

Les Cocktails sans alcool



Cocktail Däiwelchen

8.50 €

- ☉ Jus d'orange pressé, jus d'ananas, coulis de framboise et de fraise

Cocktail Bora Bora

8.50 €

- ☉ Jus d'ananas, jus de pamplemousse, jus de citron, jus d'orange

Cocktail Passion Carliços

8.50 €

- ☉ Jus d'ananas, jus d'orange, jus aux fruits de la passion

Mojito

9.00 €

- ☉ Sprite, soda, feuilles de menthe fraîche, citron vert pressé, sucre de canne, glace pilée

Caipirinha

9.00 €

- ☉ Jus de citron vert, citron jaune, sucre brun, soda et Sprite, glace pilée



Les Cocktails

avec alcool

Tequila Sunrise

10.00 €

☉ Tequila, jus d'orange, grenadine, jus de citron

Margarita

10.00 €

☉ Tequila, jus de citron vert, triple sec

Margarita de fruïllas

10.00 €

☉ Tequila, jus de citron vert, coulis de fraise

Tequila azul

10.00 €

☉ Tequila, curaçao blue, jus de citron vert

Pina Colada

10.00 €

☉ Batida de coco, rhum blanc, malibu, jus d'ananas, crème fraîche

Caipirinha

10.00 €

☉ Rhum brésilien (cachaça), sucre de canne, jus de citron vert pressé, glace pilée

Pisco Sour

10.00 €

☉ Eau de vie péruvienne "pisco", jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf

Mojito

10.00 €

☉ Rhum cubain, feuilles de menthe fraîche, citron vert pressé, sucre de canne, glace pilée, soda

Yakovishyna

10.00 €

☉ Vodka, martini blanc, jus d'orange, amaretto

Les Potages

Sopita Jardinera

10.00 €

☉ Soupe aux légumes frais du marché

Sopa de Palta con Pollo al Grill

11.00 €

☉ Soupe d'avocats frais au filet de poulet grillé

Chupe de Mariscos y Pescados

14.00 €

☉ Soupe aux filets de poisson, gambas et scampi frais et ses croûtons au safran



Les Gourmandises en Entrée

Duo de Salmón 15.00 €

- 🍷 Filet de saumon grillé, saumon fumé
sauce à l'huile d'olive et sa crème d'avocats

Trio de Pescados 17.00 €

- 🍷 Les trois filets de poisson au grill, sauce au
vin blanc doux du Chili, petits légumes, riz basmati

Pulpiños en su Salsa 16.00 €

- 🍷 Des petits octopus sautés à l'ail, petits légumes,
pommes de terre aux confits de tomates, sauce
à l'huile d'olive extra vierge et citron vert

Pulpo Barcelona 16.00 €

- 🍷 Octopus au grill, petits légumes vapeur, sauce
au coriandre frais au citron vert

Flauta Borrachita 16.00 €

- 🍷 Crêpe de blé, noix d'entrecôte d'Argentine grillée
sauce au porto rouge, petits légumes, pommes
de terre à la sauce Däiwelskichen

Fajita de Verduras 15.00 €

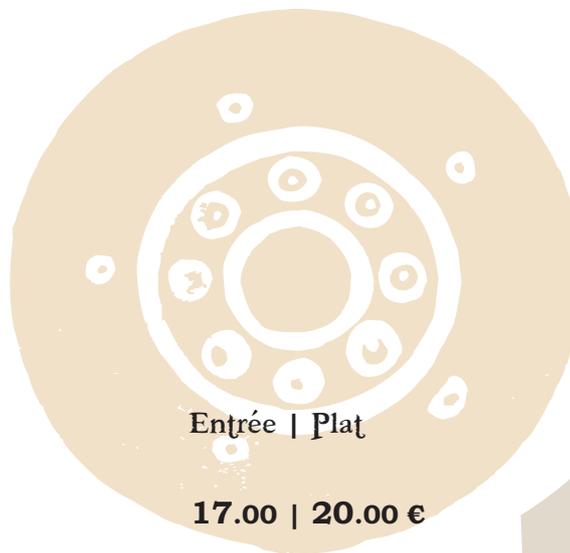
- 🍷 Crêpe de blé farcie aux légumes frais vapeur,
sauce au safran d'Espagne et ses épinards

Las Tapas (min. 2 pers.) 9.00 €

- 🍷 Assortiment d'amuses-bouche et finger-food
méditerranéen

par pers.

Les Salades



Entrée | Plat

17.00 | 20.00 €

Salade Mar de Plata

- Salade verte, scampis grillés à l'ail, saumon fumé, croûtons au beurre, courgettes grillées, vinaigrette maison à l'huile d'olive vierge

Salade Azúl

17.00 | 20.00 €

- Salade verte, croustillant de fromage de chèvre chaud, fromage bleu, courgettes grillées, croûtons au beurre, pommes et raisins frais, vinaigrette à l'huile de noix et fines herbes

Salade Däiwelskichen

17.00 | 20.00 €

- Salade verte, avocat farci au blanc de poulet grillé, sauce péruvienne à base de fromage feta, décoration du chef

Salade Paço Bravo

17.00 | 20.00 €

- Salade verte, magret de canard grillé, pommes de terre sautées, concombres, tomates, sauce au vinaigre de framboise

Salade Salmón al Grill

17.00 | 20.00 €

- Salade verte, filet de saumon grillé, saumon fumé, courgettes grillées à l'ail, petits légumes vapeur, croûtons au beurre, noix de cajou, sauce à l'huile d'olive vierge et ses épices



Les Plats Froids Typiques

El Jardín

25.00 €

- 🍷 Aubergines et courgettes grillées, fines tranches de tomate, croûtons au beurre, sauce au coriandre frais d'olive extra vierge, citron vert

Ceviche de Saumon*

26.00 €

- 🍷 Filet de saumon en fines tranches mariné au basilique frais, citron vert et son huile d'olive à l'ail, salade verte, légumes et pain au grill

Palta Rellena

26.00 €

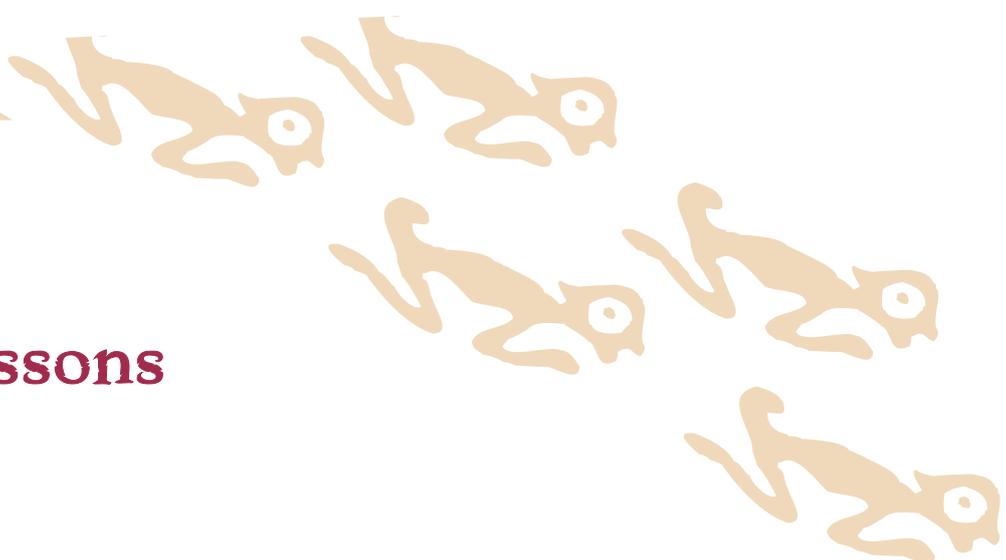
- 🍷 Avocat farcie aux crevettes et gambas au grill, croûtons au beurre, sauce au fruits de la passion et ananas, salade verte, décoration du chef

Cortadito de Salmón

26.00 €

- 🍷 Des fines tranches de saumon frais, marinées au jus de fruits de la passion, salade verte, saumon fumé, pain au grill, sauce au porto rouge et ses noix de cajou

* Le Ceviche est un plat typique de l'Amérique du Sud (Pérou, Chili); il s'agit d'un plat froid à base de poissons crus marinés



Les Poissons

Festival de Pescados y Mariscos **29.00 €**

- ☉ Trio de filets de poisson, gambas, scampi, légumes vapeur, riz, sauce homardine

Caçaplana 'Daiwels' **29.00 €**

- ☉ Trio de filets de poisson et scampi frais, sauce crème à l'ail et ses épinards, pommes de terre, légumes vapeur

Parilla de Salmón **26.00 €**

- ☉ Filet de saumon au grill, sauce crème au citron vert et ses fleurs de safran, légumes frais du marché, riz basmati

Caldeirada 'Daiwels' **29.00 €**

- ☉ Trio de filets de poisson, scampi et gambas, sauce crème au citron vert et son vieux rhum, pommes de terre, légumes frais du marché

Gambas al Grill **28.00 €**

- ☉ Gambas grillées, sauce crème à l'ail, légumes vapeur, riz basmati

Chupe de Camarones y Gambas **29.00 €**

- ☉ Scampis et gambas dans une sauce au lait de coco frais, légumes frais du marché, riz basmati

Platos Mexicanos

Fajitas de Pollo al Grill **25.00 €**

- ⦿ Crêpe de blé farcie au poulet grillé, riz, légumes vapeur, sauce guacamole (avocats frais et tomates)

Fajitas de Carne al Grill **26.00 €**

- ⦿ Crêpe de blé farcie à la noix d'entrecôte d'Argentine grillée, légumes vapeur, pommes de terre, sauce au porto rouge

Fajitas de Verduras **25.00 €**

- ⦿ Crêpe de blé farcie aux légumes frais du marché, pommes de terre, sauce péruvienne

Fajitas de Salmón **26.00 €**

- ⦿ Crêpe de blé farcie au saumon grillé et aux épinards frais, riz au safran, sauce aux crustacés

Fajitas de Camarones **26.00 €**

- ⦿ Crêpe de blé farcie aux scampi et crevettes frais, riz au safran, légumes vapeur, sauce homardine

Chili con Carne **26.00 €**

- ⦿ Viande de boeuf d'Argentine, haricots rouges en sauce, fromage, pâte de maïs, riz basmati, légumes vapeur

Tostada de Queso **26.00 €**

- ⦿ Crêpe de blé, trois sortes de fromages, viande d'Argentine au grill, légumes vapeur, pommes de terre

Flauta 'Encantada' **26.00 €**

- ⦿ Crêpe de blé farcie d'haricots rouges, de chorizo doux d'Espagne et de viande de boeuf, riz, sauce aux fromage et poivrons del piquillo



Les Viandes

Churrasco

26.00 €

- ⦿ Noix d'entrecôte d'Argentine grillée, légumes frais vapeur, pommes de terre, sauce au vin doux d'Argentine

Corona de Cordero

28.00 €

- ⦿ Carré d'agneau au grill, légumes vapeur, pommes de terre, sauce au miel d'acacia et ses épices du Mexique

Natural

28.00 €

- ⦿ Filet de boeuf d'Argentine grillé, légumes frais vapeur, pommes de terre, sauce aux avocats frais

Tiernito

28.00 €

- ⦿ Filet de boeuf d'Argentine grillé, sauce au porto rouge, légumes frais vapeur, pommes de terre

Pollo Macho

26.00 €

- ⦿ Demi poulet désossé au grill, légumes frais vapeur, pommes de terre, sauce au vin blanc d'Argentine

Paño al Grill

28.00 €

- ⦿ Magret de canard grillé, sauce au figues rôties flambées au vieux rhum, légumes frais vapeur, riz basmati

Plato Ranchero

29.00 €

- ⦿ Viande de boeuf d'Argentine, chorizo, viande de porc, haricots rouges en sauce aux épices du Mexique, riz basmati, choux vert

Plato Campesino

29.00 €

- ⦿ Noix d'entrecôte d'Argentine au grill, haricots rouges en sauce oeuf au plat, riz, légumes vapeur, sauce aux avocats frais

Les Desserts

Café Acapulco

10.00 €

- ☉ Kahlua (liqueur de café du Mexique), bailey's, glace vanille, crème au chocolat

Vacherin 'Daiwels'

12.00 €

- ☉ Glace artisanale de la maison 'Namur', vanille fraise, décoration du chef

Tiramisu 'Daiwels'

10.00 €

- ☉ Le classique tiramisu fait maison

La légendaire Banana Carlitos

12.00 €

- ☉ Crêpe de blé farcie d'une banane flambée au Grand Marnier, sauce à l'orange, glace vanille

Duo de Sorbets Namur

10.00 €

- ☉ Mangue et fruits de la passion, décoration du chef

Los Amigos

10.00 €

- ☉ Sorbet mirabelle et sorbet poire 'Namur', décoration du chef

Mousse au Chocolat

10.00 €

- ☉ Mousse au chocolat et sa crème anglaise faite maison

Crème Brûlée

10.00 €

- ☉ La crème brûlée faite maison

* La glace Namur est une glace traditionnelle de renommée. La maison Namur est également fournisseur de la Cour