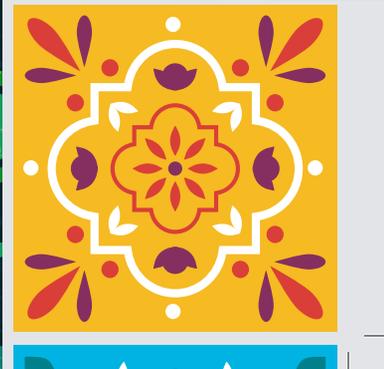


BARIOCA

— URBAN LATINA CAFÉ —



TAPAS



PATATAS BRAVAS ET SES NACHOS FAÇON BARIOCA

8€

AU CHOIX

BOCATA, THON ET AÏOLI ☺
(4 pièces)

BOCATA AU POULET, TOMATE ☺
(4 pièces)

BARIOCA NACHOS ☺
sauce cheddar, râpé d'oignon rouge.

PATATAS BRAVAS ET SES NACHOS
FAÇON BARIOCA ☺

ASSIETTE DE PAIN FROTTÉ À L'AIL,
TOMATE ET SON FROMAGE DE BREBIS ☺

10€

AU CHOIX

TORTILLA AUX POMMES DE TERRE ET OIGNONS ☺
(accompagnée de pain frotté à l'ail et tomate)

TORTILLA AUX POMMES DE TERRE, POULET ET FROMAGE ☺
(accompagnée de pain frotté à l'ail et tomate)

CROQUETAS DE BARCELONA JAMBON-FROMAGE
(6 pièces)

EMPANADAS DU JOUR (2 pièces)



CROQUETAS DE BARCELONA JAMBON-FROMAGE



AU CHOIX TORTILLA OU EMPANADAS



Seul ou à partager

PLANCHA DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

CRISPY NUGGETS 300gr. 12 €

et nos fameuses sauces maisons.

QUESADILLA AU FROMAGE ET POULET 12 €

Sauce Salsa et crème fraîche.

PLANCHA DE CHARCUTERIES ET FROMAGE 18 €

Jambon Ibérique, Chorizo, Lomo, fromage de Brebis, saucisson, pain et beurre.

GRANDE PLANCHA DE TAPAS 18 €

Empanadas, patatas bravas, bocatas au thon.

PLANCHA CALIENTE 18 €

Crispy Nuggets, patatas bravas, chorizo grillé.



QUESADILLA AU FROMAGE ET POULET

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Urban Salades

— 16€ —

SALADE BARIOCA AU POULET CROUSTILLANT 𠄎

Poulet croustillant, tomates, copeaux de grana padano, œuf dur, salade romaine et sa sauce Barioca.

SALADE DE QUEUES DE CREVETTES À L'ANANAS 𠄎

Crevettes marinées, ananas, salade romaine, tomates cerises et sa sauce Barioca.

LATINA URBAN SALADE 𠄎

Maïs, poivron rouge et jaune grillés, haricots rouges, œuf dur, oignons rouges, salade romaine et sauce Barioca.



PLATS — 18€ —



PAËLLA MIXTA

Riz bomba, gambas, crevettes, moules, chorizo et poulet.



PESCADO ASADO 𠄎

Bar entier cuit à la plancha, tomate, citron et sa sauce Pescador.



BRASILIAN RIBS* 𠄎

Travers de porc marinés façon Adobar.



BEEF OU VEGGIE BURGER BARIOCA 𠄎

Servi dans un bun brioché, fromage, tomate, fondue d'oignons, salade, œuf et bacon (avec ou sans).

Version XXL
Double Steak +3 €



CHILI CON CARNE A LA MEXICAINE

Mijoté d'haricots rouges et bœuf, accompagné de son concassé de piments, crème, râpé de fromage et nachos.

*Accompagné de la garniture de votre choix : w riz, haricots rouges à l'étouffée, légumes de saison ou salade.

Garniture additionnelle: 3 €

CÔTE DE BŒUF

— 26€ —

400 gr. de viande marinée façon Adoba
et sa sauce Brava.



CUIT SUR LE GRILL OU À LA PLANCHA

PARRILLADA

 fait maison

de la Mer et du Boucher

Composez vous même votre Parrillada

2 ingrédients 16,90 € / 3 ingrédients 22,90 €

AU CHOIX

FILET DE POISSON *selon arrivage*

FILET DE SAUMON

GAMBAS + 4 €



BROCHETTE DE BŒUF MARINÉE

DEMI POULET RÔTI FAÇON ADOBAR

SAUCISSE DE COCHON GRILLÉE

GARNITURE AU CHOIX :

frites fraîches, riz parfumé, haricots rouges à l'étouffée, légumes de saison ou salade.



PARRILLADA DE 3 INGREDIENTS

Desserts

— 7€ —

COOKIE GÉANT À LA POÊLE 

(cuisson 8')

CHURROS CŒUR DE CHOCOLAT ET SA SAUCE

MOUSSE AU CHOCOLAT ET COPEAUX 

BROCHETTES D'ANANAS RÔTIES

CHEESE CAKE DES ÎLES

CAFÉ GOURMAND

(cookie, brunoise d'ananas, mini mousse, une boule de glace + café)



CHURROS CŒUR DE CHOCOLAT ET SA SAUCE



COOKIE GÉANT À LA POÊLE



MOUSSE AU CHOCOLAT ET COPEAUX

Coupes Glacées

7€

COUPE TROIS BOULES DE GLACES OU SORBETS

Glaces : vanille, noix de coco, chocolat.

Sorbets : passion, fruits rouges, citron.

CANCÚN

*Passion, noix de coco, ananas frais,
crème fouettée, amandes.*

ACAPULCO

*Citron, fruits rouges, meringue,
crème fouettée.*

COOKIE BARIOCA

*Vanille (2 boules), cookie, sauce chocolat,
crème fouettée.*

BOUNTY

*Noix de coco, vanille, sauce chocolat,
crème fouettée.*



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DÉCAFEINÉ	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	4,20 €
CAFÉ NOISETTE	2,50 €
VERRE DE LAIT	2,50 €
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS	4,80 €
CAFÉ AU LAIT	3,50 €
CHOCOLAT	4,00 €
IRISH COFFEE	7,50 €

THÉS ET INFUSIONS

4,50 €

Earl Grey / Ceylan

Thé vert menthe / Camomille.

8€

DIGESTIFS 4 cl

GET 27, GET 31

BAILEY'S IRISH CREAM

COGNAC VSOP

COINTREAU



LES VINS

nos préférés

— 23€ —

BLANCS 75 cl

LE COQUILLIER,
IGP Val de Loire, Chardonnay
Frais, minéral et élégant.

BIG BORN IN GASCONY,
IGP côtes de Gascogne, Colombar-Gros Manseng
Intensément fruité, gourmand et frais.

ROUGES 75 cl

CHE,
Argentine, Syrah
Fruité, rond, typé.

LOS QUINTAOS,
Chili, Carmenère-Cabernet Sauvignon-Merlot
Épices, chocolat, intense.

LA CONSULTA,
Argentine, Malbec
Arômes de fruits noirs, doux, suave.

LES JAMELLES,
IGP Pays d'Oc, Pinot Noir
Parfums de petits fruits rouges et noirs, boisée et épicée.

ROSÉS 75 cl

PROVENANCE,
IGP Méditerranée, cinsault-Syrah-Grenache
Fraîcheur, élégance.

6ÈME SENS,
IGP Pays d'Oc, Grenache-Syrah
Plaisir, original et gourmand.

PICHETS 25 cl 8 € 50 cl 15 €

BLANC, ROUGE, ROSÉ

ODE A LA GASCOGNE,
IGP côtes de Gascogne, Cabernet Sauvignon-Merlot.

VINS AU VERRE 14 cl 5 €

Chaque jour nous vous proposons une sélection de vins au verre.

PÉTILLANTS 75 cl 35 € 12 cl 8 €

CAVA - ESPAGNE
Freixenet.

CHAMPAGNE - FRANCE
Louis Constant Brut.





COCKTAILS

LES FAVORIS DE BARIOCA

— 9€ —

PLANTEUR 30 cl

Rhum Sailor Jerry, fruits exotiques, fraise, citron

SEX ON THE BEACH 30 cl

Vodka Zubrowka Biala, cointreau, orange, fraise

PINA COLADA 30 cl

Rhum Sailor Jerry, ananas, coco

MEXICAN COLADA 30 cl

Téquila San José, ananas, coco

BAHAMAS 30 cl

Vodka Zubrowka Biala, fraise, citron, eau gazeuse

COSTA RICA 30 cl

Vodka Zubrowka Biala, mangue, citron, eau gazeuse

MOJITO : Original, Fraise ou Mangue 20 cl

Rhum Saint James, citron, menthe, eau gazeuse (selon votre choix avec ou sans fraise et mangue)

CAÏPİRINHA 15 cl

Cachaça AGUACANA, citron, sucre de cannes

MAÏ-TAÏ 15 cl

Rhum Sailor Jerry, Cointreau, Citron, Orgeat

MARGARITA : Original, Fraise ou Mangue 15 cl

Téquila San José, Cointreau, citron



ADIOS AMIGOS 12 cl

Téquila San José, Gin Gibson, Vodka Zubrowka Biala, citron vert

SPRITZ 30 cl

Apérol, Prosecco, Eau gazeuse

DAIQUIRI Frozen Fraise ou Mangue 20 cl

Rhum Sailor Jerry, Frozen Fraise ou Mangue

GIN FIZZ 30 cl

Gin Gibson, sucre, jus de citron vert, eau gazeuse

MONKEY MULE 20 cl

Whisky Monkey Shoulder, Citron, Ginger Beer

MOSCOW MULE 20 cl

Vodka Sobieski, citron, Ginger Beer



MOJITO



SANS ALCOOL

— 7€ —

ALOHA-SI 30 cl

Jus Caraibos aux extraits d'Aloé Véra, Litchi, sirop d'agave

PLAYA 30 cl

Nectar Caraibos cocktail des Iles, accompagné de sirop de Fraise

VIRGIN COLADA 30 cl

Caraibos Colada, coco, ananas

MARACUJA 30 cl

Caraibos Maracuja, sirop de fraise

VIRGIN SPRITZ 30 cl

Sirop de Spritz, orange et eau gazeuse

VIRGIN MOJITO : Original, Fraise ou Mangue 20 cl

Citron, menthe, eau gazeuse

FROZEN FRAISE/MANGUE 20 cl

Frozen saveur fraise et mangue

ALCOOLS

ACCOMPAGNEMENT SODA +3 EUROS.

9€

RHUMS 4 cl

RHUMS DE DÉGUSTATION

- SAILOR JERRY *Cuba*
- SECHA DE LA SILVA *Guatemala*
- DIPLOMATICO *Venezuela*
- PACTO NAVIO *Cuba*
- DICTADOR *Colombie*
- ST JAMES VSOP *Martinique*
- KRAKEN *Trinité et Tobago*
- ST JAMES BLANC BIO *Martinique*

9€

TEQUILAS 4 cl

- MILAGRO SILVER *Mexique*
- MILAGRO REPOSADO *Mexique*
- JOSÉ CUERVO ESPÉCIAL *Mexique*
- SAN JOSÉ *Mexique*

9€

GINIS 4 cl

- HENDRICK'S *Ecosse*
- GIBSON *Londre*
- HTK *Belge*

9€

WHISKIES & BOURBONS 4 cl

- MONKEY SHOULDER *Ecosse*
- GRANT'S *Ecosse*
- JACK DANIEL'S *Etats Unis*
- CUTY SARK *Ecosse*

7€

VODKAS 4 cl

- ZUBROWKA BIALA *Pologne*
- RUSSIAN STANDARD *Russie*
- SOBIESKI *Pologne*

BIÈRES

PRESSION 25 cl 50 cl

BARIOCA <i>Blonde</i>	3,50 €	7 €
BARIOCA <i>Blanche</i>	4 €	8 €
BARIOCA <i>IPA</i>	4 €	8 €
BARIOCA <i>Bière du moment</i>	4 €	8 €
PANACHÉ	4 €	7 €
MONACO	4 €	7 €

6€

BOUTEILLE 35,5 cl

- CORONA EXTRA 35,5 cl
- CUBANISTO 33 cl

Aperitifs



6€

MARTINI <i>Rosso, Bianco</i>	5 cl
CAMPARI	
PORTO <i>Rouge</i>	
RICARD	3 cl

8€

KIR CAVA BARIOCA	12 cl
COUPE DE CAVA	

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

SODAS

COCA COLA, ZERO 33cl	4 €
TROPICO 25cl	
ORANGINA 25cl	
LIMONADE 25cl	
FUZETEA PÊCHE 25cl	
SCHWEPES TONIC OU AGRUMES 25cl	
FANTA ORANGE 25cl	
SPRITE 33cl	
RED BULL 25cl	5 €

EAUX MINÉRALES

PLATES

VITTEL 1L	5 €
VITTEL 50cl	4 €
VITTEL 25cl	3,50 €

GAZEUSES

SAN PELEGRINO 1L	5 €
SAN PELEGRINO 50cl	4 €
PERRIER 33cl	3,50 €

JUS 25 cl

JUS CARAIBOS	4 €
<i>Jus d'orange, ananas, pomme ou Nectar Cocktail des Îles.</i>	

SUPPLÉMENT SIROP

<i>Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche et orgeat.</i>	0,50 cts
--	----------

Barioca JUNIOR

(jusqu'à 11 ans)

11,90€



BEEF BURGER

OU

NUGGETS DE POULET

OU

FILET DE POISSON À LA PLANCHA



Accompagné de frites fraîches, riz ou légumes du jour

2 BOULES DE GLACE OU CHURROS AU CHOCOLAT

VERRE DE JUS OU SIROP



ALLERGÈNES :

sur simple demande, nous mettons à votre disposition une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos recettes.

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

« SHOTS »

LA TONGUE CAÏPIRINHA « AGUACANA »

X 6 shots de 3cl de Caïpirinha

25€

X 10 shots de 3cl de Caïpirinha

35€



LE SKATE SAILOR JERRY

X 6 shots de 3cl

Rhum Epicé des Caraïbes

25€

X 10 shots de 3cl

Rhum Epicé des Caraïbes

35€



LA PLANCHE TÉQUILA PAF

X 6 shots de 3cl de Téquila

25€

San José, Sel+Citron

X 10 shots de 3cl de Téquila

40€

Tequila San José, Sel+Citron

LA ROUE

« DEL DIABLO »

C'est elle qui décide parmi vous qui va payer sa tournée !



X 10 shots de 3cl

35€

Rhum Saint James blanc BIO

X 10 shots de 3cl

40€

Rhum KRAKEN

JOSÉ CUERVO ESPÉCIAL TÉQUILA -18C°

5€

Shot à -18c° 3cl

FIREBALL RED HOT LIQUER

5€

Le shot de 3cl

SHOT À L'UNITÉ

Rhum Saint James blanc Bio 3cl

4€

Vodka Biala 3cl

4€

Gin Gibson 3cl

5€

Whisky Grant's 3cl

5€

Téquila San José 3cl

5€

LA MACHINA

Découvrez au 1^{er} étage une salle dédiée entièrement à vos événements et profitez de ses bornes d'arcades exclusives.



ORGANISATION DE SOIRÉES PRIVÉES

Que ce soit entre amis ou dans un cadre professionnel, profitez de nos différents espaces et de notre salle au 1^{er} étage pour organiser votre événement dans une ambiance unique !

Anniversaire, pot de départ, incentive, déjeuner ou dîner...
Dîtes nous et on s'occupe de tout !

POSSIBILITÉ DE PRIVATISER L'ESPACE

Jeux d'arcades, BabyFoot, Switch, écran géant...
Venez partager un moment convivial et Caliente au cœur de Paris.

EFFECTUER UNE DEMANDE DE RÉSERVATION OU OBTENIR DES INFORMATIONS

☎ 06 95 44 78 11



www.barioca.fr



NOUS INFORMONS NOTRE CLIENTÈLE QUE NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES