

ENTRADAS & PETISCOS

Antes que a festa fique sãria

Petiscos Para ir aquecendo o Paladar

NACHOS

PÃO DE QUEIJO (8 UN.)

Tradicional bolinho de queijo assado do Brasil

GUACAMOLE E TOTOPOS DE MILHO

Creme de abacate com cebola branca, coentros e sumo de lima. Acompanha com totopos fritos, pico de gallo e sementes de pevide

PALITOS DE TAPIOCA E QUEIJO

PASTÉIS DE FRANGO E CATUPIRY

COM PICO DE GALO (2 UN.)

Típico pastel de feira brasileiro, recheado com carne de frango desfiada, envolta no famoso queijo catupiry

PASTÉIS DE BOBÓ DE CAMARÃO (2 UN.)

Típico pastel de feira brasileiro, recheado com creme de bobó de camarão e camarões salteados

EMPANADAS DE QUEIJO E MILHO (2 UN.)

Típico prato argentino, feito com massa a base de banha de porco, recheado com queijo e milho

EMPANADAS DE CARNE PICANTE (2 UN.)

Prato típico argentino feito com massa a base de banha de porco e recheado com carne levemente picante

LINGUIÇA CALABRESA GRELHADA COM FAROFA E PIMENTA BIKINHO

Típica linguiça ítalo brasileira servida com farofa e pimenta biquinho

CEVICHE CLÁSSICO DE PEIXE BRANCO

O prato mais tradicional do Perú, feito com corvina marinada e temperada com dashi e sumo de lima. Com cebola laminada, batata doce assada, milho frito e milho branco cozido e folhas de coentros.

CEVICHE NIKKEI DE ATUM

Homenagem à cozinha nikey (fusão da cozinha japonesa e peruana). Cubos de atum temperados com dashi regados com molho base de soja, vinagre de cana, sumo de lima e maionese. Servido com pepino em juliana regado com óleo de sésamo finalizado com alga nori.

QUESADILLAS DE FRANGO

Tortilhas de milho recheadas com queijo, frango grelhado e molho pastor. chapeadas e servidas com pico de gallo, cebola frita e maionese de jalapeños

QUESADILLAS DE QUEIJO

Tortilhas de milho recheadas com queijo, chapeadas e servidas com pico de gallo e sementes de pevide

CAUSA PERUANA DE POLVO

Prato tradicional do Perú, serve polvo salteado com kimchi, em cama de batata cozida com sumo de lima, finalizado com cebola crioula, maionese kimchi, óleo de pimentos e folhas de coentros.

VIVA EL AMOR!



TACOS & BURRITOS

Para comer con las manos!

Picantes, suculentos e com aquele feeling callejero que se pede!

TACO AL PASTOR (UN.) 🌶️🌶️	4,5 €
Tortilha de milho recheada com carne de porco marinada em molho pastor, cortada em fatias finas e frita, servido com picadinho de abacaxi e cebola branca	
TACO DE CAMARÃO COM ABACATE (UN.) 🌶️	4,5 €
Tortilha de milho recheada com creme de abacate, camarão frito em maionese chipotle, alface piada e cebola branca com oregãos	
TACO VEGETARIANO (UN.) 🌶️	5 €
Tortilha de milho recheada com cogumelos salteados, pico de gallo, maionese chipotle e alface ripada	
TACO DE COSTELA DE BOI (UN.) 🌶️	5 €
Tortilha de milho com camada de purê de feijão manteiga (frijoles) sobreposto com carne de costela cozinhada em baixa temperatura e desfiada e servida com molho costena e maiado de ervas	
TACO CROCANTE DE PICANHA MARINADA (UN.) 🌶️	5 €
Picanha picada crua e marinada servida sobre base crocante e finalizada com milho frito, maionese chipotle e cebola crioula	
TACO CARNITAS COM LOMBO (UN.) 🌶️🌶️	5 €
Tortilha de milho recheada com carne do lombo em tiras e servido com pico de gallo, cebola crioula, maionese chipotle e sour cream	
TACO CROCANTE DE CORVINA MARINADA (UN.) 🌶️	6 €
Tortilha de milho frita com corvina marinada em molho aquachilli, servida com sour cream, pepino julienne e alga nori	
BURRITO VEGETARIANO 🌶️	11,5 €
Com feijão preto, abacate, alface, tomate e queijo	
OPÇÃO COM FRANGO 🌶️ +1,5€ OPÇÃO COM BAMBAS 🌶️ +3€	
BURRITO DE PORCO AL PASTOR 🌶️	14,5 €
Com carne de porco, feijão preto, abacate e maionese de jalapeño	



PEIXES & CARNES

Do mar e da terra, direto Para o coração

ceviches, tiraditos e outros hits que dançam no Prato.

BOBÓ DE CAMARÃO

16,7 €

Prato emblemático da Bahia é feito com creme de mandioca cozida, óleo de palma e caldo de camarão. Servido com camarões e arroz branco

PICANHA BRASILEIRA

18,25 €

O corte de carne mais famoso do Brasil, fatiado bem fino e grelhado no fogo. Acompanhado com arroz, feijão preto com bacon, farofa de alho, banana fritas e pimenta biquinho

FEIJOADA À BRASILEIRA

16 €

O prato carioca mais famoso do Brasil, é a junção da técnica portuguesa com as tradições africanas em solo brasileiro. Feita com feijão preto cozido com carne de porco e vaca e servida com farofa de alho, couve galega salteada, banana frita, arroz branco e rodela de laranja

TIRADITO DE FRANGO GRELHADO 🌶️

15 €

Perna de frango desossada, chimichurri, arroz de alho e coentros, raspas de lima

TIRADITO DE ATUM

14,5 €

Atum marinado e braseado, com molho ponzu, maionese kimchi, puré, chips de batata doce e salada mista

TIRADITO DE CERDO

13,5 €

Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura e grelhado, pico de gallo e batata frita

ACOMPANHAMENTO EXTRA (cada)

2 €

Batata frita, arroz, feijão, salada romana, banana frita

PARA LOS NIÑOS

Hasta 10 años

SOPA

3,7 €

BIFE DE FRANGO GRELHADO

8,4 €

CROQUETES COM ARROZ

9 €

MENU

SOPA + PRATO + BEBIDA (água ou copo de «Um Bongo»)

9,5 €



COCKTAILS SEM ÁLCOOL

PABLO SEM ESCOBAR	Martini Floreale 0% álcool, lima, hortelã e abacaxi	5,5 €
GISELE SEM BÜNDCHEN	Maracujá, morango e laranja	5,5 €
FRIDA SEM KALO	Martini Vibrante 0% álcool, infusão de frutos vermelhos, lima e cardamomo	5,5 €

CERVEJAS

SUPER BOCK	20CL 40CL	2,3 € 4,2 €
CORONA		4 €
DESPERADOS		4,25 €



EMPIEZA LA FIESTA!

MOJITO CLÁSSICO	Bacardi Carta Blanca, lima, hortelã, açúcar	8 €
MOJITO FRUTA	Bacardi Carta Blanca, morango, manga, maracujá, abacaxi	8,5 €
CAIPIRINHA	Cachaça, lima, açúcar	8 €
CAIPIROSKA	Vodka 42 Below, lima, açúcar	8 €
CAIPIFRUTA	Vodka 42 Below Cachaça, morango, manga, maracujá, abacaxi	8,5 €
MARGARITA FROZEN MARGARITA	Tequila Cazadores, Triple Sec, lima	6,5 € 8 €
MARGARITA FRUTA	Tequila Cazadores, morango, manga, maracujá, abacaxi	7 €
FROZEN MARGARITA FRUTA	Tequila Cazadores, Triple Sec, lima, morango, manga, maracujá, abacaxi	8 €

LOS OTROS

PISCO SOUR	Pisco, lima, açúcar	9,5 €
PIÑA COLADA	Bacardi Carta Blanca, Batida de Côco, Malibu, ananás	8,5 €
PALOMA	Tequila Patron Silver, lima, Schweppes toranja, Tajin	10 €
MOSCOW Lat.A	Vodka 42 Below, ginger beer Schweppes, lima, açúcar, espuma de graviola	9 €

JARROS

	1 L	2 L
MARGARITA	28,5 €	50 €
MARGARITA FRUTA	33,5 €	53 €
CAIPIRINHA CAIPIROSKA	27 €	49 €
CAIPIFRUTA	32 €	53 €
MOJITO	27 €	49 €
MOJITO FRUTA	32 €	53 €



PARA LOS GRINGOS

GIN BOMBAY DRY GIN BOMBAY SAPHIRE	8 € 9 €
GIN BOMBAY PREMIER CRU	10 €
GIN OXLEY	13 €
GIN HENDRICKS	10 €
GIN MONKEY 47	15 €
VODKA 42 BELOW	8 €
VODKA GREY GOOSE PREMIUM	9 €
WHISKY DEWARD'S WHISKY DEWARD'S 12	8 € 10 €
WHISKY ABERFELDY	14 €
WHISKY FAMOUS GROUSE	8 €
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	10 €
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL	14 €



FUERA LOS GRINGOS

MEZCAL AMORES CUPREATA	10 €
MEZCAL AMORES ESPADÍN JOVEN	9 €
MEZCAL AMORES LOGIA	15 €
MEZCAL VERDE MOMENTO	8 €
TEQUILA CAZADORES	7 €
TEQUILA PATRÓN SILVER	9 €
TEQUILA PATRÓN REPOSADO	11 €
TEQUILA PATRÓN ANEJO	12 €
RUM BACARDI OCHO	8 €
RUM SANTA TERESA 1976	12 €

VINOS

ESPUMANTE

copo | garrafa

FILIPA PATO 3B BLANC DES BLANCS	25 €
PERRIET JOUET GRAND BRUT	95 €

BRANCO

AVELEDA ALVARINHO Minho	17,7 €
ASSOBIO ESPORÃO Douro	4 € 16,7 €
DONA ERMELINDA RESERVA Palmela	21,9 €
POUCA ROUPA Alentejo	16 €
ESPORÃO COLHEITA BIO Alentejo	6 € 25 €
CONO SUR BICLETA CHARDONNAY Chile	18 €
CONO SUR BICLETA SAUVIGNON Chile	19 €

ROSÉ

ASSOBIO ESPORÃO Douro	4 € 16,7 €
DONA ERMELINDA PINOT NOIR & MERLOT Palmela	24 €

TINTO

ASSOBIO ESPORÃO Douro	4 € 16,7 €
QUINTA NOVA COLHEITA BIO Douro	23 €
DONA ERMELINDA RESERVA Palmela	21,9 €
ESPORÃO COLHEITA BIO Alentejo	6,3 € 28 €
CONO SUR PINOT NOIR Chile	17 €
CONO SUR CABERNET SAUVIGNON Chile	19 €

ÁGUAS, REFRIGERANTES, SUMOS E CAFÉS

ÁGUA VITALIS 75 CL	3 €
ÁGUA PEDRAS 25 CL 75 CL	2,25 € 4,85 €
ÁGUA CASTELLO	2,5 €
ÁGUA TÓNICA	2,5 €
COCA-COLA COCA-COLA ZERO SPRITE	3 €
LIMONADA ATLÂNTICA OU FRUTOS VERMELHOS	3 €
CHÁ PACÍFICO	3 €
CAFÉ DESCAFEÍNADO	2 €
ABATANADO CAPUCCINO OUTROS CAFÉS	2,2 €
CHÁS BIOLÓGICOS	2,9 €

ARRIBA, ABAJO, AL CENTRO Y PA DENTRO!
bebidas