

ESTA ES LA CARTA DE

# Callejero

## PA PICAR

(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** (Came) **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 tomar estes últimos veganos, sem queijo ou creme, é só pedir.



## 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 ligeiramente 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 agua fresca, com leite (vaca ou vegetal) e canela... uma delícia mexicana! **3,5**

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

**NATURAL JUICES**

Pergunte que frutos temos hoje. **3**

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**

**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

Cerveja foi feita para tacos!  
(e não há nada como micheladas...)

## CHELAS DE LA CASA

### MALQUERIDA 33cl.

Uma 'Roja Fresca' feita com milho, flor de hibisco, lúpulo, trigo e laranja. 3

Caneca 50cl. 4,75

### ESTRELLA DAMM 33cl.

Cerveja leve, dourada e espumante com aroma de especiarias frescas. 2

Caneca 50cl. 3,75

### FREE DAMM 25cl.

Uma cerveja sem álcool que é fresca e tem um certo amargor. 2

## CHELAS MEXAS

### CORONA (MX) 33cl.

Corona é um tipo de cerveja Pilsener produzida em 1925 na Cervecería Modelo, ligera e transparente. 3,5

### PACIFICO (MX) 33cl.

Pacífico tem suas raízes em Mazatlan é uma cerveja leve com grande tradição no noroeste do México, com um sabor muito refrescante e suave tipo Pilsner. 4,5

### MODELO ESPECIAL (MX) 33cl.

Fabricada como um modelo do que uma boa cerveja deve ser, esta Lager estilo Pilsner rica e cheia de sabor oferece um sabor fresco e refrescante. 4,5

### NEGRA MODELO (MX) 33cl.

Uma lager de corpo médio com torra lenta maltes de caramelo fabricados para provar que a cerveja escura pode oferecer sabor completo e refrescante gosto. 4,5

## CERVEJAS LOCAIS...

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

Gyroscope é uma IPA ao estilo da costa oeste americana produzida na costa oeste europeia. 4,5

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

Common People é uma cerveja com o caráter de malte balanceado por lúpulo alemão. 2,75

### CINCO CHAGAS (PT) 33cl.

American IPA é uma cerveja com aroma intenso de maracujá, derivado do lúpulo. 4,95

# MICHELADAS

Michelada é uma cerveja combinada com suco de limão, especiarias, suco de tomate ou Clamato (sumo de tomate e amêijoia, sim amêijoia) e pimenta. É servido em um copo com uma borda de sal ou tajín.

### LA LEGENDARIA

Callejero michelada é feito com amor, sumo de tomate, temperos e cerveja mex. 5,75

Tome-la premium com Clamato, por mais 1!

### LA GÜERA

Uma michelada com salsa callejera com soja clara, suco de limão; sem tomate. 5,75



Todo mundo sabe que é por isso que você está aqui...

Qualquer um desses coquetéis pode ser servido com sumos frescos de limão, laranja ou toranja e sua escolha de tequila, pergunte-nos!!

### LA QUEBRADITA

Uma margarita de suco de limão espremido na hora só precisamos de três ingredientes para torná-lo saboroso e delicioso: José Cuervo Silver Blue Agave, limão fresco e melado de cana caseiro, é isso. 7

### AY JESÚS! MARGARITA

Celebre a gloriosa confluência dos citrinos com a nossa Ay Jesús Margarita! José Cuervo Silver Blue Agave, sumo de laranja e suco de limão espremido na hora, servido com gelo em um copo com uma borda picante de sal Tajín. 8

### ESA GUERRERA

Olmeca Reposado é perfeito para este cocktail de ananás e manjeriço, surpreendentemente complexo e muito refrescante. 8,5

### EL ACAPULCO

Rum Olmeca Reposado e Havana Club 3 anos com abacaxi fresco e sumo de toranja, dando a esta bebida uma vibe tropical definitiva. 9

### LA CHABELA

Nossa versão do clássico coquetel Paloma, Ojo de Tigre mezcal, sumo de toranja fresco e um pouco de limão, servido com gelo em um copo com borda de sal apimentado. 10

### HORCHATA CON PIQUETE

Bebida de arroz fresco, misturada com leite de vaca ou vegetal e canela... uma delícia mexicana, ainda melhor com tequila ou rum! 7

### L.A. BLOODY MARIA

José Cuervo Silver Blue Agave ou Absolut acompanhado do tomate, lima e mix Callejero. 7

### MEXPRESSO

Esta bebida é a combinação perfeita de uma sobremesa e um coquetel e quase certamente o trará de volta dos mortos. Olmeca Reposado, simple xarope e Segafredo espresso. 7,5

### MIMOSA

Você conhece este, vinho espumante e sumo de laranja espremido na hora.  
(ou sumo de toranja...) 5

# COQUELETOS

### PORTO TONIC

A refrescante combinação de vinho do Porto branco e água tônica Schweppes. 5,5

### EL MOJADO

Havana 3 anos, menta, lima e calda de cana natural, uma versão do Callejero mojito. 7

### LA GINGER

Jameson, limão fresco e Schweppes Ginger Ale 7

### EL GRINGO

O lendário coquetel de aperitivo Campari clássico, vermute vermelho, soda hit, com gelo. 6,5

### NEGRITO

Campari, gin e um shake Ruby Porto. 6,5

### EL CATRÍN

Água tônica Beefeater e Schweppes. 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

Receita caseira, com frutas frescas para refrescar a garganta!  
White or red wine, your choice.

Copo	4,5
Jarra 1L.	16,25

