



.BOTANAS & ANTOJITOS.

Aperitivos e entradinhas perfeitas para compartilhar.

GUACAMOLE CON TOTOPOS 🌿

Guacamole acompanhado de chips de tortilla de milho

R\$ 17

CHICHARRÓN

Torresmo pururuca mexicano com sal temperado da casa

R\$ 9

TOSTADA PLAYERA 🌿 6 UNIDADES

Mini tortillas de milho fritas, avocado, atum fresco cru e vinagrete de salsão com manga

R\$ 23

QUESADILLA CON HONGOS

Tortilla de trigo com queijo, mix de cogumelos e cebolas douradas

R\$ 18

BOLINHO AL PASTOR 🌿 4 UNIDADES

Nosso querido Al Pastor virou um bolinho! Carne de porco temperada, recheio de queijo, com maionese e geleia de pimenta com abacaxi

R\$ 13

ELOTITOS CALLEJEROS 🌿 6 UNIDADES

Espetinho de mini-milho fresco e empanado, maionese de alho, queijo ralado e pimenta seca em flocos

R\$ 17

TACOS

➤ NOSSAS TORTILLAS DE MILHO SÃO FEITAS DIARIAMENTE AQUI MESMO ➤

..... TACOS COM TORTILLA DE MILHO • 2 UNIDADES



AL PASTOR

Carne de porco temperada com 10 especiarias secretas, assada no espeto e servida com cebola, coentro, abacaxi e salsa taquera

R\$ 17

CARNITAS

Carne de porco cozida lentamente e dourada na chapa, avocado, limão e salsa verde

R\$ 24

SUADERO

Carne de boi cozida por 6 horas e picada na faca, limão, salsa roja e rabanete

R\$ 22

ALAMBRE

Bife na chapa picado na faca e salteado com cebola, pimentão verde, queijo e salsa roja

R\$ 25

CAMPECHANO

Suadero acompanhado de longaniza (linguiça levemente apimentada), limão, salsa roja e rabanete

R\$ 23

PESCADO ENSENADA

Peixe empanado, repolho roxo, molho de creme de leite com maionese defumada e salsa verde

R\$ 25

NOPAL 🌿

Cacto nopal chapeado com tomate e cebola
+ queijo R\$ 2
+ longaniza R\$ 2
+ queijo e longaniza R\$ 3

R\$ 24

TRIPA

Tripas bovinas cozidas e chapeadas, cebola, coentro e salsa verde

R\$ 19

CAMARÓN RECHONCHO 🌿

Camarão temperado, avocado, bacon e molho de camarão

R\$ 29

UMAMI 🌿 🌿

Shitake com abobrinha, pimenta de cheiro, cebola confit, milho crocante, gergelim e molho de soja com gengibre

R\$ 25

..... TACOS COM TORTILLA DE TRIGO GRANDE • 1 UNIDADE

GRINGA

Carne do Al Pastor coberto de queijo, cebola, coentro e abacaxi

R\$ 15

POLLO ORIENTAL 🌿

Frango com gengibre e molho shoyu empanado na farinha panko, maionese de curry verde, epazote e pickles de couve-flor colorida com hibisco

R\$ 16

As "salsas" são molhos frescos a base de tomate verde ou vermelho.
As salsas da mesa são as mesmas dos tacos, porém mais apimentadas.



Quer mais picante?
Peça nossa salsa de habanero!



! POSTRES !

CHURROS 4 UNIDADES

Churros crocantes com doce de leite super cremoso

R\$ 17

PASTEL DE TRES LECHES

Bolo branco molhadinho com cobertura de creme de leite, leite evaporado e leite condensado

R\$ 16

SORBETE DE MANGO 🌿

Sorbet de manga polvilhado com pimenta seca em flocos

R\$ 10

MEZCLAS ORIGINALES

VERDE MARGARITA 🍹

Tequila Espolón Blanco, Cointreau, Limão, Maça Verde e Salsão

SANDÍA FIZZ 🍹

Vodka infundada com Hibisco, Melancia, Aperol, Espumante Seco, Limão e Orgeat

PUXURITA 🍹

Tequila Espolón Blanco infundado com Puxuri, Aperol, Grapefruit, Limão e Orgeat

TAMARINDO DO CHAVES 🍹

Tequila Espolón Reposado, Cointreau, Tamarindo, Pimenta de Cheiro e Limão

FRIDA PEDA 🍹

Gin, Espumante Seco, Sherbet de Grapefruit com Cardamomo, Limão e Bitter de Laranja

SE FALA "UARRÁÇA" 🍹

Tequila Espolón Reposado infundado com Casca de Cacau, Carpano Classico, Punt & Mes e Angostura

R\$ 23 RIO GRANDE 🍹

Bourbon, Carpano Classico, Carpano Bianco, Jalapeño e Angostura

R\$ 21 SAMURAI CHILANGO 🍹

Gin, Licor de Yuzu, Abacaxi, Limão, Matcha, Broto de Coentro e Tônica

R\$ 25 GALLO BLANCO 🍹

Cachaça Ouro, Carpano Bianco, Óleo de Avocado, Limão Colima e Palha de Milho

R\$ 25 VERACRUZ GROG 🍹

Rum Havana 7, Rum Havana 3, Carpano Classico, Laranja, Abacaxi, Orgeat e Espuma de Chipotle

R\$ 27 JENGIBRE, CABRÓN! 🍹

Cachaça Branca, Ginger Beer Artesanal, Limão e Orgeat

CAFÉ PACÍFICO 🍹

R\$ 27 Rum Havana 7, Rum Havana 3, Cynar, Café Espresso, Melaço de Cana e Angostura

Troque seu destilado: Tequila Altos • Gin Tanqueray • Bourbon Wild Turkey • Vodka Grey Goose + R\$ 5

Tragos Clásicos

MARGARITA

Tequila Espolón Blanco, Cointreau, Limão e Borda de Sal

R\$ 23

PALOMA

Tequila Espolón Blanco, Soda de Grapefruit Artesanal e Limão

R\$ 25

ROSITA & TÓNICA

Tequila Espolón Blanco, Carpano Classico, Campari e Tônica

R\$ 25

MARIA SANGRIENTA

Tequila Espolón Blanco e Suco de Tomate Temperado

R\$ 25

Troque por Tequila Altos + R\$ 5

Para outros drinks, consulte nossa carta de drinks clássicos

Gin & Tônica

R\$ 23

LUPITA

Abacaxi, Licor Saint Germain e Epazote

SANDÍA Y MIEL

Melancia, Mel e Gengibre

NO HAY BRONCA

Goiaba, Xarope de Romã e Tomilho

MARIA DO BAIRRO

Hibisco, Grapefruit e Alecrim

GÜERO

Noilly Prat, Limão Siciliano e Pimenta da Jamaica

CHELAS

• Heineken/Sol •
R\$ 9,50

• Corona •
R\$ 11

• Blondine Horny Pig
Session IPA •
R\$ 21

CHELADA & MICHELADA

CHELADA R\$ 11

Cerveja Sol com suco de limão e borda de sal com pimenta

MICHELADA R\$ 14,50

Cerveja Sol com suco de limão, tempero a base de molho inglês e borda de sal com pimenta

MICHELADA CON CLAMATO R\$ 19

Suco de tomate temperado, cerveja Sol e borda de sal com pimenta

Troque por Amazzoni ou Tanqueray por + R\$ 4

AGUAS FRESCAS & GASEOSAS

AGUA DE JAMAICA

Chá gelado de hibisco com laranja

R\$ 9

AGUA DE TAMARINDO GASEOSA

Tradicional suco de tamarindo em nossa versão gaseificada

R\$ 9

CHÁ MATE

Nossa versão mexicana do querido chá mate brasileiro, com limão e semente de coentro

R\$ 9

SUCOS INTEGRAIS 300ml • Laranja, maçã e uva

R\$ 7

COCA-COLA DE VIDRO 250ml

R\$ 5,50

OUTROS REFRIGERANTES LATA 350ml

R\$ 6

ÁGUAS com e sem gás

R\$ 5

CAFÉ ESPRESSO Um Coffee Co

R\$ 6