Mango margarita

À la pulpe de mangue.

TAPAS MEXICAINS

à partager à l'apéritif !

pour 2 :

14,00 €

pour 4 :

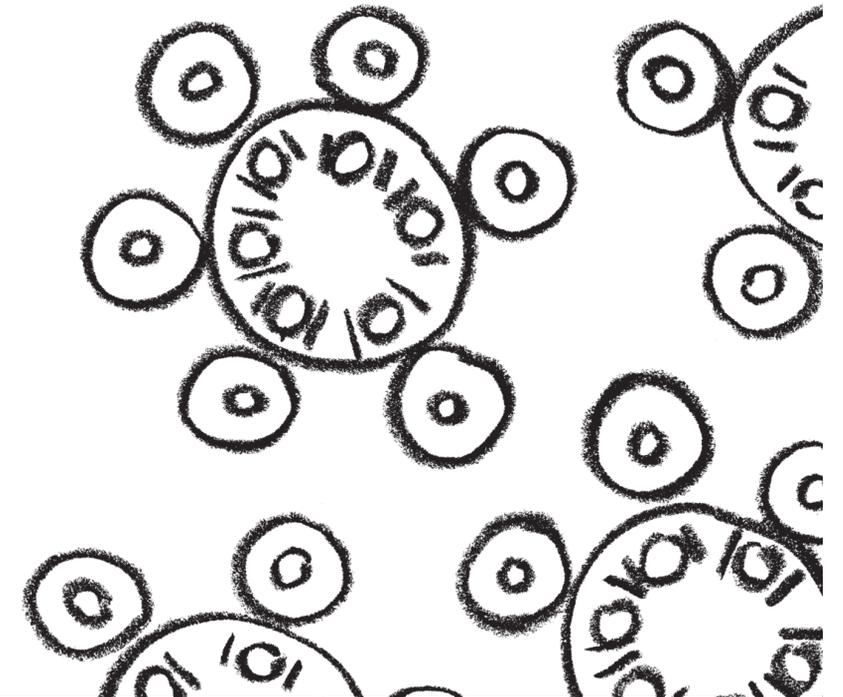
24,00 €

Rondelles d'oignons frites, quesadilla jambon, croquettes de pommes de terre pimentées, bâtonnets de mozzarella, guacamole, piments farcis et ailerons de volaille.



Dîner en tête à tête :

ou à plusieurs...



EL SOMBRERO Grenoble : 3, rue Vauban 38000 Grenoble - Tél. 04 76 47 33 00 — EL SOMBRERO Lyon : 9, rue Pizay 69001 Lyon - Tél. 04 78 30 90 79

www.elsombrero.fr

 El Sombrero fait contrôler la qualité de ses produits par un laboratoire accrédité COFRAC.

Le choix de la qualité
Nos fournisseurs s'engagent à respecter nos exigences de traçabilité, de qualité...

EL SOMBRERO

RESTAURANT MEXICAIN

EL SOMBRERO Grenoble :
3, rue Vauban 38000 Grenoble - Tél. 04 76 47 33 00

EL SOMBRERO Lyon :
9, rue Pizay 69001 Lyon - Tél. 04 78 30 90 79

www.elsombrero.fr - Retrouvez El Sombrero sur facebook 

TAPAS MEXICAINS

à l'apéritif ou en entrée...
pour 2 : 14,00 €
pour 4 : 24,00 €

Rondelles d'oignons frites, quesadilla jambon, croquettes de pommes de terre pimentées, bâtonnets de mozzarella, guacamole, piments farcis et ailerons de volaille.

FROZEN MARGARITAS

le verre : 6,50 €
50 cl : 14,90 €
1 litre : 28,90 €

> voir parfums en première page...

COCKTAILS

Tequila sunrise 6,50 €
Tequila, jus d'orange, grenadine.

Caramba
Tequila, liqueur de pêche, jus de fruits de la passion.

Mai tai (pour 2 personnes, 6,20 €/pers.)
Rhum, tequila, liqueur de pêche, jus d'orange et grenadine.

Piña colada
Rhum, tequila, liqueur de pêche, jus d'orange et grenadine.

Zapata
Mezcal, jus de fruits de la passion, orgeat, grenadine.

SANS ALCOOL

Conchita 5,00 €
Cocktail de jus de fruits exotiques, grenadine.

Nada colada
Jus d'ananas et crème de noix de coco.

Nada rita
Pulpe de fraises et jus de citron vert.

Evita
Jus de mangue, jus de banane, citron vert, sirop de curaçao bleu.

MENU CHICOS

1 quesadilla jambon
1 enchilada bœuf ou poulet
1 taco-bœuf ou poulet 8,50 €

Jusqu'à 12 ans
1 steak haché
Riz mexicain et frites
Glacé surprise

MENU DOS PLATOS

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Entrée au choix :

Guacamole et Totopos
Salade Pico (dés tomates, oignons et grana padano)
Salade quesadilla jambon

Plat au choix : 14,50 €

Classico burger
Tacos (bœuf ou poulet)
Burrito gratiné (bœuf ou poulet)
Quesada

Dessert au choix :

Brownie Cake
Casa Copa (deux boules au choix + crème chantilly)
Fromage blanc (à la crème ou coulis : fraise ou mangue)

ÉTUDIANTS 12,00 €

sur présentation de la carte étudiant, du dimanche au jeudi, sauf veilles de fêtes et fêtes.

ENTRÉES

Tulum salad (en entrée ou en plat) 9,50 €
Salade, bacon, croûtons de polenta, tomates confites, graines de sésame, copeaux de grana padano, sauce caesar.

Taco salad geant (en entrée ou en plat) 11,00 €
Salade verte, poulet, fromage, jambon, guacamole, tomate, crème fraîche, pico de gallo*.

Guacamole 5,20 €
Mélange onctueux d'avocats, coriandre et pico de gallo*.

Salade pico 4,90 €
Dés de tomates, oignons, coriandre, salade.

Chilis rellenos au crabe vinaigrette à la mangue 6,50 €
Enchiladas de poivron rouge farci au crabe, vinaigrette à la mangue.

Quesadillas 8,50 €
Tortillas de blé garnies de fromage, ser vies avec du guacamole.

Au choix :
Jambon Pico * Cactus
Bacon Chorizo

Queso fundido (fondue de fromage à la mexicaine) 8,50 €
Au choix :

Queso-queso avec pico de gallo* et tortillas de blé.
Queso flameado avec chorizo, tortillas de blé et pico de gallo*.
Chili con queso avec chili (piments doux) tortillas de blé et pico de gallo*.

Nachos mex 8,50 €
Chips de maïs, purée de haricots, fromage, poulet, guacamole, crème fraîche et pico de gallo*.

Notre cuisine est subtilement épicée contrairement à l'idée que l'on se fait de la cuisine mexicaine : très épicée et trop forte. Nous choisissons des herbes et des épices afin de rehausser le goût de notre cuisine, et non de lui enlever sa saveur. Nous cuisinons tous les jours pour garder cette fraîcheur que vous retrouverez dans votre assiette.

FAJITAS

17,40 €

Bœuf ou poulet en lamelles, mariné, poêlé avec des oignons, poivrons, et présenté grésillant sur une plaque en fonte. Servi avec tortillas de blé, guacamole, riz, fromage et purée de haricots rouges.

Au choix :

Beef fajitas (bœuf) Chicken fajitas (poulet)
Shrimps fajitas (crevettes) Mixte viandes (bœuf + poulet)
Mixte viandes + crevettes Legumbres (légumes) 14,50 €

Suppléments : tortilla 0,50 € - riz 1 € - purée de haricots rouges 1 €
fromage 1 € - guacamole 3 €

MENU FAJITAS

Entrée au choix :

Guacamole et Totopos
Salade Pico (dés tomates, oignons et grana padano)
Salade quesadilla jambon

Fajitas au choix :

Beef fajitas (bœuf) Chicken fajitas (poulet)
Shrimps fajitas (crevettes) Mixte viandes (bœuf + poulet)
Mixte viandes + crevettes Legumbres (légumes)

19,90 €

PLANCHA

Filet de pescado Cabo San Lucas 15,70 €

Filet de saumon grillé sauce aigre-douce, servi avec de la polenta, des légumes grillés et du gingembre confit.

Plancha Mariachis 15,40 €

Escalope de volaille aux épices, pico de gallo*, riz mexicain, salade verte.

Duo plancha 17,80 €

Découvrez un nouveau mélange de saveurs en mariant le saumon et les gambas, servis avec de la polenta, des légumes grillés et du gingembre confit.

PLATS CHAUDS

Scampis à la diabla 15,00 €
Grosses crevettes décortiquées, sauce diabla, riz mexicain.

Chile Con Carne especial 13,90 €

Notre fameuse recette originale accompagnée séparément de : piments, crème fraîche, fromage, pico de gallo* et tortillas de blé.

Enchiladas (plat gratiné) 13,70 €

Deux tortillas de maïs roulées, farcies, nappées de sauce, fromage, crème fraîche, servies avec du riz à la mexicaine et purée de haricots rouges...

Rodeo Bœuf haché et fromage, sauce rouge.

Suizas Poulet et fromage, sauce verte pimentée.

Mole Poulet et fromage, sauce aux fèves de cacao et piments.

Burritos bœuf ou poulet (plat gratiné) 13,40 €

Tortilla de blé, fourrée de bœuf ou de poulet, fromage, nappée de sauce bandera, servie avec purée de haricots rouges et riz à la mexicaine.

Quesada (plat gratiné) 11,80 €

Tortilla de blé fourrée de carottes, courgettes, crème fraîche, fromage, avec riz à la mexicaine et guacamole.

Fiesta combinación 15,50 €

Enchilada suizas, chile con carne, taco de res, riz mexicain.

Spare ribs 300 g (plat gratiné) 14,60 €

Travers de porc nappé de sauce barbecue, cole slaw et frites.

Tacos 11,80 €

Deux tortillas de maïs croustillantes, garnies de viande, de salade, fromage et pico de gallo*, servies avec du riz mexicain et purée de haricots rouges.

Tacos de res (bœuf) **Tacos de pollo** (poulet)

Tacos DUO (bœuf + poulet)

EL SOMBRERO DÉGUSTATION

El Sombrero cactus (salade de cactus)

Guacamole (purée d'avocat)

Chilis rellenos au crabe (poivron rouge farci au crabe)

Taco de res (bœuf)

Enchiladas suizas (poulet)

Chile con carne

riz à la mexicaine

Brownie (gâteau au chocolat)

Bocalito de mango

Sorbet aux fruits

Tequila rapido

21,90 €

* Pico de gallo : dés de tomates, oignons, piments et coriandre.

ψ plats végétariens

♣ plats pimentés (l'abus de piment peut être dangereux pour votre estomac)

Prix nets. Nous n'acceptons pas les chèques (règlement en espèces ou par CB uniquement). Nous acceptons 2 tickets restaurant par personne, sauf dimanche et jours fériés (aucune monnaie ne peut être rendue sur ces tickets).