



# CANTINA MEXICANA

<b>EL COUVERT</b>	<b>Esquites</b>  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 &amp; verde and tortilla chips</i>	4.5
<b>LAS BOTANAS</b>	<b>Guacamole</b> 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>	7
	<b>Tostada de atún</b>  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>	8
	<b>Tostada de robalo</b> 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>	9
	<b>Quesadilla al pastor</b> 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>	9
	<b>Chilaquiles con tinga</b>  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>	10
	<b>LOS TACOS</b> 2 UNI  PARA PARTILHAR, RECOMENDAMOS 3 DOSES DE TACOS PARA CADA 2 PESSOAS  TO SHARE, WE RECOMMEND 3 TACOS FOR EVERY 2 PEOPLE	<b>Coliflor crujiante</b> 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>
<b>Pollo tinga</b>  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>	8.5
<b>Costilla de cerdo</b>  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>	9
<b>Rib Eye (Vazia)</b>  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>	9.5
<b>Camarón al chipotle</b>  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>	9.5
<b>LOS CLÁSICOS</b>		<b>Tacos de birria</b> 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>
	<b>Quesadillas de camarón</b> 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>	15
	<b>Pernil pibil</b>  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>	29.5
<b>LA ENSALADA</b>	<b>Ensalada de camarón</b> GLUTEN FREE	Mistura de alfaces com camarão, manga, cebola, romã, queijo cotija com vinagrete de balsâmico e mel <i>Mixed greens with shrimp, mango, onion, pomegranate, cotija cheese with balsamic and honey vinaigrette</i>	13
<b>LOS POSTRES</b>	<b>Tarta de Queso</b>	Tarte de queijo creme com raspas de lima <i>Cream cheese pie with lime shavings</i>	6
	<b>Torta três leches de chocolate</b>	Bolo de chocolate com creme de três leites e espuma de amendoim <i>Chocolate cake with three-milk cream and peanut foam</i>	6
	<b>Churros caseros con dulce de leche</b> 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>	6

<b>LOS CÓCTELES</b>	<b>Mezcalita</b>	<b>Mezcal lima</b> <i>Mezcal, lime</i>				9.5
	<b>Qué chingon</b>	<b>Rum, triple sec, canela, sumo de lima, sumo de abacaxi e sumo de maracujá</b> <i>Rum, triple sec, cinnamon, lime juice, pineapple juice and passion fruit juice</i>				8.5
	<b>Poca madre</b>	<b>Tequila José Cuervo reposado, licor beirão, xarope de lavanda, sumo de lima e tomilho</b> <i>José Cuervo reposado tequila, licor beirão, lavender syrup, lime juice and thyme</i>				9
	<b>Guadalajara mule</b>	<b>Mezcal gusano rojo, sumo de lima, puré de manga, espuma de manga e paprika fumada</b> <i>Gusano rojo mezcal, lime juice, mango purée, mango foam and smoked paprika</i>				9.5
	<b>Paloma</b>	<b>Tequila, sumo natural de lima e schweppes de toranja</b> <i>Tequila, fresh lime juice and schweppes grapefruit soda</i>				9.5
	<b>Michelada</b>	<b>Cerveja, molho inglês, sumo de tomate e lima</b> <i>Beer, worcestershire sauce, tomato juice and lime</i>				9
<b>LOS MÓCTELES</b>	<b>Virgin mojito</b>		4		<b>LAS MARGARITAS</b>	8.5
	<b>Goiaba</b>	<b>Sumo de goiaba, sumo de lima e xarope de manjeriçao</b> <i>Guava juice, lime juice and basil syrup</i>	5		<b>MARACUJÁ</b>	8.5
	<b>Pepino</b>	<b>Pepino, manjeriçao, sumo de lima e ginger ale</b> <i>Cucumber, basil, lime juice and ginger ale</i>	5		<b>MORANGO</b>	8.5
<b>LOS MOJITOS</b>	<b>Maracujá</b>	<i>Rum anejo, passion fruit</i>	9		<b>CERVEZAS &amp; CIDRAS</b>	2 / 4
	<b>Clássico</b>	<i>Rum anejo</i>	9		<b>SUPERBOCK</b>	3
<b>LOS VINOS</b>	<b>Malmequer</b>	<b>DÃO</b> <b>Branco/tinto White/red</b>	4.5 / 19		<b>SOMERSBY</b>	2.5 / 4.5
	<b>Hasso</b>	<b>DOURO</b> <b>Branco/tinto White/red</b>	25		<b>CERVEZAS MEXICANAS</b>	4
	<b>Dona Paterna</b>	<b>Verde Green</b>	22		<b>CORONA / PACIFICO / MODELO / MODELO NEGRA / DESPERADOS</b>	
	<b>Alvarinho</b>	<b>MINHO</b>				
	<b>Rapariga da Quinta</b>	<b>ALENTEJO Rosé</b>	4.5 / 20			
<b>ZUMOS</b>	<b>Alperce</b>	<b>Sumo de alperce, sumo de maracujá e mirtilos</b> <i>Apricot juice, passion fruit juice and blueberries</i>	4		<b>LAS SANGRIAS</b>	4.5 / 16
	<b>Detox</b>	<b>Laranja, cenoura e gengibre</b> <i>Orange, carrot and ginger</i>	4		<b>BRANCA/TINTA</b>	6.5 / 21
	<b>Morango &amp; Manjeriçao</b>	<b>Strawberry &amp; basil</b>	4		<b>ESPRESSO / DESCAFEINADO</b>	1.3
	<b>Limonada c/ gengibre e hortelã</b>	<b>Ginger &amp; mint lemonade</b>	4		<b>CAPPUCCINO</b>	2.5
	<b>Coca-Cola/Coca-Cola Zero</b>		2.5		<b>CHÁ</b>	2.5
	<b>Iced Tea pêssego</b>	<b>peach/limão lemon</b>			<b>Verde, lúcia-Lima, english breakfast, maçã canela e camomila</b> <i>Green, lemon verbena, english breakfast, cinnamon apple and chamomile</i>	
	<b>Sprite</b>					
	<b>Eau Still water/Eau c/ gás</b>	<b>Fizzy water</b>	2 / 2.5			
	<b>Água mineral</b>	<b>Still water</b>	1.6			
	<b>Água das pedras</b>	<b>Fizzy water</b>	2			
<b>LA RUDA</b>	<b>CANTINA MEXICANA</b>				<b>TEQUILA Y MEZCAL</b>	
					<b>Temos uma grande seleção de bebidas espirituosas</b> <i>We offer a wide selection of spirits</i>	<b>Pede o nosso menu extra</b> <i>Ask for our extra menu</i>