

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 totopos e chileajo

With fried tortillas, burnt garlic sauce, chili pepper, spices and burnt tomato.

Aguachile de Camarón ————— 12,5€  

Camarão, puré de abacate curado, pepino, cebola morada

e óleo de coentros (crustáceos, soja e glúten)

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

Tártaro de Atún ————— 18€   

Atum, abacate, "salsa marisquera", emulsão de togarashi,

toranja e cinza de piquin (peixe, ovo, sulfitos, soja e sésamo)

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

TOSTADAS

Tostadas crocantes feitas a base de milho branco
Crispy Tostadas made from white corn

Vieiras ————— **16€** 🌶️

Com abacate, chouriço de porco Malhado, papada de porco, pico de tomatillo e chimichurri (sulfitos, molusco).

Scallops, Malhado pork "chorizo", avocado, pork jowl, pico de tomatillo and chimichurri (mollusc, sulfites).

Panceta de Cerdo Malhado Ahumada y Atún ——— **14€** 🌶️🌶️🌶️

Barriga de porco Malhado fumada, molho tártaro, atum e sriracha de habanero (lactose, ovo, mostarda, sulfitos e peixe).

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

GRINGA

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

Wheat tortilla, melted cheese, fresh crushed tomatillo sauce and spicy

Pastor ————— 12,5€ 🌶️

Recheada com porco Malhado al pastor e queijo, molho de tomatillo, molho picante, coentros e cebola (lactose, glúten).

Stuffed with al pastor Malhado pork and cheese, hot sauce, fresh crushed tomatillo, onion and coriander (lactose, gluten).

Suadero ————— 13€ 🌶️

Recheada com peito de vaca e queijo, molho de tomatillo, molho picante, coentros e cebola (lactose, glúten).

Stuffed with al confit beef rib and cheese, hot sauce, fresh crushed tomatillo, onion and coriander (lactose, gluten).

Tinga de Papa Dulce ————— 11€ 🌶️🌶️🌶️

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

Stuffed with "Tinga" sweet potato and cheese, fresh crushed tomatillo, hot sauce and coriander (lactose, gluten).

TACOS

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

Pastor ————— 11€ 🌶️🌶️

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

Malhado pork 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 with lime
(shellfish, gluten, egg, sulfites, lactose)

Coliflor ————— 11€ 🌶️🌶️

Couve-flor 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 confitado, molho verde, cebola, salsa picante e coentros

Confit beef rib with tomatillo sauce, onion, hot sauce and coriander

Tártaro de Atún Rojo ————— 15€ 🌶️🌶️

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

Tuna tartare with a chili glaze, sour cream, avocado, onion, chile serrano slices and plantain (fish, lactose)

PRINCIPALES

MAIN ACT

Carnitas ————— 24€ 

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)

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 crème fraîche (lactose, glúten)

Served with chocolate with spices and crème fraîche (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 tejuino (lactose, glúten, ovo)

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

EXTRAS

Pico de Gallo	1€
Salsa Verde	1€
Salsa Roja	1€
Totopos	1,5€
Tortillas	1,5€
Tostada	1,5€
Tostada de Abacate	5€
Chileajo	0,6€
Sriracha	2€
Oro Negro	2,5€
Salsa Picante	1€
Salsa Matcha	2€
Mayo Chipotle	1€
Mayo Kimchi	1€
Sour Cream	1€
Queijo Mozzarella	1€
Queijo Feta	2€
Feijão	2,5€
Cajeta	2,5€
Chocolate	2,5€

BOTANAS

Insectos Crujientes ————— 1€

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

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

**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.*

La Jarra de Pickles ————— 1€

Pickles caseiros (sulfitos)

Homemade pickles (sulfites)