

Bienvenue

La Selva Restaurant



ENTRÉES

SOPA DE TORTILLA \$8

Bouillon de légumes, tomates, piments guajillos et piments anchos, servi avec tortillas frites, crème, avocat et fromage feta.

ENSALADA VERDE \$8

Salade verte, servi avec maïs, concombres, tomates, avocats avec une vinaigrette à la coriandre et miel.

PULPO A LA PLANCHA \$14.50

Pieuvre à la plancha marinée aux guajillos fumés, servi avec champignons, courgettes grillés, poivron, oignons grillés, fromage feta et chimichurri.

GUACAMOLE \$9

Purée d'avocats à la lime et coriandre servi avec fromage feta et chips de maïs.

CEVICHE DE PESCADO \$13

Filets tendres de tilapia de Honduras marinés dans du jus de lime et oignons, servi avec tranches d'avocats, concombres, grains de maïs, réduction de fleurs d'hibiscus et chips de maïs.

TARTARA DE ATUN \$14.50

Tartare de thon dans une dressing à la framboise et habanero avec la mangue, concombre, coriandre, menthe fraîche, jalapenos marines, avocat et graines des sésame, servi sur tortilla frite de maïs.



ESPECIALES

PLAT MEXICAIN \$20.50

Assiette avec riz rouge Mexicain, salade vert et salade cactus, viande de votre choix, 2 mayos, haricots noirs et chips.

QUESADILLA VÉGÉ \$18.50

Tortilla aux épinards, fromage, cactus et oignons grillé servi avec riz rouge et salade.

QUESADILLA AZTECA \$18.50

Tortilla aux épinards, fromage, cactus et oignons grillés servi avec steak, riz et salade vert.



Bienvenue

La Selva
Restaurant



TACOS

TACOS DE CARNITAS \$18.50 (4 tacos)

Tortillas de maïs, garnies d'un braisé de porc effiloché façon Michoacán, pico de gallo avec nopales et guacamole, servi avec riz rouge mexicain.

TACOS VÉGÉ \$18.50 (4 tacos)

Tortillas de maïs, garnies de morceaux de champignons et zucchini sautés, pico de gallo et guacamole, servi avec riz rouge mexicain et frites.

TACOS DE POLLO \$18.50 (4 tacos)

Tortillas de maïs, garnies de poulet à la plancha marinés dans des épices mexicaines fumées, légumes grillés fajita style et mayo coriandre, servi avec riz rouge mexicain.

TACOS DE PESCADO FRITO \$18.50 (4 tacos)

Tortillas de maïs, garnies de morceaux de tilapia d'Honduras frits dans une panure à la bière, salade de chou, pico de gallo, guacamole, mayonnaise à l'avocat et piments habaneros, servi avec riz rouge mexicain.

TACOS DE ASADA \$18.50 (4 tacos)

Tortillas de maïs, garnies de steak de faux filet, Angus cuits sur le grill au charbon, pico de gallo et guacamole, servi avec riz rouge mexicain.

TACO RIBS \$22.50 (3BIG)

Grand Tortilla de maïs bleu, pico de gallo avec mangue, légumes et nappée de sauce aux ananas, salade roquette, servi avec riz rouge.

TACO CREVETTES \$20.50

3 Grand tortillas farci servi avec des crevettes frits à la tempura, mayonnaise à la sauce soya, huile sésame, sauce valentina et laitue frit.



PARTAGEZ ET SUIVEZ-NOUS
CONTACTEZ -NOUS



862 Marie-Anne St E, Montreal, Quebec H2J 2A9

GRINGA

Servi avec mayo coriandre, mayo chipotle et guacamole.

GRINGA POLLO PASTOR \$20.50

2 Tortillas 10po de farine garnies d'un mélange de fromages, avec poulet grillé al pastor, oignons, poivrons sautés, ananas avec mayo chipotle, mayo coriandre et guacamole.

GRINGA CARNITAS \$20.50

2 Tortillas de farine garnies d'un mélange de fromages, avec porc effiloché façon Michoacan, laitue, avec mayo chipotle, mayo coriandre et guacamole.

GRINGA VÉGÉTARIEN \$20.50

2 Tortillas de farine garnies d'un mélange de fromages, avec légumes sautes (zucchini, champignons, poivrons et oignons) coriandre fraîche, mayo chipotle et guacamole.

GRINGA AU CHORIZO \$20.50

2 Tortillas de farine garnies d'un mélange de fromage, viande hachée mariné façon chorizo Mexicaine, coriandre, oignons avec mayo chipotle et mayo coriandre.

GRINGA ASADA \$20.50

2 Tortillas de farine garnies d'un mélange de fromage, steak grillé au charbon, coriandre, oignons avec mayo chipotle, mayo coriandre et guacamole.

DESSERTS

FLAN DE LECHE DE COCO \$8

Crème caramel aux agrumes et lait de coco.

3 LECHE \$8

Gateau éponge imbibe de 3 laits différents.

CHOCO FLAN \$8

Crème caramel et gâteaux au chocolat.

