HOLA!

Tacos & Cantina

MENU

MENU FOURNI À TITRE INDICATIF SEULEMENT.
LES MENUS SONT SUJETS À CHANGEMENT
ET SERONT RECONFIRMÉS UNE FOIS À BORD

HOLA!
Tacos & Cantina

FORMULE À VOLONTÉ

GUACAMOLE
préparé à la commande

HOLA SIGNATURE - tomate . oignon . citron vert . coriandre . jalapeño

SAUCES MAISON incroyablement savoureuses

- Habanero Fuego
- Jalapeño Verde
- Salsa Taquera
- Poblano à la crème
- Roja de Arbol
- Molcajete au four
- Piment chipotle fumé
- Sauce aux haricots noirs
- Pico de gallo (mélange de tomates, oignons et piments)

CHIPS ET SAUCE

TORTILLA SOUPLE DE MAÏS BLANC
PLAT À PARTAGER

CHIPOTLE CARNITAS
effiloché de porc braisé · chipotle · sauce d'haricots noirs · coriandre

AL PASTOR
porc mariné grillé · ananas · oignons · coriandre

BARBACOA
bœuf braisé au piment ancho · chipotle · salade de chou rouge

CARNE ASADA
steak grillé mariné à la tequila et au piment · guacamole · fromage cotija · oignons rouges au vinaigre

ANCHO TINGA
effiloché de poulet braisé · poblano · sauce pico de gallo

CHILI PESCADO
poisson du jour frit · guacamole · salade de chou rouge

CHILI CON CARNE
(servi dans une tortilla croquante de maïs)
bœuf haché épicé · crème · avocat · cheddar · pico de gallo

ENCHILADA

deux tortillas de maïs farcies, nappées de notre sauce signature, fromage Oaxaca fondu et sauce au choix

POULET OU BŒUF À LA SAUCE VERTE · PORC À LA SAUCE MOLE ÉPICÉE

»BURRITO«

tortilla de blé, riz mexicain et sauce
ux haricots noirs, crème au citron vert
et cheddar, guacamole et
sauce pico de gallo

POULET · BŒUF · PORC

Nachos SMALL or LARGE

chips de maïs croustillantes, fromage Oaxaca et cheddar, haricots noirs, pico de gallo (mélange de tomates, oignons et piments), jalapeño, crème au citron vert et guacamole

grand

petit

POULET · BŒUF AU CHILI

TOSTADA

croquante tortilla de maïs frite, haricots refrits, laitue, sauce aux haricots noirs, pico de gallo, guacamole, fromage mexicain

POULET ANCHO TINGA · CHILI CON CARNE DE BŒUF

TAMALES

Les tamales ont vu le jour en Mésoamérique vers 8 000 à 5 000 avant J.-C. Ce plat très prisé au « masa » (farine de maïs) farci de porc effiloché au piment chipotle est cuit à la vapeur dans des feuilles de maïs.

POULET · PORC

Soupes, salades et accompagnements

SOUPE DE TORTILLA - crème au citron vert . coriandre . poulet ou bœuf

QUESO FUNDIDO - fromage Oaxaca fondu . chorizo . oignons verts

EL CHAPO - purée de haricots frite, sauce au fromage et tortilla chips

SALADE TIJUANA - laitue . haricots noirs. tomates . oignons . coriandre . avocat . maïs . piment jalapeño . tortilla croustillante . assaisonnement au piment chipotle fumé

QUESADILLAS À LA FARINE!!!

guacamole . crème au citron vert .
sauce pico de gallo . épices Tajin

PASTELERIA

- Riz au Lait
- Flan Mexicain
- Gâteau aux trois laits
- Dulce de Leche

CHOISISSEZ VOTRE CRÈME GLACÉE

Choisissez votre Crème Glacée
Vanille / Chocolat / Fraise / Café / Stracciatella / Noix de coco

Choisissez votre Sauce
Chocolat / Caramel salé / Nutella

Garnissez votre Taco!
Garnitures à choisir parmi notre sélection

Cocktails &MORE

Le saviez-vous ?

Le mezcal et la tequila sont tous deux produits à partir d'agave, alors quelle est la différence entre ces eaux-de-vie ?

TEQUILA

La téquila est uniquement obtenue par distillation d'agaves bleus Weber fermentés. La téquila ne peut être produite qu'à Jalisco, un État au centre du Mexique. Les producteurs de téquila cuisent le coeur de l'agave (la « piña ») à la vapeur, avant de le broyer pour en extraire un jus appelé « aguamiel ». L'aguamiel est ensuite mélangé à de la canne à sucre et de la levure, puis fermenté pendant plusieurs jours. Enfin, le jus est distillé deux fois dans des récipients en cuivre.

dose de
3 cl
gracias!

VARIÉTÉS DE TÉQUILA

Blanco - mise en bouteille après distillation, parfois vieillie

Reposado - vieillie deux à douze mois en fûts de chêne fumé

Joven - mélange de téquilas blanco et reposado

Añejo - vieillie un à trois ans en fûts de chêne fumé

Xtra Añejo - vieillie plus de trois ans en fûts de chêne fumé

MEZCAL

Le mezcal est fait avec plusieurs variétés de magueys, contrairement à la téquila qui n'est produite qu'avec de l'agave bleu Weber. Le procédé diffère également : le coeur des « piñas » d'agave/de maguey est cuit dans des fours d'argile terreuse pendant plusieurs jours, ce qui donne au mezcal sa saveur fumée caractéristique. Les magueys torréfiés sont ensuite broyés et mis à fermenter avec du sucre de canne, avant de subir une double et une triple distillation. Après distillation, certains mezcals sont embouteillés, tandis que d'autres sont vieillis en fûts de chêne fumé.

VARIÉTÉS DE MEZCAL

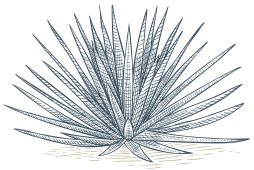
Espadin - maguey le plus courant, représente 90 % de la production de mezcal

Tobala - considéré comme le « roi des mezcals », ce maguey est une variété rare principalement récoltée à l'état sauvage

Tobaziche - souvent récolté à l'état sauvage, il donne un mezcal relevé au goût herbacé

Tepextate - maguey récolté à l'état sauvage, il lui faut jusqu'à 30 ans pour parvenir à maturité

Arroqueño - maguey récolté à l'état sauvage, à l'arôme floral, avec des notes de chocolat amer



téquilas à consommer en shots et en cocktails

1800/Añejo
1800 Reposado
1800/Silver
Espolon/Blanco
Olmeca/Blanco
Kah/Blanco
Kah/Reposado

téquilas à consommer en shots, cocktails et à déguster

Casamigos/Blanco
Cazadores/Reposado
Cenote/Añejo
Cenote/Blanco
Cenote/Reposado
Don Julio/Añejo
Kah/Añejo
Patrón/Reposado
Patrón/Silver
Volcan de mi Tierra/Reposado

téquilas à déguster uniquement, merci !

Jose Cuervo de la Familia
Fortaleza/Reposado
Fortaleza/Blanco

MEZCAL

cocktails/dégustation
Se Busca - Artesanal Joven

cocktails premium/dégustation
Contraluz - Cristalino
Se Busca - Añejo
Se Busca - Reposado

En verre à dégustation uniquement, por favor!
Del Maguey - Premium Tobala
Nucano - Tobala
Nuestra Soledad - Artesanal Espadin
Vago - Espadin

CERVEZA-ME!

BOUTEILLE

Corona
Dos Equis
Madrí
San Miguel
Sol

Chelada!

Bière au choix infusée au jus de citron vert frais, zeste de citron vert, glaçons et verre givré au sel.

Michelada!

Bière au choix infusée de sauce piquante Cholula, jus de tomate, jus de citron vert frais et verre givré au sel, piment et citron vert.

Cervezarita!

Bière au choix, 1800 reposado, jus de citron vert frais, glaçons et verre givré au sel.

Margarita ou Mezcalita
PERSONNALISEZ VOTRE COCKTAIL

Choisissez votre Tequila ou Mezcal
dans la liste

Choisissez votre parfum
fruit de la passion / orange / myrtille / mangue / pêche / fraise

Givrez votre verre
sel au citron vert / sel au piment et citron vert / sel au piment chipotle fumé / sucre au citron vert / sucre aux fruits des bois / sucre à lalavande

Pimentez le tout!
rondelle de piment jalapeño / poblano / habanero

Servi avec des glaçons

Pichet de
1 litre de margarita
pour la table

Aguas Frescas

Jus de fruits frais

Lait d'orchata

Autres boissons

Expresso
Café
Latte
Cappuccino

Eau plate
Eau gazeuse
Coca / Sprite / Fanta

Don Pedro

Milk-shakes alcoolisés signature à base de Kahlúa, rhum et crème glacée
Vanille / chocolat / café

Margaritas Glacées

Hola Classique
tequila silver . triple sec . citron vert

Mangorita
tequila gold . cointreau . mangue . citron vert

Passionrita
tequila reposado . fruit de la passion . cointreau . citron vert

Strawberrita
tequila silver . liqueur de vanille . fraise . citron

Pineapplerita
tequila gold . rhum à la noix de coco . ananas . citron

MSC Croisières s'efforce de protéger les océans en **réduisant son utilisation de plastique**.
Aidez-nous à préserver la planète pour les générations à venir en **demandant des pailles biodégradables**.

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.
*Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.
MSC Croisières prend toutes les précautions pour garantir la parfaite qualité des aliments offerts à ses hôtes. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques. Nous rappelons que la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande, volaille, poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de maladies alimentaires. Tous les menus sont sujets à modification en fonction des aliments disponibles. La liste complète des ingrédients des plats de nos menus est disponible sur demande. Pour les régimes hyposodés, nous vous prions de contacter votre chef de rang ou le Restaurant Manager.
La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays.

MSC

MSC PL 2025MED- FRA