

BAR POSA

— URBAN LATINA CAFÉ



- TAPAS



— 8€—

AU CHOIX

BACALAO

8 pièces

BOCATA AU POULET ET GUACAMOLE 合 4 pièces

BARIOCA NACHOS $\stackrel{\triangle}{=}$

sauce cheddar, râpé d'oignon rouge.

PATATAS BRAVAS CON NACHOS FAÇON BARIOCA 台

TORTILLA AUX POMMES DE TERRE ET OIGNONS 台

-10€

AU CHOIX

WINGS A LA MEXICAINE $\stackrel{\triangle}{=}$

sauce smokey barbecue, râpé d'oignon rouge.

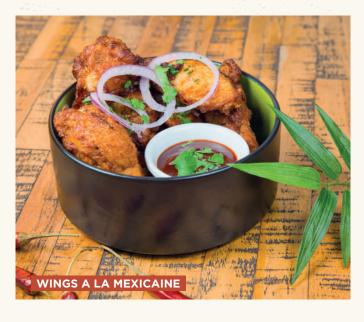
CROQUETAS DE BARCELONA JAMBON-FROMAGE

5 pièces

EMPANADAS ARGENTINS

2 pièces

ASSIETTE DE PAIN FROTTÉ À L'AÏL, TOMATE ET SON FROMAGE DE BREBIS 台









CRISPY NUGGETS 250 gr. 12 €

et nos fameuses sauces maisons.

sauce salsa et crème fraîche.

CREVETTES CROUSTILLANTES PANKO 12 €

6 pièces

PLANCHA DE CHARCUTERIES ET FROMAGE 18 €

Jambon hispanique, Chorizo, Lomo, saucisson, fromage de brebis, pain et beurre.

PLANCHA DE TAPAS 18 €

Empanadas, patatas bravas, bacalao.

PLANCHA CALIENTE 18 €

Crispy nuggets, patatas bravas, chorizo grillé.



PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Urban Salades

— 17€ —

SALADE BARIOCA AU POULET CROUSTILLANT 🐣

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

SALADE DE CREVETTES AU GUACAMOLE 台

Crevettes marinées, guacamole, salade romaine, tomates et sa sauce soja et sésame.

LATINA URBAN SALADE $\stackrel{ ext{d}}{\leftarrow}$

Maïs, poivrons rouges et verts grillés, haricots rouges, œuf dur, oignons rouges, salade romaine et sa sauce Barioca.



Burgers

– 18€



BEEF OU VEGGIE BURGER BARIOCA* $\stackrel{\leftarrow}{\leftarrow}$

Servi dans un bun brioché, fromage, tomate, oignon rouge, salade.

Version XXL Double Steak +3 €

Avec bacon, œuf et/ou guacamole +1€



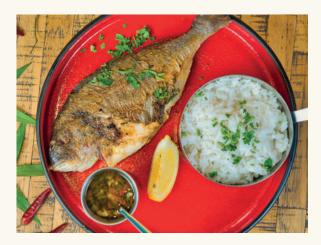
PLATS

20€ —



PAËLLA MIXTA

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



PESCADO ASADO*

Dorade entière cuite à la plancha, et sa sauce Barioca.



CHILI CON CARNE A LA MEXICAINE

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

*Accompagné de la garniture de votre choix : frites, maïs grillé, riz parfumé, légumes de saison ou salade.

Garniture additionnelle : 3 €



CÔTE DE BŒUF XXL

BRASILIAN RIBS XXL

— 26€ —

— 26€ —





PARILLADA

fait maison

CUIT SUR LE GRILL OU À LA PLANCHA

Composez vous même votre Parrillada



2 INGRÉDIENTS + 1 GARNITURE 18€ 3 INGRÉDIENTS + 1 GARNITURE 24€

INGREDIENTS AU CHOIX:

FILET DE POISSON selon arrivage FILET DE SAUMON GAMBAS $+4 \in$

BROCHETTE DE BŒUF MARINÉE DEMI POULET ROTI FACON ADOBA SAUCISSE DE COCHON GRILLÉE

GARNITURE AU CHOIX:

Frites, maïs grillé, riz parfumé, légumes de saison ou salade.





Desserts

— 8€

COOKIE GÉANT À LA POÊLE $\stackrel{\ \, }{\hookrightarrow}$ CHURROS CŒUR CHOCOLAT ET SA SAUCE
CHURROS NATURE ET SA SAUCE CARAMEL
CRÈME BRÛLEE DES ÎLES $\stackrel{\ \, }{\hookrightarrow}$

DULCE DE CHOCOLATE

MOUSSE AU CHOCOLAT $\stackrel{\triangle}{=}$

CAFÉ GOURMAND

(cookie, mini crème brûlée, mini mousse, boule de glace vanille + café)









— 7€ —

ACAPULCO

Citron, fruits rouges, coulis exotique, amandes effilées, crème fouettée.

CARAMELO

Vanille (2 boules), sauce caramel, amandes effilées, crème fouettée.

COOKIE ICE CREAM

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

BOUNTY

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

COUPE TROIS BOULES DE GLACE OU SORBETS

GLACES: vanille, noix de coco, chocolat. **SORBETS:** passion, fruits rouges, citron.



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 €
CAPPUCCINO	4,50 €
THÉS	4,50 €
Thé vert menthe/Earl Grey/Ceylan.	

— 8€—

DIGESTIFS 4cl

GET 27, GET 31 BAILEY'S IRISH CREAM COGNAC VSOP COINTREAU





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, Colombard-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 c

PROVENANCE

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

6° SENS

IGC Pays d'Oc, Grenache-Syrah *Plaisir, original et gourmand.*

BLANC, ROUGE, ROSÉ

ODE A LA GASCOGNE

IGP côtes de Gascogne, Cabernet Sauvignon-Merlot.

VINS AU VERRE 14cl 5€

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





9€_

PLANTEUR DES ÎLES 30 c/

Rhum Sailor Jerry, fruits exotiques

SEX ON THE BEACH 30cl

Vodka Zubrowka Biala, cointreau, orange, fraise

PINA COLADA 30c/

Rhum Sailor Jerry, ananas, coco

MEXICAN COLADA 30c/

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 c/

Rhum Saint James, citron, menthe, eau gazeuse

CAÏPIRINHA: Original, Fraise ou Mangue 15c/

Rhum Saint-James, citron, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

MAÏ-TAÏ *15 cl*

Rhum Sailor Jerry, Cointreau, citron, orgeat

MARGARITA: Original, Fraise ou Mangue 15 c/

Téquila San José, Cointreau, citron

ADIOS AMIGOS 12 ca

Téquila San José, Gin Gibson, Vodka Zubrowka Biala,

A

CUBA LIBRE 30 cl

Rhum Saint James ambré, citron vert, coca

SPRITZ 30 cl

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

GIN TO' OU PINK TO' 30 cl

Gin Gibson Original ou Pink, tonic

MONKEY OU MOSCOW MULE 20 cl

Whisky Monkey Shoulder ou Vodka Sobieski, citron, ginger beer



D'exception

−12€-

GUATEMALA 30 cl

Rhum Secha de la Silva, extraits d'aloé véra, litchi, sirop d'agave

MALIBU NOCHE 30 c/

Rhum Sailor Jerry, Malibu coco, ananas, passion

MARACANA 30 cl

Rhum Kraken, fleur d'hibiscus, menthe, citron vert



SANS ALCOOL

— 7€

ALOHA-SI 30 cl

Jus Caraïbos aux extraits d'aloé véra, litchi, sirop d'agave

MARACUJA 30 c/

Jus Caraïbos Maracuja, sirop de fraise

PLAYA 30 cl

Nectar Caraïbos cocktail des îles, sirop de fraise

VIRGIN MARACANA 30 c/

Fleur d'hibiscus, menthe, citron vert

VIRGIN COLADA 30c/

Caraïbos Colada, coco, ananas

VIRGIN MOJITO: Original, Fraise ou Mangue 20 cl Citron, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

ALCOOLS

ACCOMPAGNEMENT SODA +3 EUROS.

_ 9€ ___ 9€.___ GINS RHUMS DE DÉGUSTATION **HENDRICK'S** Ecosse SAILOR JERRY Cuba **GIBSON** Londres SECHA DE LA SILVA Guatemala **DIPLOMATICO** Venezuela PACTO NAVIO Cuba ___9€___ **DICTADOR** Colombie ST JAMES VSOP Martinique WHISKIES & BOURBONS 4cl KRAKEN Trinité et Tobago **MONKEY SHOULDER** *Ecosse* ST JAMES BLANC BIO Martinique AB **GRANT'S** Ecosse JACK DANIEL'S Etats Unis __ 7€ ___ TEQUILAS 4cl VODKAS 4cl **MILAGRO SILVER** Mexique **ZUBROWKA BIALA** Pologne

RUSSIAN STANDARD Russie

SOBIESKI Pologne

	RES -	
PRESSION	25 cl	50 cl
BARIOCA Blonde	4 €	7€
BARIOCA Blanche	5€	9 €
BARIOCA IPA	5 €	9€
BARIOCA Bière du moment	5 €	9€
PANACHÉ	4 €	7 €
MONACO	4 €	7€
	7€ —	
BOUTEILLE	• • • • • • • • • • • • •	33 cl
CORONA EXTRA		
CUBANISTO		

JOSÉ CUERVO ESPÉCIAL Mexique

SAN JOSÉ Mexique

DESPERADOS



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

············ SODAS

······ EAUX MINÉRALES ·······

COCA COLA, ZERO 33 c/

4 €

PLATES

TROPICO 25 cl

VITTEL 1L

ORANGINA 25 cl

VITTEL 50 cl

LIMONADE 25 cl

GAZEUSES

FUZETEA PÊCHE 25c/

FANTA ORANGE 25cl

5 € 4 €

SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 c/

SAN PELLEGRINO 1L

SPRITE 33 cl

SAN PELLEGRINO 50 c/ PERRIER 33 c/ 3,50 €

RED BULL 25cl 5 €

..... JUS CARAGOS 25 cl

····· SUPPLÉMENT SIROP ·····

JUS & NECTARS CARAÏBOS

Grenadine, fraise, citron, pêche, menthe ou orgeat.

0,50 cts

5 €

4 €

Jus d'orange, pomme, ananas ou nectar passion, mangue, litchi, fruits exotiques.



4 €







BEEF BURGER OU



NUGGETS DE POULET OU

FILET DE POISSON À LA PLANCHA

Accompagné de frites, 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

« CHUPITO »

LA TONGUE CAÏPIRINHA « AGUACANA »

X 6 chupitos de 3 cl de Caïpirinha25€X 10 chupitos de 3 cl de Caïpirinha35€



LE SKATE SAILOR JERRY

X 6 chupitos de 3 cl Rhum Epicé des Caraïbes X 10 chupitos de 3 cl Rhum Epicé des Caraïbes

LA ROUE « DEL DIABLO »

X 10 chupitos de 3 cl Rhum Saint James blanc BIO X 10 chupitos de 3 cl Rhum Kraken



35€

25€

35€

CHUPITO À L'UNITÉ

Le chupito de 3 cl

FIREBALL

LA PLANCHE TÉQUILA PAF

Tequila San José, Sel+Citron

X 6 chupitos de 3 cl de Téquila Téquila San José, Sel+Citron X 10 chupitos de 3 cl de Téquila

Rhum Saint James blanc Bio 3 cl

Vodka Zubrowka Biala 3 cl

Gin Gibson 3 cl

Whisky Grant's 3 cl

Téquila San José 3 cl 4 ϵ 5 ϵ

25€

40€

5€



Découvrez au 1^{er} étage une salle dédiée entièrement à vos événements et profitez de ses bornes d'Arcade 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 évènement dans une ambiance unique!

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

POSSIBILITÉ DE PRIVATISER L'ESPACE

Jeux d'Arcade, BabyFoot, 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'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES