

CHILAM

GASTROBAR MEXICAIN



CHILAM : LE GASTROBAR MEXICAIN DU MARAIS

GASTROBAR CHILAM : un nouveau lieu atypique qui veut démocratiser la cuisine mexicaine grâce à une carte riche en couleurs... et en saveurs !

Ce nouveau lieu branché du Marais propose des recettes gastronomiques d'inspiration mexicaine dans un format décontracté.

La priorité de Lucia et Juan, les créateurs du concept, est de transmettre leur passion pour la cuisine de bonne qualité aux clients et de leur faire découvrir de nouvelles saveurs culinaires.

Plus qu'un simple restaurant, Chilam est un état d'esprit !

ON Y MANGE QUOI

Le plat signature de chez CHILAM est la Langouste « al Pastor », préparée avec des ingrédients délicats. L'Axiote, une épice du Yucatan et le Chipotle (Jalapeño mariné). Enfin, une touche de tequila vient renforcer le goût de la langouste fondante, et se marie parfaitement avec l'ananas rôti. Explosion de saveurs garantie.



On y retrouve d'autres plats tout aussi savoureux mais aussi une option « Street Food » pour les plus pressés comme des burritos originaux que les clients s'empressent de poster sur Instagram ! Evidemment, plusieurs plats végétariens sont proposés.

Ces plats exclusifs sont à déguster avec les cocktails de la maison, faits à base de Tequila ou de Mezcal, deux spiritueux typiquement mexicains.



CHILAM, UN NOM BOURRE D'HISTOIRE

Le nom du Gastrobar a toute son importance car la vision des deux entrepreneurs, Juan (mexicain) et Lucia (italienne) est la transmission culturelle.

En effet, Chilam Balam est le nom des manuscrits écrits pendant les deux siècles qui ont suivi la conquête espagnole par les descendants des Mayas. De la même façon que ces écrits ont transmis les mythes de la civilisation Maya, ces deux passionnés de cuisine veulent transmettre les valeurs de la nourriture mexicaine ainsi que leur convivialité en utilisant des produits de qualité !

La cuisine mexicaine est inscrite depuis 2010 dans le patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco, ce qui a motivé les créateurs à lui donner la place qu'elle mérite ! Ils se lancent donc sur Paris avec un Foodtruck et gagnent le prix du meilleur Taco 2017 au Festival Que Gusto en Juin dernier.

Le premier établissement est situé au 12 rue des Écouffes et deux autres verront le jour très rapidement. L'ouverture du second se fera dans le tout nouveau Ground Control proche de Gare de Lyon le 19 janvier 2018 et le troisième à Bastille courant du premier trimestre 2018.

CHILAM

GASTROBAR MEXICAIN

TACOS GASTRO

*Toutes nos tortillas sont
faites maison avec du maïs
mexicain bio*

Cochinita Pibil 5

Porc mariné pendant 24h dans une préparation à base de roucou, effiloché et cuit lentement

Barbacoa de Pato 5

Canard mijoté et parfumé avec des épices mexicaines, servi avec du guacamole

Langosta al Pastor 12

Langouste assaisonnée façon "Pastor" avec du guacamole et de l'ananas rôti

***Option Gambas al Pastor 6**

Pipian de Pollo 5

Poulet mariné dans une sauce à base de graines de courges et piments mexicains

Chorizo Vegetariano 5

Préparation de pois chiche parfumée aux piments Ancho, Guajillo et Chipotle

Frijolitos Refritos 5

Crémeuse purée mexicaine d'haricots noirs bio servie avec du fromage frais et de l'avocat

Atun Cajun 7

Tranches de thon mi-cuit aromatisées avec des épices Cajun, Guacamole et Roquette.

A PARTAGER

Guacamole (à partager) 9.5

Portion de guacamole avec une purée d'haricots noirs et une salade mexicaine "pico de gallo"

Quesadillas 6

Tortilla de blé artisanale garnie de fromage fondu et d'avocat, parfumée au piment Chipotle

Quesadillas con Chorizo 7

Tortilla de blé artisanale garnie de fromage fondu et de chorizo, oignon, coriandre

Tostada de Salpicón de Res 7

Viande de bœuf effilochée, servie sur une tortilla de maïs croquante avec des tomates, oignons et de l'avocat

Tostada de Poisson 7

Poisson blanc selon l'arrivage assaisonné à la mexicaine servie sur une tortilla de maïs croquante avec salade et avocat

BURRITOS

Cochinita Pibil 11* 13

Notre Cochinita, haricot noir et Guacamole

Langosta al Pastor 15* 17

Langouste façon "Pastor", ananas, Guacamole

A votre goût 12* 14

Végan, Végétarien, Bœuf, Poulet ou Canard

DESSERT DU JOUR 4



COCKTAILS & BIERES

Margarita 8

Tequila, Cointreau, Jus de citron vert

Spicy 9

Tequila, Cointreau, Jus de citron vert, Piment

Tequila Sunrise 9

Tequila, Jus d'orange, Grenadine

Spritz Ginger à l'hibiscus 9

Aperol, Prosecco, gingembre, fleurs d'hibiscus

Beso Mortal 9

Mezcal, hibiscus, piment, cannelle, romarin, sucre

Verre de Prosecco 7

Verre de vin blanc effervescent italien

Cucapa 7

Bière mexicaine artisanale, ambrée, notes de miel

Dia de los Muertos 6

Bière mexicaine artisanale, Pale Ale ou Blonde

Corona 5

Bière lager mexicaine

Bière du moment

Toujours une belle surprise

SOFT

Jarritos / Agua Fresca del día 4

Eau, Eau pétillante 3

Café, Déca 2

* Prix à emporter



INFOS PRATIQUES

Mardi à Vendredi 19h - 22:30

Samedi 12h30 - 15h et 19h - 22:30

Dimanche 12h30 - 18h

hola@chilam.fr - 01 75 43 97 37

12 rue des Ecouffles, 75004 Paris

Métro Saint-Paul

  @ChilamParis
chilam.fr

CONTACT PRESSE

M A Z I M E L

Melody Patin

melody@mazimel.fr - 0617950050