

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, cebote, 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

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