

¡PAMIPA!

LA CARTA ENSOLEILLÉE

**Quoi de mieux qu'une cuisine authentique, savoureuse et ensoleillée ?
Pampa c'est l'endroit parfait pour venir se restaurer du petit déjeuner
au dîner et se retrouver dans une atmosphère colorée, un brin décalée
et 100% assumée !**

*What could be better than authentic, tasty, sunny cuisine?
Pampa is the perfect place to come from breakfast to dinner,
in a colorful atmosphere that's a little wild and 100% self-assured!*

¡PAMPA!

LES ENTRADAS

PARA COMPARTIR, OU PAS ! | TO SHARE, OR NOT!



GUACAPAMPA | 11

Avocat • jalapeño rouge • totopos
Avocado • red jalapeño • totopos

CEVICHE DEL TIGRE | 13

Poisson du jour • gingembre • coriandre
Fish of the day • ginger • cilantro

EMPANADAS DE CARNE | 10

Bœuf • cumin • paprika fumé
Beef • cumin • smoked paprika

TACOS COCHINILLO | 13

Cochon de lait • guacamole • pico de gallo
Suckling pig • guacamole • pico de gallo

CEVICHE DE SETAS | 11

Champignon de Paris • poivron • céleri • patate douce
Button mushroom • pepper • celery • sweet potato

FIESTA DE CALABAZAS | 9

Potimarron • butternut • pop corn
Pumpkin • butternut • pop corn

LOS PLATOS

VERDULERO



CHILI SIN CARNE | 22

Haricots rouges • poivron • cumin • riz vénéré
Red beans • pepper • cumin • worshipped rice

PESCADERO



EL PULPO | 25

Poulpe grillé • patate douce fumé • patacones
Grilled octopus • smoked sweet potato • plantin bananas

LAS GAMBAS | 26

Gambas • brocoli • chipotle • mangue
Gambas • broccoli • chipotle • mango

CARNICERO



PAMPA BURGER | 26

Poulet croustillant • buns maïs • cheddar • avocat • ketchup de mangue • frites de patate douce
Crispy chicken • corn buns • cheddar • avocado • mango ketchup • sweet potato fries

EL BUEY | 35

Entrecôte 250g • sauce chimichurri • pomme de terre grenaille
Beef rib steak 250g • chimichurri sauce • potato

COCHINILLO | 32

Cuisse de porcelet • pomme de terre • maïs • brocolini • aji amarillo
Piglet leg • potato • corn • broccolini • aji amarillo

ACOMPañAMIENTOS

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES | 5



BONIATO FRITO

Frites de patate douce • paprika • curcuma
Sweet potatoe • paprika • turmeric

PADRÓN GRILLÉS

Piments padrón • fleur de sel
Padrón peppers • salt flower

PATACONES

Bananes plantain
Plantain bananas

ENSALADA DE GALLO

Salade verte • pico de gallo
Green salad • pico de gallo

¡PAMPA!

LES DESSERTS MUY BUENOS

DESSERTS | 9



FRUTOS DE PAMPA

Mangue • ananas • maracuja
Mango • pineapple • maracuja

FLAN CASERO

Flan vanille • tonka • dulce de leche
Vanilla flan • tonka • dulce de leche

TARTA ARROZ Y PIÑA

Tarte fine • riz au lait • ananas • maracuja • vanille • bergamote
Tart • rice pudding • pineapple • maracuja • vanilla • bergamot

EL TAMARINO

Tamarin • potimarron • hibiscus • cannelle
Tamarin • pumpkin • hibiscus • cinnamon

CHOCO PAMPA

Chocolat Guanaja 70% • piment
Guanaja chocolate 70% • chili pepper

EL PLATANO

Banane • Torrijas maïs • glace Banoffee
Banana • corn Torrijas • Banoffee icecream

GLOSSAIRE

A

AJI AMARILLO

Piment jaune bolivien, plutôt épicé (15 000 à 30 000 sur l'échelle de Scoville).
Bolivian yellow chili pepper quite spicy (15 000 to 30 000 on Scoville scale).

B

BOLINHOS

Accras de morue très populaires au Brésil, au Portugal ou encore en Angola.
Codfish accras very popular in Brazil, Portugal and even in Angola.

C

CHIMICHURRI

Condiment originaire d'Uruguay à base de persil, origan, ail et thym.
Uruguayan condiment made with parsley, oregano, garlic and thyme.

CALABAZA

Courge de la famille des cucurbitacées.
Squash from the Cucurbitaceae family.

CRIOLLA

Sauce latino-américaine vinaigrée composé d'oignons émincés, de tomates, d'ail, de piments, de poivrons, d'huile d'olive et d'herbes.

A latin American vinegar sauce made with chopped onions, tomatoes, garlic, chili peppers, peppers, olive oil and herbs.

CHIPOTLE

Jalapeño fumé et séché.
Smoked and dried jalapeño.

D

DULCE DE LECHE

Confiture de lait.
Milk marmelade.

E

EMPANADAS

Petit chausson farci de viande, de poisson ou de légumes selon les coutumes de chaque région.
Small puff pastry turnover stuffed with meat, fish or vegetables depending on the customs of each region.

F

FRIJOL

Purée de haricots rouges.
Red beans purée.

J

JALAPEÑO

Le piment jalapeño est une variété mexicaine de piment, 5000 sur l'échelle de Scoville, ce qui correspond à une force moyenne.

The jalapeño pepper is a Mexican variety of pepper, 5000 on scoville scale which corresponds to average strength.

L

LECHE DEL TIGRE

Jus dans lequel baigne le ceviche, à la fois acide, piquant et salé.

The juice in which ceviche is immersed. It's a mixture of acid, spice and salt.

P

PADRÓN

Petit piment doux, non épicé (2 000 sur l'échelle de Scoville).

Small sweet chili, not spicy (2000 on Scoville scale).

PATACONES

Bananes plantain frites, recette d'origine colombienne.
Plantain bananas, Colombian recipe.

PICANHA

Découpe brésilienne de viande de boeuf.
Brazilian beef cut.

PICO DE GALLO

Sauce mexicaine présentée comme une petite salade de tomates, oignons et jalapeños.

Mexican sauce presented as a small salad of tomatoes, onions and jalapeños.

PILLONCILLO

Pillon de sucre de canne.
Cane sugar pinch.

PIMENT SERRANO

Piment mexicain, plutôt épicé (15 000 à 30 000 sur l'échelle de Scoville).

Mexican chili, quite spicy (15000 to 30000 on Scoville scale).

PISCO

Eau-de-vie à base de raisin produite au Pérou et au Chili.
Peruvian or Chilean brandy made from grapes.

T

TOTOPOS

Chips de maïs, de forme ronde ou triangulaire originaire de Tocola au Mexique.

Corn chips, round or triangular shape, from Tocola in Mexico.

TORRIJAS

Pain perdu.
French Toast.