



MENU DE NOËL 2025

NOS PROPOSITIONS

Nos prix sont soit au kilo ou à la portion ou à l'unité indiquée, selon le produit choisi.

Pour commander : merci de nous envoyer votre sélection par email à contact@bicla.fr sans oublier de mentionner dans votre courriel votre nom, prénom, adresse email et numéro de mobile.

Un lien de règlement vous sera ensuite envoyé pour confirmer votre commande.

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter au 07 56 95 71 66.

ENTRÉES :

ARROZ BLANCO AUX AMANDES 🌱🌰 20€/kg

Riz blanc au beurre parfumé aux amandes avec une touche de persil.

TERRINE DE FOIE GRAS AU MOLE POBLANO 🌰 95€/portion 250gr

Terrine de foie-gras des landes IGP garni de mole poblano et sa sauce aux prunes.

PLATS :

LONGE DE PORC ADOBADO 🌰 65€/kg

Longe de porc fondante marinée dans une sauce à base de piments mexicains, ail, vinaigre et épices, rôtie au four.

Accompagnée d'une sauce à l'ananas.

BACALAO A LA VIZCAINA 🌰 95€/kg

Morue confite à l'huile d'olive extra vierge, dans une sauce à base de tomates rouges, capres, amandes et olives vertes.

POULET RÔTI 🌰 49€/unité

Poulet jaune des landes, rôti au four, mariné avec des épices, beurre et jus d'orange. Garni de fruits secs et de son jus de cuisson.

COCHINITA PIBIL 🌰 65€/kg

Cochon mariné selon la recette traditionnelle mexicaine, au roucou rouge et cuit doucement au four. Accompagné

d'oignons rouges encurtidas et d'une sauce de piment habanero.

Nos prix sont en devise euro, ils incluent les taxes et le service. Origine de nos viandes : UE. Nous tenons à disposition un menu des allergènes. Merci d'indiquer à nos équipes toute allergie ou restrictions alimentaire. Les règlements par chèques ne sont pas acceptés.

🌱 (végétarien), 🌿 (vegan), 🌰 (sans gluten)



BIRRIA DE BŒUF 🌿🌾 65€/kg

Bœuf mariné aux piments mexicains, cuit à base température. Accompagné de sa sauce rouge et verte, oignons et piment en escabèche.

ACCOMPAGNEMENTS :

ENSALADA DE MANZANA 🌿🌾 32€/kg

Traditionnelle salade des pommes avec de la crème fraîche, noix d'arlequin, ananas en sirop et petits morceaux de fromage frais.

ENSALADA DE NAVIDAD 🌿🌾 38€/kg

Mélange des pousses d'épinard, vinaigrette moutarde et miel, fromage de chèvre et cerises confites.

PURÉE DE POMME DE TERRE 🌿🌾 30€/kg

Onctueuse purée de pommes de terre, faite maison avec du beurre AOP et crème fraîche.

DESSERTS :

PASTEL DE 3 LECHEs 🌿 34€/gâteau pour 4 personnes

Gâteau moelleux aux trois laits, imbibé d'un mélange onctueux de lait concentré, de lait évaporé et de crème fraîche, surmonté d'une chantilly vanillée.

BUÑUELOS MEXICANOS 🌿 25€/sachet de 6 pièces

Fine pâte dorée, légère et croustillante, légèrement sucrée. Servis tièdes avec un caramel onctueux relevé de la douceur fruitée de la goyave.

Tous nos mets sont élaborés sur place par notre équipe, dans le respect du savoir-faire artisanal et à partir de produits frais et soigneusement choisis.