

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Se é alérgico ou intolerante a algum alimento, fale com a nossa equipa.

Embora tenhamos o maior cuidado com a preparação de tudo o que servimos, não podemos garantir que durante a preparação dos seus alimentos estes não tenham entrado em contacto com potenciais alergéneos.

VAT included at legal rate.

No dish, food item or drink, including the couvert, can be charged if not ordered by the customer and not consumed.

If you have any allergies or food restrictions, please let us know.

Although we are very careful with our preparations we cannot guarantee cross contamination of potential allergens.


 MODERADO / MILD  MÉDIO / MEDIUM  FORTE / STRONG

O nível de picante pode ser ajustado em alguns pratos. Fale connosco!


The level of spiciness can be adjusted in some dishes. Ask our team!

ANTOJITOS


NOT-TO-STARVE

Totopos y pico de Gallo ————— 3,5€ 
Molho verde, molho vermelho e pico de gallo


Fried tortillas, peppers and spices paste and pico de gallo

Guacamole ————— 8,5€ 
Com crocantes de porco, totopos e chileajo

with pork crackling, fried tortillas, burnt garlic sauce, chili pepper, spices and burnt tomato.

Aguachile de Camarón ————— 12,5€ 
Camarão puré de abacate curado, pepino e cebola morada (crustáceos,
glúten)

*Prawns Aguachile, coriander, lime, cucumber and red onion,
cured avocado puree, cucumber and red onion (shellfish, gluten)*

Tostada de Atún Rojo ————— 11,5€ 
Atum Rabilho Abacate, molho macha e emulsão de kimchi (peixe,
amendoim, sésamo, ovo)

*Fried tortilha with fresh Bluefin tuna, avocado, macha sauce
and kimchi emulsion (fish, peanuts, sesame, egg)*



QUESADILLAS

1 quesadilla servida con 2 salsas: salsa picante y salsa roja/
1 quesadilla servida com dois molhos: um picante e outro com
molho vermelho / 1 quesadilla served with 2 sauces: spicy salsa
and salsa "roja"

Champiñones _____ 5,5€ 

Com cogumelos, nata ácida, cebola e alho (lactose)

Mushrooms with sour cream, onion and garlic (lactose)

Camarón _____ 6€  




Com camarão, maionese de chipotle, especiarias, cebola e lima (crustáceos,
sulfitos, ovo, lactose)

Wild Prawns with chipotle, spices and onion (shellfish, egg, lactose, sulfites)

Chicharrón prensado _____ 5,5€ 


Com leitão, achiote, malaguetas, especiarias e nata ácida (lactose)

*Suckling pig with achiote seeds, chili peppers, onion, spices and sour
cream (lactose)*

Pulpo _____ 5€   

Com polvo, achiote, malaguetas, especiarias e nata ácida (lactose, moluscos)

*Octopus with achiote seeds, chili peppers, spices and sour cream
(seafood, lactose)*


Tinga de Pollo Campesino _____ 5,5€ 


Com tinga de frango do Campo, achiote, malaguetas, especiarias e nata
ácida (lactose)


*Free Range Chicken with achiote seeds, chili peppers, spices and sour
cream (lactose)*

GRINGA

Tortilla de trigo, queso derretido, salsa de tomatillo fresco triturado y outra picante


Pastor ————— 12,5€ 
recheada com Porco Preto al pastor e queijo, molho de tomatillo, molho picante, coentros e cebola (lactose, glúten)
Stuffed with "al pastor" Black Pig and cheese, hot sauce, fresh crush tomatillo, onion and coriander (lactose, gluten)

Suadero ————— 13€ 
recheada com Peito de vaca e queijo, molho tomatillo, molho picante, coentros e cebola (Lactose, glúten)
Stuffed with al Confit Beef Rib and cheese, hot sauce, fresh crush tomatillo, onion and coriander (lactose, gluten)

Tinga de Pollo campesino ————— 11€ 
recheada com tinga de Frango do Campo e queijo, molho de tomatillo, molho picante, coentros e cebola (lactose, glúten)
"Tinga" Free Range Chicken and cheese, hot sauce, fresh crush tomatillo, onion and coriander (lactose, gluten)


TACOS

2 tacos servidos por porción / 2 tacos servidos por porção /
2 tacos served per portion

Pastor ————— 9€ 


Porco Preto marinado em achiote, malaguetas, molho verde, cebola, coentros, ananás e especiarias

Black Pig marinated in a paste of achiote seeds, onion, tomatillo sauce, coriander, chili peppers, pineapple and spices

Camarón ————— 14€ 


Camarão com coleslaw, maionese de chipotle e cebola com lima (crustáceos, glúten, ovo, sulfitos, lactose)

Fried Shrimp with coleslaw, chipotle mayo and onion (shellfish, gluten, egg, sulfites, lactose)

Tinga de Pollo Campesino ————— 8,5€ 


Frango do campo com sementes de achiote, malaguetas, molho verde, cebola, coentros e especiarias

Free Range Chicken Tinga with achiote seeds, tomatillo sauce, onion, coriander, chili peppers and spices

Coliflor ————— 11€ 

Couve-flôr com coleslaw, maionese de kimchi e molho macha (glúten, ovo, amendoim, sésamo)

Cauliflower with coleslaw, kimchi mayo and macha sauce (Gluten, egg, peanuts, sesame)

Suadero ————— 13€ 

Peito de Vaca confitada, molho verde, cebola, salsa picante e coentros

Confit Beef Rib with tomatillo sauce, onion, hot sauce and coriander

Tártaro de Atún Rojo ————— 13€ 🍴

Atum Rabilho com glace de chiles, crème fraiche, abacate, cebola, chile serrano e banana pão (peixe, lactose)

Tuna tartar with a chili glaze, sour cream, avocado, green banana, onion and chile serrano slices (fish, lactose)

Mole de Pollo Campesino ————— 10€ 🍴

Frango do campo Com Mole, arroz vermelho, xnipec e ovo (glúten, lactose, frutos de casca rija, ovo, amendoim, sésamo)

Free Range Chicken with mole, red rice, xnipec and boiled egg (gluten, lactose, nuts, egg, peanuts, sesame)

Pulpo ————— 10€ 🍴🍴🍴

Polvo A la diabla, aioli de coentros, polvo crocante e cenoura encurtida (moluscos)

Octopus à la diabla, sprinkled with coriander, crispy octopus and pickled carrot (shellfish)

Taco Norteño (1 big taco) ————— 9€ 🍴🍴

Com um estofado de feijão, cebola caramelizada, carne de vaca, molho de gafanhotos, gafanhotos e chile cascabel (glúten, lactose, sulfitos, insetos*)


*stewed beans, caramelized onions, beef steak, grasshopper sauce, cascabel chile and grasshopper (gluten, lactose, sulfites, insects**)*

** Este prato contém: gafanhotos e grilos. Podem causar reações alérgicas aos consumidores com alergias conhecidas aos crustáceos, moluscos bem como aos ácaros.*

*** This dish has: grasshoppers and crickets and may cause allergic reactions to consumers that have known allergies to seafood and mites*

PRINCIPALES

MAIN ACT


Carnitas _____ 22€ 

Leitão confitado, molho de cerveja, molho verde,

pickles, feijão com pico de gallo e crocantes de pele de porco

(lactose, sulfitos, glúten)

Suckling pig confit in lard, beer sauce, onion, garlic, chili peppers and spices, pickles, black beans with pico de gallo (tomato, onions, cilantro, jalapeño and lime) and pork cracklings (lactose, sulfites, glúten)

Tamal _____ 18€ 

Massa de milho recheada com batata, espinafres e queijo,

Mole, xnipec e crocante de banana pão (glúten, sésamo, frutos de casca rija,

lactose, amendoim)

Corn-based dough stuffed with potato, spinach and cheese, Mole, xnipec, chili peppers, spices and plantain crisp (gluten, sesame, nuts, lactose, peanuts)

LOS DULCES

SWEET TOOTH

Churros ————— **6€**

Com chocolate Belga e creme fraiche (lactose, glúten)

chocolate with spices and crème fraiche (lactose, gluten)

Flan de Vainilla ————— **5,5€**

Como o da minha avó (lactose, ovo)

Like my grandmother's (lactose, egg)

Gordita pocha ————— **7€**

Doce de leite e sorvete de cacau (lactose, glúten, ovo)

*Clotted cream biscuit, thick caramel sauce and cocoa sorbet
(lactose, gluten, egg)*

Buñuelo ————— **6,5€**

Glaceado em calda de canela e gelado de flan (lactose, glúten, ovo)

*Fried dough, glazed in cinnamon sauce and flan ice cream (lactose,
gluten, egg)*

BOTANAS

Insectos Crujientes ————— 1€

Grilos e tenebrios, chile guajillo, chile arbol (insetos*)

*Crickets and Mealworms, chile guajillo and chile arbol (insects**)*

**Este prato contém, Tenebrios e grilos pode causar reações alérgicas aos consumidores com alergias conhecidas aos crustáceos, moluscos bem como aos ácaros.*

***This dish has, mealworms and crickets and may cause allergic reactions to consumers that have known allergies to seafood and mites.*

La Jara de Pickles ————— 1€

Pickles Caseiros (sulfitos)

Home Made Pickles (sulfitos)