

CHAMAKO

C/Margarit, 18. Barcelona
www.chamako.es @chamakobar
tel. 935 293 488
digamelon@chamako.es

CARRO DE GUACAMOLE SHOW ^{SHOW SHOW} 8,5€

Guacamole al más puro estilo Chamako, originario en su ciudad natal, receta de sus ancestros. Servido en un molcajete.

BARRA FRÍA Y MUCHA LECHE DE TIGRE

OSTRAS 3€

de Normandía al Natural.

* (vinagreta japo / Leche de tigre / Michelada) +0,5€

EL ANÍCEVICHE 11€

de corvina con leche de tigre del Pacífico.

CEVICHE CHAMAKO 11€

de gambas con leche de tigre y maracuyá.

TIRADITO NIKKEI DE SALMÓN 10€

con cebolla japonesa y acevichado oriental.

EL MEXICAN 5€

cevichelada de atún sobre tosta crujiente.

~~PENDEJO~~

BOTANAS CALIENTES ^{que me enseñó mi madre de Asia}

CHANCHO BAO ~~8€~~ 6€

Pan bao de panceta ibérica crujiente.

GYOZA JALISCO (*4uds). 12€

gyoza de birria.

VEGGYOZA (*4uds). 7€

gyoza de fake pollo vegana.

LANGOSCHINO (*4uds). 9€

hako de langostinos con mayo de soja.

NO EDAMAMES WEVyyy

edamame salteado con kimchi y sriracha. 4,5€

HOT SAUCES : 3 NIVELES DE PRO

Hot  0,5€

Picabróna  0,5€

Rompe papilas  0,5€

NACHOS

COMPA

10,5€

NACHO MACHO

tortilla gigante crujiente de pollo, ají amarillo jalapeños y salsa madre de cheddar trufado.

TOROPO NIPÓN

tartar de salmón, salsa de queso fresco, aguacate y edamame.

BESO DE ~~ABUELA~~ QUESO

salsa madre de cheddar trufado, queso de cabra y parmesano.

EL CARNALITO

salsa madre de cheddar trufado, vacío de ternera y chimichurri.

COMPA-DRINO

salsa madre de cheddar trufado, stracciatella de burrata y pesto.

CHINO CHIDO

salsa madre de cheddar trufado, carne desmechada de pato rustido & salsa milagros.

TACOS O TORTILLAS ^(*2uds.)

CHANCHO PANZA 6€

costilla de cerdo con salsa barbacoa al bourbon y cebolla roja encurtida.

CHANCHO CHEDDAR 6,5€

costilla de cerdo con cheddar trufado y chimichurri.

HARAKIRI 8,5€

steak tartar tokio style.

MORRITA LINDA 6€

vacío de ternera desmechada con demi-glace.

SALMÓN KAMIKAZE 8,5€

tartar de salmón con sésamo y aguacate.

CAMARÓN KARATEKA 8€

gamba salteada con kimchi y verdurita thai.

ESPAR-TACO 8€

secreto ibérico a baja temperatura con tzatziki.

TRAGOS + BREVAJES

9€

TEKILL

tequila tradicional infusionado con especias, Ancho Reyes, campari, limón, espuma de jalapeño.

TAMALINDO

tequila tradicional, mezcal 400 Conejos, tamarindo, limón, agrave, top Malquerida.

FUJIMORI

sake infusionado con alga nori, pisco, leche de tigre, aire de lima.

MARACOLO

tequila tradicional, mezcal 400 Conejos, fruta de la pasión, sirope de manzanilla y coco, clara de huevo y lima.

DURAZNITO

gin June de melocotón, sirope tomillo, zumo naranja y limón, cava.

CONFUSIÓN

sake, gin Bombay dry, licor confucio, vermut blanco dry lima, tamarindo.

NO HAY MAÑANA

ron bacardi, ron santa Teresa, Kraken spiced ron, sirope jengibre, fruta de la pasión, zumo de piña y naranja, curvy & menta.

CHAMAKUZA

tequilla citronella acidificado, sake, oloroso de jerez, sirope de menta y amarranto, soda de piña.

BLOODY JIMENA

vodka, Pedro Ximenez, salsa de tomate milagros.

CHAPO MULE

vodka, mango natural, limón, albahaca, gingerbeer.

NUESTROS FUUVCKING CLASSIC ANCESTRALES

MARGARITA

tequila tradicional / cointreau, lima-limón

- mezcal 400 Conejos
- fruta de la pasión o mango

7€

+2€

+1€

PALOMA

tequila / lima / soda de pomelo.

7,5€

MICHELADA

salsa milagros casera, limón, cerveza.

6€

UN DULCITO

6,66€

VOLCÁN DE FUEGO

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE WASABI.

TAPICOCO

TAPIOCA CON LECHE Y HELADO DE COCO.

MOUSSE CHOCABRÓN

MOUSSE DE CHOCOLATE, QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE JALAPEÑO.

SANTA MADRE TRUFA

TRUFAS DE CHOCOLATE.

BALITAS

BOLITAS DE ARROZ GUTINOSOS RELLENAS DE SESAMO SOBRE CREMA DE COCO.

CHEESECAKE

DE TE MATCHA CON MERMELADA DE FRESA Y YUZU.

