

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 alergénios.

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.

Guacamole con Insectos ————— 10,5€ 🌶️
Com insectos, "salsa marisquera", queijo de cabra e tortillas

(lactose, soja, glúten e sulfitos)

With insects, "salsa marisquera", fresh goat cheese and tortillas (lactose, soy, gluten and sulfites)

** este prato contém: larvas e grilos. Podem 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*

Aguachile de Camarón ————— 12,5€ 🌶️🌶️

Camarão, puré de abacate curado, pepino, cebola morada

e óleo de coentros (crustáceos, soja e glúten)

Prawns Aguachile, coriander oil, cured avocado puree, cucumber and red onion (shellfish, soy and gluten)

Tártaro de Atún ————— 17€ 🌶️🌶️

Atum Rabilho, abacate, "salsa marisqueira", emulsão de togarashi, toranja e cinza de piquin (peixe, ovo, sulfitos, soja, sésamo e glúten)

Tuna tartare, avocado, "salsa marisqueira", togarashi emulsion, grapefruit, piquin pepper ash (fish, egg, sulfites, soja, sesame and gluten)

Tlayuda ————— 9€ 🌶️

Com hummus, beringela assada, "salsa morita", pickle de tomatillo, crème fraîche e aneto (sulfitos, lactose)

With hummus, roasted eggplant, morita pepper sause, tomatillo pickle, sour cream and dill (sulfites, lactose)

TOSTADAS

Carabineiro ————— 19€ 🌶️🌶️

Com chintextle, batata, salada de abacaxi com habanero e crème fraîche (marisco, amendoim, lactose e sésamo)

Scarlet Shrimp With chintextle, potato, pineapple salad with habanero chili and sour cream (shellfish, peanut, lactose and sesame)

Vieiras ————— 16€ 🌶️

Com abacate, Chouriço de porco malhado, tutano e chimichurri (sulfitos, molusco)

Scallops, "Malhado" pork "chorizo", avocado, bone marrow and chimichurri (mollusc, sulfites)

Barriga de Porco Malhado Fumado ————— 14€ 🌶️🌶️🌶️

Com molho tártaro, atum rabilho e sriracha de habanero (lactose, ovo, mostarda, sulfitos e peixe)

Smoked "Malhado" pork belly, tartar sauce, "rabilho" tuna and habanero sriracha hot sauce (lactose, egg, mustard, sulfites and fish)

Pleurotus em Escabeche ————— 10,5€ 🌶️🌶️

Com baba ganoush, rabanete daikon, molho tailandês de amendoim e cebolinho (sulfitos, amendoim, soja e sésamo)

Pleurotus mushroom in "escabeche", baba ganoush, daikon radish, thai peanut sauce and chives (sulfites, peanut, soy, sesame)

GRINGA

Tortilla de trigo, queso derretido, salsa de tomatillo fresco triturado y outra picante *Wheat tortilla, melted cheese, fresh crushed tomatillo sauce and spicy*

Pastor ————— 12,5€ 🌶️

recheada com Porco Malhado de Alcobaça al pastor e queijo, molho de tomatillo, molho picante, coentros e cebola (lactose, glúten)

Stuffed with "al pastor" "Malhado de Alcobaça" 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 Papa Dulce ————— 11€ 🌶️

recheada com tinga de batata-doce e queijo, molho de tomatillo, molho picante, coentros e cebola (lactose, glúten)

"Tinga" sweet potato 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 _____ 11€ 🌶️

Porco Malhado de Alcobaça marinado em achiote,
malaguetas, molho verde, cebola, coentros, ananás e especiarias
*"Malhado de Alcobaça" 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)*

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)*

Chicharrón _____ 14€ 🌶️

Leitão, abacate, salsa verde, cinza de chile piquin e XO de
insetos (sulfitos, soja, glúten, peixe)
*Suckling pig cracklings, avocado, "salsa verde", piquin pepper
ash and insects XO (sulfites, soy, gluten, fish)*

**Este prato contém, larvas e grilos que podem 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.*

Suadero ————— 13€ 🍴
Peito de Vaca confitado, molho verde, cebola, salsa picante e coentros
Confit Beef Rib with tomatillo sauce, onion, hot sauce and coriander

Árabe ————— 9€ 🍴
"Tinga" de batata-doce, molho de iogurte com sweet chili de habanero, pickle de pepino com aneto e amendoim caramelizado com cominho (glúten, lactose, amendoim, sulfites)
Arabian taco in pita bread, sweet potato "tinga", yogurt sauce with habanero sweet chili, cucumber pickle with dill and caramelized peanuts with cumin (gluten, lactose, peanuts, sulfites)

PRINCIPALES

MAIN ACT

Tetela ————— 22€ 🌶️ 🌶️

Tetela Recheada com puré de feijão e queijo, "carne con chile" e cebola branca em pickle com habanero (lactose, sulfitos)
Tetela stuffed with beans puree and cheese, "carne con chile" and pickled white onion with habanero chili (lactose, sulfites)

Atún ————— 24€ 🌶️

Atum preservado em cinza de alecrim, leche de tigre, "chiltomate", abacate queimado, tomatillo em pickle e alface (sulfitos, aipo)
Tuna preserved in rosemary ash, leche de tigre, "chiltomate", charred avocado, pickled tomatillos and lettuce (sulfites, celery)

Mole de Novia ————— 21€ 🌶️ 🌶️

Mole branco, couve-flor fumada, chucrute de couve-flor, chochoyotes, queijo feta e recado negro (aipo, frutos secos, sulfitos, lactose, sementes de sésamo)
White mole, smoked cauliflower, cauliflower sauerkraut, "chochoyotes", feta cheese and recado negro spice paste (celery, nuts, sulfites, lactose, sesame seeds)

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 sorbet de goiaba (lactose, glúten, ovo)

*Clotted cream biscuit, thick caramel sauce and guava 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)*