

MALACOPA

TACO•BAR

ANTOJITOS

GUACAMOLE	6
Puré de abacate e legumes variados servidos com totopos / <i>Smashed avocado with vegetables served with totopos</i>	
FRIJOL REFRITO *	3,5
Puré de feijão preto cozinhado com malagueta verde e cebola servido com topping de requeijão e totopos a acompanhar / <i>Black bean puré served with cream cheese and totopos</i>	
ESQUITES	6,5
Milho frito servido com sour cream, requeijão e tajin / Corn sauteed with onion, served with sour cream, fresh cheese and tajin	
SOPES DE CHILORIO PATO (2 UNI)	6,5
Pato cozinhado em especiarias mexicanas servido em tortilha grossa, com alface e sour cream como toppings / <i>Cooked Duck with mexican spices, served in a thick tortilla with lettuce and sour cream as toppings</i>	
CHILAQUILES ***	8,5
Totopos cozinhados com salsa verde, frango desfiado, sour cream, requeijão (ovo estrelado opcional) / <i>Totopos cooked with green salsa, Shredded chicken, sour cream and fresh cheese (sunny side egg optional)</i>	

AGUACHILE DE CAMARÓN	12
Camarão curado em lima, coentros e salsa, servido com cebola roxa, malaqueta verde e pepino / <i>Shrimp curated with lime juice, coriander, parsley and served with red onion, chile and cucumber</i>	
CEVICHE DE ATUM COMO EN SINALOA	13
Atum curado em sumo de lima, sumo de laranja e soja, servido com manga, cebola roxa, malagueta verde e pepino / <i>Tuna curated in lime juice, orange juice and soya, served with mango, red onion, green chile and cucumber</i>	

TIRADITO DE JUREL	11,5
Carapau curado em em lima, soja, vinagre de arroz, óleo de sesamo acompanhado com um topping de cebola roxa picada, gengibre picado, malagueta verde e rebentos de coentros / <i>Cured mackerel in lime juice, soya, rice vinagre, sesame oil, with toppings of chopped red onion and ginger, chile serrano and coriander seeds</i>	

TÁRTARO DE PEIXE BRANCO	12
Peixe branco marinado em cítricos e molho de soja servido em cama de abacate com topping de cebola roxa, cebolinho, rebentos de coentros e molho agri doce de tamarindo e totopos a acompanhar / <i>Fish tartar marinated in soy and citrus served with avocado, red onion, sweet and sour tamarindo sauce and totopos on the side</i>	

QUESADILLA PURO QUESO (2UNI)	6
Queijo derretido em tortilla a acompanhar com pico de gallo / <i>Melted cheese in tortilla with pico de gallo on the side</i>	

QUESADILLA TINGA (2UNI) *	6
Queijo derretido com tinga em tortilla a acompanhar com pico de gallo / <i>Melted cheese with tinga de pollo in tortilla with pico de gallo on the side</i>	

QUESADILLA DE CAMARÓN (1UNI)	8
Queijo grelhado em tortilha, servido com camarão cozinhado na chapa, pico de gallo e maionaise de chipolte / <i>Grilled cheese in tortilla, served with hot iron plate cooked shrimp, pico de gallo and chipotle maionaise</i>	

AL CENTRO

CARNITAS	20
Carne de porco confitada servida com cebola branca picada e coentros / <i>Slow cooked pork meat served with white onion and coriander</i>	
TINGA DE POLLO **	20
Guisado de tinga de pollo, servida em tacho com ingredientes separados para preparar o taco a seu gosto / <i>Meat in a pot with separated ingredients to build your taco the way you like it</i>	

BARBACOA	24
Guisado de barbacoa, servida em tacho com ingredientes separados para preparar o taco a seu gosto / <i>Barbacoa Meat in a pot with separated ingredients to build your taco the way you like it</i>	

RIBEYE Á LA PARRILLA	26
Entrecote maturado grelhado, servido com milho, cebolete, guacamole, pico de gallo e tortilhas de milho acompanhar / <i>Dry aged grilled steak, served with corn, onion, guacamole, pico de gallo and corn tortilhas on the side</i>	

TACOS VEGAN

TACO DE HONGOS (2UN)	7
Cogumelos cozinhados com tomate , cebola e malagueta verde / <i>Mushrooms cooked with tomato, onion and green pepper</i>	

TACO DE COLIFLOR Y COLESLAW (2UN)	7
Couve flor panada, servida com coleslaw e molho agri doce de tamarindo em tortilha de trigo / <i>Breaded cauliflower with sweet and sour tamarindo sauce on wheat tortilla</i>	

TACOS DE PESCADO Y MARISCOS

TOSTADA DE ATUN (2UN) *	9,5
Atum fresco marinado e selado, abacate, maionaise chipotle e alho francês frito servido em tortilha crocante / <i>Sealed marinated tuna with avocado, chipotle maionaise and fried leek served in crunchy tortilla</i>	

TOSTADA DE CALLO DE HACHA (VIEIRAS) (2UN)	10,5
Vieiras marinada e selada servidas em tortilha crocante com maionaise de chipotle, pepino e gengibre / <i>Marinated and seared scallops served in crunchy tortilla with chipotle maionaise, cocumbre and ginger</i>	

TOSTADA E CEVICHE DE CAMARÓN (2UN)	9
Camarão curado em lima, servido em tortilha crocante com pico de gallo e maionaise de chipotle / <i>Shrimp curated in lime, served in crunchy tortilla with pico de gallo and chipotle mayonnaise as toppings</i>	

CAMARÓN A LA PLANCHA(2UN) *	9
Camarão na chapa com manteiga de alho servido com maionese de abacate e rebentos de coentros em tortilha de trigo / <i>Shrimp cooked on hot iron plate with garlic butter sauce, avocado mayonnaise and coriander on wheat tortilla</i>	

CAMARÓN REBOSADO (2UN) *	8
Camarão em tempura servido em tortilha de trigo, com maionaise de chipotle, couve roxa e abacate / <i>Fried tempura shrimp served with chipotle Maionaise and red cabbage</i>	

TACO DE PESCADO (2UN) *	9
Peixe branco em tempura, servido em tortilha de trigo, com salada de manga, maionese de abacate e maionaise de Chipotle / <i>White fish in tempura, served in wheat tortilla, with mango salad, avocado mayonnaise and chipotle maionaise</i>	

TACO DE PULPO ZARANDEADO (2UN) *	12,5
Polvo grelhado preciamente marinado em aioli de chipotle, servido com abacate e maionaise de abacate e coentros / <i>Grilled Octopus marinated in a chipolte aioli, served with avocado and avocado and coriander maionaise.</i>	

TACOS DE CARNE

CARNITAS (2UN)	7
Carne de porco confitada servida com cebola branca picada e coentros / <i>Slow cooked pork meat served with white onion and coriander</i>	

BARBACOA (2UN)	8,5
Carne de borrego marinada cozinhada ao vapor, servida em tortilha de milho com cebola roxa, coentros e o próprio molho de carne / <i>Lamb meat, marinated, steam-cooked, served in corn tortilla with red onion, coriander, and meat juice</i>	

AL PASTOR (2UN)	7
Tradicional taco de Cachaço de porco marinado em molho achiote (especiarias mexicanas) servido com abacaxi, cebola e coentros em tortilha de milho / <i>Pork meat marinated in achiote, served with chopped onion, coriander and pineapple</i>	

GRINGA (2UN)	7
Carne al pastor com queijo derretido servido com cebola e coentros em tortilha de trigo / <i>Al pastor meat, with melted cheese served on white tortilla with onions & coriander</i>	

TINGA DE POLLO (2UN) **	7
Frango desfiado cozinhado em molho de chipotle e tomate servido com sour cream, alface e requeijão em tortilha de milho / <i>Chicken cooked in chipotle and tomato, served with sour cream, lettuce and fresh cheese</i>	

ENCHILADAS SUIZAS (2UNI) **	7,5
Prato tradicional de Tinga de pollo enrolada em tortilha, coberta com molho suave verde (tomatillo verde e sour cream) e queijo gratinado no forno. / <i>Chicken tinga in rolled tortilla, covered with soft green sauce and melted cheese on top</i>	

CARNE ASADA (2UNI) **	8,5
Entrecote grelhado servido com cebola, coentros e molho de abacate ou salsa macha / <i>Grilled ribeye served with onion, coriander and avocado sauce or macha sauce</i>	

DULCES

PIE DE LIMON	5
Tarte de lima / <i>Lime pie</i>	

PASTEL 3 LECHEs	6
Bolo tradicional mexicano molhado por uma mistura de 3 leites / <i>Traditional mexican cake soaked in 3 kinds of milk</i>	

CHURROS CON DULCE DE LECHE	5
Churros servidos com dip de doce de leite / <i>Fried dough pastry served with dulce de leche</i>	

HELADO DE REQUESÓN Y DULCE DE GUAYABA	6
Gelado de requeijão servido com compota de goyaba e praline de avelã / <i>Cheese ice-cream served guava and hazelnut praliné</i>	

MOUSSE DE CHOCOLATE Y MEZCAL	5
-------------------------------------	----------

IVA incluído á taxa legal em vigor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente | Este estabelecimento possui livro de reclamações.
Em caso de duvida solicite informação sobre produtos alergénios ao nosso staff.

* Poquito caliente ** Mas caliente *** Muy caliente

LOS TACOS DEL CHINGÓN, LA PUTA FIESTA

LOS TACOS DEL CHINGÓN, LA PUTA FIESTA

MALACOPA

TACO•BAR



LOS TACOS DEL CHINGÓN, LA PUTA FIESTA

LOS TACOS DEL CHINGÓN, LA PUTA FIESTA

© DIEGO HUERTA LLC

RUA AFONSO SANCHES 38
2750 - 444, CASCAIS
T. 00351 967 643 319
/ 00351 214 845 047