







CANTINA MEXICANA

EL COUVERT	Esquites  GLUTEN FREE - VEGGIE	Milho grelhado, maionese de chipotle, requeijão, pimentão fumado e coentros, c/ salsas taquera/verde e totopos <i>Grilled corn, chipotle mayonnaise, curd, smoked paprika and coriander, w/ salsas taquera & verde and tortilla chips</i>
LAS BOTANAS	Guacamole GLUTEN FREE - VEGAN	Creme fresco de abacate, cebola roxa, tomate, coentros e totopos <i>Fresh avocado, red onion and tomato, coriander and tortilla chips</i>
	Quesadilla al pastor GLUTEN FREE - 3 UNI	Tortilha de milho recheada com cachaço de porco "Al Pastor", queijo fundido, cebola roxa e coentros <i>Corn tortilla filled with Al Pastor pork neck, melted cheese, red onion and coriander</i>
	Chilaquiles con tinga  GLUTEN FREE	Frango tinga, queijo gratinado, ovo frito, crumble de chouriço, chilli, sésamo e totopos <i>Tinga chicken, melted cheese, fried egg, chorizo crumble, chili threads, sesame seeds and tortilla chips</i>
LOS TACOS 2 UNI (UM À ESCOLHA)	Coliflor crujiente VEGGIE	Couve-flor panada, couve roxa marinada, maionese de abacate e lima coentros, em tortilhas de milho <i>Breaded cauliflower, marinated red cabbage, avocado and lime mayonnaise, coriander on corn tortilla</i>
	Pollo tinga  GLUTEN FREE	Frango tinga, crème fraiche, filamentos de chilli, sésamo, em tortilha de milho <i>Tinga chicken, crème fraiche, chili threads, sesame seeds on corn tortilla</i>
	Costilla de cerdo  GLUTEN FREE	Costela de porco assada, molho BBQ, abacaxi guajillo, pickles de pepino, cebola roxa, coentros, em tortilha de milho <i>Roasted pork rib, BBQ sauce, guajillo pineapple, pickled cucumber and red onion, coriander on corn tortilla</i>
	Rib Eye (Vazia)  GLUTEN FREE	Rib eye laminado e grelhado na chapa, com "salsa roja", "salsa macha", "salsa verde" de abacate, coentros, em tortilha de milho <i>Sliced rib eye grilled on the griddle, with 'salsa roja', 'salsa macha', 'salsa verde' of avocado, coriander on corn tortilla</i>
	Camarón al chipotle  GLUTEN FREE	Camarão em chipotle adobado, salsa verde de abacate, alface, abacaxi, pickle de cebola roxa, coentros, em tortilha de milho <i>Shrimp in adobo chipotle, avocado salsa verde, lettuce, pineapple, pickled red onion, coriander on corn tortilla</i>
LOS POSTRES	Churros caseros con dulce de leche 4 UNI	Churros caseiros envolvidos em açúcar e canela com doce de leite <i>Homemade churros coated in sugar and cinnamon served with dulce de leche</i>
LAS BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE A REFEIÇÃO	Cerveja/cidra Vinho Sangria Refrigerantes Café/Chá	Beer/cider Tinto/branco <i>Red/white</i> Tinta/branca <i>Red/white</i> Coca-Cola/Coca-Cola Zero, Iced Tea pêssego/limão, Sprite



CANTINA MEXICANA

EL COUVERT	Esquites  GLUTEN FREE - VEGGIE	Milho grelhado, maionese de chipotle, requeijão, pimentão fumado e coentros, c/ salsas taquera/verde e totopos <i>Grilled corn, chipotle mayonnaise, curd, smoked paprika and coriander, w/ salsas taquera & verde and tortilla chips</i>
LAS BOTANAS	Guacamole GLUTEN FREE - VEGAN	Creme fresco de abacate, cebola roxa, tomate, coentros e totopos <i>Fresh avocado, red onion and tomato, coriander and tortilla chips</i>
	Tostada de atún  GLUTEN FREE	Atum braseado, maionese de chipotle, abacate, alho francês frito, em tortilhas de milho <i>Tuna lightly braised with chipotle mayonnaise, avocado, fried leek on corn tortilla</i>
	Tostada de robalo GLUTEN FREE	Ceviche de robalo, maracujá, abacate, cebola roxa, coentros, em tortilha de milho <i>Sea bass ceviche, passion fruit, avocado, red onion, coriander on corn tortilla</i>
	Quesadilla al pastor GLUTEN FREE - 3 UNI	Tortilha de milho recheada com cachaço de porco "Al Pastor", queijo fundido, cebola roxa e coentros <i>Corn tortilla filled with Al Pastor pork neck, melted cheese, red onion and coriander</i>
	Chilaquiles con tinga  GLUTEN FREE	Frango tinga, queijo gratinado, ovo frito, crumble de chouriço, chilli, sésamo e totopos <i>Tinga chicken, melted cheese, fried egg, chorizo crumble, chili threads, sesame seeds and tortilla chips</i>
LOS TACOS & LOS CLÁSSICOS (UM À ESCOLHA)	Coliflor crujiente VEGGIE - 2 UN	Couve-flor panada, couve roxa marinada, maionese de abacate e lima coentros, em tortilhas de milho <i>Breaded cauliflower, marinated red cabbage, avocado and lime mayonnaise, coriander on corn tortilla</i>
	Pollo tinga  GLUTEN FREE - 2 UN	Frango tinga, crème fraiche, filamentos de chilli, sésamo, em tortilha de milho <i>Tinga chicken, crème fraiche, chili threads, sesame seeds on corn tortilla</i>
	Costilla de cerdo  GLUTEN FREE - 2 UN	Costela de porco assada, molho BBQ, abacaxi guajillo, pickles de pepino, cebola roxa, coentros, em tortilha de milho <i>Roasted pork rib, BBQ sauce, guajillo pineapple, pickled cucumber and red onion, coriander on corn tortilla</i>
	Rib Eye (Vazia)  GLUTEN FREE - 2 UN	Rib eye laminado e grelhado na chapa, com "salsa roja", "salsa macha", "salsa verde" de abacate, coentros, em tortilha de milho <i>Sliced rib eye grilled on the griddle, with 'salsa roja', 'salsa macha', 'salsa verde' of avocado, coriander on corn tortilla</i>
	Camarón al chipotle  GLUTEN FREE - 2 UN	Camarão em chipotle adobado, salsa verde de abacate, alface, abacaxi, pickle de cebola roxa, coentros, em tortilha de milho <i>Shrimp in adobo chipotle, avocado salsa verde, lettuce, pineapple, pickled red onion, coriander on corn tortilla</i>
	Tacos de birria GLUTEN FREE - 3 UNI	Tortilha de milho recheada com aba e bochecha de novilho, cebola, queijo e coentros <i>Corn tortilla filled with beef flank and cheek, onion, cheese and coriander</i>
	Quesadillas de camarón GLUTEN FREE - 3 UNI	Tortilha de milho recheada com camarão com alho e pimentos, queijo, coentros, molho de camarão e natas <i>Corn tortilla filled with shrimp sautéed with garlic and peppers, cheese, coriander, shrimp sauce and cream</i>
	Pernil pibil  GLUTEN FREE - 2 PAX	Pernil de porco assado separadamente servido com guacamole, pico de gallo, pickle de cebola roxa e coentros, com tortilhas de milho quentes <i>Slow-roasted pork shoulder, served with guacamole, pico de gallo, pickled red onions, and coriander, with warm corn tortillas</i>
LOS POSTRES	Tarta de queso	Tarte de queijo creme com raspas de lima <i>Cream cheese pie with lime shavings</i>
	Torta três leches de chocolate	Bolo de chocolate com creme de três leites e espuma de amendoim <i>Chocolate cake with three-milk cream and peanut foam</i>
	Churros caseros con dulce de leche 4 UNI	Churros caseiros envolvidos em açúcar e canela com doce de leite <i>Homemade churros coated in sugar and cinnamon served with dulce de leche</i>
LAS BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE A REFEIÇÃO	Menu 37,50€ + opção de cocktails <i>Menu €37.50 + cocktail option</i>	