



@salome_rateau

Minerva Casas pour le salé et Margot Farenc pour le
Dans le quartier d'Oberkampf, une nouvelle adresse
mexicaine vient tout juste de s'installer. Emmenée par
mexicain, qui est ce que le jambon-beurre est à la France.
sucré, Chulita (« ma belle » en espagnol) est la première
torteria de Paris mettant à l'honneur le fameux sandwich

CHULITA, LA NOUVELLE ESCALE MEXICAINE QUI CÉLÈBRE LA TORTA A PARIS

La Torta est traditionnellement préparée dans un pain frais, rond et moelleux appelé « Telera », puis garnie d'une savoureuse purée de haricots noirs et d'une couche onctueuse de guacamole. Chez Chulita, on choisit entre 5 propositions (11 euros) :

0

Torta Veggie

(légumes de saison)

Torta Barbacoa

(joue et langue de bœuf mijotées pendant 6h)

Torta de Cochinita

porc mariné à l'achiote et à l'orange)

Torta de Milanesa Pollo

(escalope de poulet à la milanaise)

Torta du jour

0

Encore une petite faim ? Difficile de passer à côté des « Botanas », ces tapas mexicains qui nous envoient illico aux pays des Mariachis : Frijoles (purée

de haricots noirs, tomates, fromage frais, coriandre et tortillas chips), Papas Al Escabeche (pommes de terre marinées dans de l'huile, du vinaigre et du piment vert), Totopos con salsa (tortillas chips et salsa verde) et bien sûr, El Guacamole. Et s'il vous reste de la place, ne manquez pas les mini churros faits maison, servis avec du dulce de leche !

0

Côté rafraîchissements, Margot et Minerva préparent elles-mêmes de l'Agua Fresca à base d'eau infusée aux fleurs d'hibiscus ou tamarin. Pour une expérience plus immersive, optez pour le soda le plus vintage du Mexique – le Jarritos (goyave, mangue, ananas...) – voire pour l'un des six cocktails ou spiritueux mexicains (tequila, mezcal, whisky de maïs). 0

Le brunch du soleil !

Et pour bien commencer le week-end, l'irrésistible duo formé par Margot et Minerva lance le brunch du samedi. Encore une fois, c'est le voyage assuré entre les Chilaquiles (plat anti gueule de bois mexicain), les fameuses tortas, et la cazuela de viande à partager, servie dans une cocotte avec les tortillas pour faire ses propres tacos !



@salome_rateau



Le soir venu, Chulita troque sa carte de fast good pour des plats plus sophistiqués, tels que l'Aguachile (un plat tradi à base de crevettes marinées dans un jus de citron et piment vert) les fameux tacos de Pescado, les quesadillas à base de farine de maïs bleue et remplies avec viande du jour ou légumes.

0
0
0

Chez Chulita, 3 mots d'ordre :
découverte, partage et soleil toute l'année !



Chulita
41 rue Jean-Pierre Timbaud
75011 Paris
Tél : 09 87 39 79 55
<https://holachulita.com>
Instagram : @holachulita.paris

0
Ouvert du mardi au jeudi :
12h-14h30 / 19h-22h
Vendredi : 12h-14h30 / 19h-23h
Samedi : 12h-15h30 / 19h-23h

0
Offre Brunch
Le samedi de 12h à 15h30
Formule Torta ou Chilaquiles + agua fresca + dessert +
café – 24€
Torta seule – 11€
Cazuela pour deux – 28€
Chilaquiles Verdes – 13€

0

