

ESTA ES LA CARTA DE

# Callejero

## PA PTCAR

(First what's first)

**GUACAMOLE (vegano)** A receita da nossa mãe, abacate recém-purê, feito no momento e servido com totopos, delicioso. **6,75**

**TOTOPOS & HOMEMADE SALSAS (vegan)** 3 molhos, um com tomate assado, outro é o nosso tomatillo cremoso picante com chile jalapeño e para completar trio, pico de gallo fresco. **4,95**

**CEVICHE DE TUBARÃO!** Este é Ceviche Cora, uma receita do norte de Jalisco feita à maneira Callejero, tubarão fatiado marinado em suco de limão e servido com batatas fritas e abacate. **11,75**

**SOPA AZTECA** Estamos diante de uma humilde sopa de tortilha rural a nossa vem com frango e servimos com tortilha crocante e pico de gallo, se você gosta de creme fresco nos avise. **6,75**

**QUESADILLAS** Queijo derretido enchendo uma grande tortilla de farinha,

com Pico de gallo, **7,25**

Cogumelos, **8,25**

Legumes Assados, **7,75**

Nopalitos **8,75**

com Tinga, Cochinita ou Birria. **9,5**

## TORTAS

Deliciosos sandes mexicanos quentinhos, perfeitos para o almoço ou jantar. Fazemos os nossos com natas frescas, mostarda, feijão, tomate, queijo e alface.

Peça o seu com,

**VACA** (Carnê) **11,75**

**CERDO** (Porco) **11,5**

**POLLO** (Frango) **11,5**

**GÜEVO** (Ovo) **9,25**

**VERDURAS** (Legumes) **9,25**

**NOPAL** (Cactus) **10,5**

**SHROOMS** (Cogumelos) **10,5**

Também podemos tornar estes últimos veganos, sem queijo ou creme, é só pedir.



In Callejero we make legit Mexican food, the kind my mother taught me. Fresh, simple and delicious!



## BURRITOS

Fazemos um burrito incrível! Todos vêm com feijão preto, arroz branco, queijo, molho Baja e pico de gallo, bomb!

**EL TINGA ESTILO BURRITO** Um ensopado de frango e cebolas salteadas em molho de chipotle levemente picante com cebola curada com limão e queijo fresco. **10,75**

**CHAMPIS ADOBADOS (vegan)** Cogumelos embebidos em nosso adobo pastor caseiro servido com cebola roxa curada **10,75**

**TATEMADO FISH BURRITO** Tubarão ensopado em adobo huichol, blackend e servido com slaw mexicana e molho cremoso estilo Baja. **12,5**

**EL VERDURITAS CHIDAS BURRITO (Vegan, ou seja, sem queijo ou molho Baja)** Legumes da estação assados em óleo de cominho saboroso. **10,75**

**CON BIRRIA** Nossa versão de um clássico mexicano, Birria de res, acompanhada de cebola curada e coentro. **12,5**

**EL DE NOPALITOS (Vegan, ou seja, sem queijo ou molho Baja)** Um nopal é um cacto mexicano comestível muito popular, cozido muito macio, misturado com cebola, tomate, pimentão verde e coentro. **11,5**

**EL DE ADOBADA** Carne de porco marinada ao estilo "pastor", rica combinação de guajillo, pimentas e especiarias, grelhada e coberta com salsa de abacaxi. **11,5**

**POLLY'S BURRITO DE CAMARÃO** (O favorito de Polly) Camarões grelhados marinados em recado rojo e especiarias, e servidos com chipotle Baja salsa, repolho slaw e pico de gallo, mas servimos biggens! **15,25**

Nada melhor que um burrito de camarão! (OK, talvez dois burritos de camarão sejam melhores...)

**EL COCHINITA CLÁSICO BURRITO** Muito macio, estilo pibil, paleta de porco, servido com cebola roxa curada. **11,5**

## TACOS

(da 3 por prato)

**COCHINITA CLASSIC** Ombro de porco o estilo pibil, muito macio, servido com cebola vermelha curada. **11,85**

**BIRRIA DE RES** Apresentamos Birria, um guisado típico de Guadalajara, lembranças da infância de Andrés, nosso chef. Vaca, tomate, especiarias... venha viajar para Jalisco! **12,5**

**TINGA ESTILO** Um ensopado de frango e cebola refogada em chipotle levemente picante, decorado com requeijão e cebola curada com lima. **10,5**

**CHIDAS VERDURITAS (vegan)** Nossos legumes sazonais assados com óleo de cominho! **10,5**

**NOPALITOS (vegan)** Cacto mexicano comestível muito popular, cozido muito tenro, misturado com cebolas, tomates, pimentões verdes e coentro **11,85**

**SHROOMS ADOBADOS (vegan)** Cogumelos embebidos em nosso adobo pastor caseiro servido com cebola roxa curada **10,5**

**ADOBADA** Porco marinado ao estilo "pastor" em uma rica combinação de guajillo, pimentões e especiarias; grelhado e coberto com salada de abacaxi. **11,85**

**CAMARÃO (Polly's favorite)** Camarões grelhados marinados em recado rojo e especiarias. Servidos com molho estilo Baja de chipotle, salada de couve e pico de gallo, bomb! **14,7**

**TATEMADO FISH TACOS!** Tubarão ensopado em adobo huichol, blackend e servido com slaw mexicana e molho cremoso estilo Baja. **12,5**

## BEBIDAS FRESCAS

**JARRITOS** No México bebemos jarritos! Um refrigerante do México, criado em 1950 por Don Francisco "El Güero" Hill...! Sabores: cola mexicana, toranja, tamarindo, tangerina, limão, goiaba, abacaxi ou manga. **4,25**

**HORCHATA** Arroz fresco, água fresca, com leite (vaca ou vegetal) e canela... uma delícia mexicana! **3,5**

**AGUA DE JAMAICA** Experimente esta refrescante infusão de flores de hibisco; água de jamaica é uma instituição mexicana! **3**

**NATURAL JUICES**

Pergunte que frutos temos hoje. **3**

**LEMONADE** Recém espremida, feita no momento! **2,5**

**POP SODA**

Coca-Cola Normal **2,5**

Coca-Cola Zero **2,5**

Schweppes Água tônica **2,5**

Schweppes Ginger Ale **2,5**

**CAFÉS E INFUSIONS**

Normal (Expresso) **1**

Duplo **1,5**

Latte **1,5 (Vaca ou vegetal)**

Infusões **1,5**

Chá preto, chá verde, frutas vermelhas...

**AGUAS**

Mineral 50cl **1,5**

Pedras c/gas 25cl **2**



# LA CHELA

Beer was made for tacos! (and there is nothing like micheladas...)

## CHELAS DE LA CASA

### MALQUERIDA 33cl.

A 'Roja Fresca' made with corn, hibiscus flower, hops, wheat and orange. **3**

Mug 50cl. 4,75

### ESTRELLA DAMM 33cl.

Light, golden and sparkling beer with an aroma of fresh spices. **2**

Mug 50cl. 3,75

### FREE DAMM 25cl.

A non-alcoholic beer that is fresh and has a certain amount of bitterness. **2**

## CHELAS MEXAS

### CORONA (MX) 33cl.

A pilsener beer produced in 1925 at the Cervecería Modelo, ligera y transparente. **3,5**

### PACIFICO (MX) 33cl.

Pacifico has its roots in Mazatlan is a light beer with a great tradition in northwestern Mexico, with a very refreshing, mild Pilsner-type flavor. **4,5**

### MODELO ESPECIAL (MX) 33cl.

Brewed as a model of what good beer should be, this rich, full-flavored Pilsner-style Lager delivers a crisp, refreshing taste. **4,5**

### NEGRA MODELO (MX) 33cl.

A Medium bodied lager with slow roasted caramel malts brewed to prove dark beer can deliver both full flavor and refreshing taste. **4,5**

## LOCAL MICRO BREWS...

### OPO 74 GYROSCOPE (PT) 33cl.

Gyroscope is an American West Coast style IPA produced on the European West Coast. **4,5**

### OPO 74 COMMON PEOPLE (PT) 25cl.

Common People is a lager with the character of malt balanced by German hops. **2,75**

### CINCO CHAGAS (PT) 33cl.

American IPA is a beer with an intense aroma of passion fruit, derived from hops. **4,95**

# MICHELADAS

Michelada is a beer combined with lime juice, spices, tomato juice or Clamato (tomato and clam juice, yes clam) and chile pepper. It is served in a glass with a rim of salt or tajín.

### LA LEGENDARIA

Callejero michelada is made with love, tomato juice and Mexican beer. **5,75**

Make it premium with Clamato, for 1 more!

### LA GÜERA

La güera is a michelada with salsa callejera with clear soy, lime juice; no tomato. **5,75**



# EL CHURRE

Everyone knows this is why you're here...

Any of these cocktails can be served with fresh lime, orange or grapefruit juices and your choice of tequila, just ask us!

## LA QUEBRADITA

A freshly squeezed lime juice margarita. We only need three ingredients to make it tasty and delicious: José Cuervo Silver Blue Agave, fresh squeezed lime and homemade sugar cane syrup, that's it! **7**

## AY JESÚS! MARGARITA

Celebrate the glorious confluence of citrus with our Ay Jesús Margarita! José Cuervo Silver Blue Agave, orange juice and freshly squeezed lime juice, served on the rocks in a glass with a spicy rim of Tajín salt. **8**

## ESA GUERRERA

Olmeca Reposado is perfect for this pineapple and basil cocktail, surprisingly complex and very refreshing. **8,5**

## EL ACAPULCO

Olmeca Reposado and Havana Club 3 year rum with fresh pineapple and grapefruit juice giving this drink a definite tropical vibe. **9**

## LA CHABELA

Our version of the classic Paloma cocktail, mezcal Ojo de Tigre, fresh grapefruit juice and a little lime, served on the rocks with a glass with peppery salt rim. **10**

## HORCHATA CON PIQUETE

Fresh rice drink, mixed with cow or vegetable milk and cinnamon...a Mexican delight, even better with tequila or rum! **7**

## L.A. BLOODY MARIA

José Cuervo Silver Blue Agave or Absolut, tomato, chiles and lime accompanied by the Callejero mix. **7**

## MEXPRESSO

This drink is the perfect combination of an after-meal cocktail and it will certainly bring you back the dead. Olmeca Reposado, simple xarope and Segafredo espresso. **7,5**

## MIMOSA

You know this one, sparkling wine and freshly squeezed orange juice. (or grapefruit juice...) **5**

# COCTELITOS

## PORTO TONIC

The refreshing combination of white Port wine and Schweppes tonic water. **5,5**

## EL MOJADO

Havana 3 years, mint, lime and natural cane syrup, a version of Callejero mojito. **7**

## LA GINGER

Jameson, fresh lime and Schweppes Ginger Ale. **7**

## EL GRINGO

The legendary classic Campari aperitif cocktail, red vermouth, soda hit, on the rocks. **6,5**

## NEGRITO

Campari, gin and a Ruby Porto shake. **6,5**

## EL CATRÍN

Beefeater and Schweppes tonic water. **7**

# LET'S GET CRAZY

(Hasta la vista baby)

## TEQUILA

JOSE CUERVO Blue agave	2
JOSE CUERVO Reposado	2,5
OLMECA Silver	3
OLMECA Oro	3,5
ESPOLÓN Reposado	5,5
CURADO Agave azul	6
CURADO Cupreata	6
HERRADURA Reposado	7
OCHO Blanco	7,5
OCHO Reposado	8,5
KHÁ Blanco	8,5
KHÁ Reposado	9
DON JULIO Reposado	9
CASAMIGOS Añejo	10

## MEZCAL

OJO DE TIGRE Blanco	5,5
OJO DE TIGRE Reposado	5,75
SIETE MISTERIOS Doba Yej	6
LE TRIBUTE	7
DEL MAGUEY Vida Espadín	8
AMORES Cupreata	8

## LOS DEMÁS...

NIXTA Licor de elote	6
ANCHO REYES Licor de chile	6
JAMESON	3
BALLANTINE'S	2
BEEFEATER	2,5
CAMPARI	2,5
HAVANA 3 años	2
VELHO BARREIRO	1,5
ABSOLUT	2

## THE WINE

CALEM Curva	
Douro White (glass)	3
Douro Red (glass)	3

## PORTO

Tawney	3
Ruby	3
White	3

## SANGRIA

Homemade recipe, with fresh fruits to freshen the throat!  
White or red wine, your choice.

Glass	4,5
Pitcher 1L.	16,25

## CHUTE

