

CHAMAKO

CARRO DE GUACAMOLE SHOW ^{SHOW} ^{SHOW} ^{SHOW} **10,5**
Autèntic estil chamako, una recepta dels seus avantpassats.
Servit en un molcajete mexicà.

SALSITAS SHOW **4,5**
3 salses de la ⊖ HOT a la ⊕ EXTRA SPICY
Servides amb totopos de blat de moro. **1u** **2**

BARRA FREDA

OSTRES **4**
de Normandia al Natural
llet de tigre / aguachile verd del Pacífic /
michelada cevichada. **+1**

AGUACHILE DEL PACÍFIC **15**
aguachile verd amb llobarro.

CEVICHE CHAMAKO **13**
de gambes amb llet de tigre de
maracujà i cremós d'alcavat.

TIRADITO NIKKEI DE SALMÓ **13**
amb ceba japonesa i cevichado oriental.

ENTRANTS CALENTS

que me enseñó
mi mamá
de Asia

PATO QUACKBAO **6,5**
pa bao amb ànec i verdures,
tot amb salsa hoisin.

CHANCHO BAO **7**
pa bao amb cansalada, col kimchi
i salsa BBQ coreana.

GYOZA JALISCO **12**
gyoza de birria amb mole (4 peces).

VEGGYOZA **7**
gyoza farcida de fals pollastre fet amb tofu
sec, bambú i bolets (4 peces).

LANGOSCHINO **10**
hakao de gambes i llagostins amb
maionesa de soja (4 peces).

EDAMAMES WEEYYYY **4,5**
edamame saltat amb kimchi
i sriracha.

NACHOS COMPA

NACHO MACHO **15**
tortilla gegant cruixent amb pollastre,
xili groc, jalapeños i salsa
de cheddar trufat.

NACHO CARNALITO **15/9**
vedella rostida, salsa de cheddar
trufat, chimichurri i pico
de gallo.

CHINO CHIDO **15/9**
carn d'ànec rostida, salsa
de cheddar trufat i salsa
milagros.

TACOS O TORTILLES (2 unitats)

CHANCHO PANZA **7,5**
castelles de porc amb salsa BBQ
al bourbon i ceba caramel·litzada

MORRITA LINDA **8,5**
vedella rostida, ceba caramel·litzada
i demi-glacé.

CAMARÓN KARATEKA **8**
gamba saltada amb kimchi
i verdures thai.

PLATETS

PULPO PANCHO **23**
pop amb cansalada oriental, cremós
de patata amb crema agra, coriandre i
emulsió de jalapeño.

TNT **24**
moll de l'os de vaca vella amb tartar de
tonyina i totopos de blat de moro.

TATAKI CARNAL **18**
tataki de vedella amb cremós de fesols
i chimichurri oriental.

HARAKIRI **15**
steak tartar en molcajete amb totopos
de blat de moro.

DUO SU-MISO **12**
duo de tostes amb salmó i tonyina su-miso.

BOLES XINESES **11**
amb salsa de tamarindo, porc cruixent i
cremós de moniato (4 peces).

CÒCTELS + BEGUDES

TOTS
10

TAMALINDO

tequila tradicional, mezcal, tamarinde,
llima i agave.

MARA COCO

tequila tradicional, mezcal, fruita de la passió,
xarops de camamilla i coco, sour i llima.

CHAPO MULE

vodka, mango, suc de llimona, alfàbrega
i ginger beer.

NO HAY MAÑANA

rom blanc, rom envellit, rom especiat,
xarop de gingebre, fruita de la passió,
suc de pinya, suc de taronja, curri i menta.

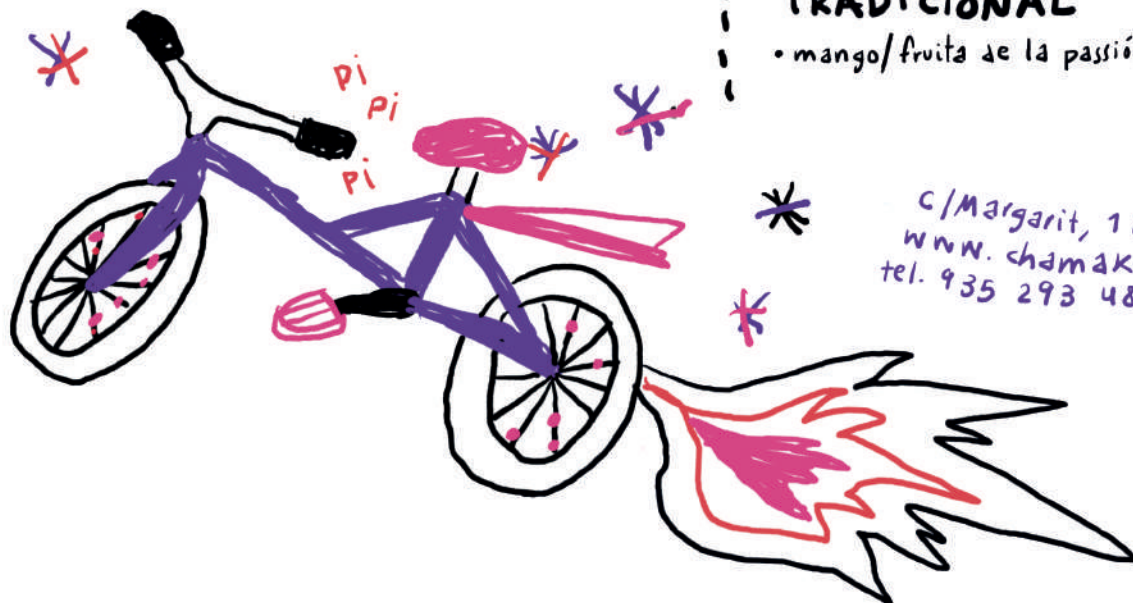
MOCTEZUMO

mezcal infusionat amb taronja i romaní,
Montenegro, xarop de romaní, suc de llimona
i top de soda d'aranja.

MARGARITA MANGÓMEZ

tequila reposat tradicional, licor de gingebre,
puré de mango i suc fresc de llima.

CHUPAY
MAMA
QUE SE
DERRAMA



ELS NOSTRES FUCKING CLASSICS ANCESTRALS

MARGARITA

tequila tradicional, triple sec, llima i sal.
• Tequila 1800
• Tequila Patrón
• Mezcal 400 conejos
• Fruita de la passió/mango

8
+2
+3
+2
+1

PALOMA

tequila tradicional, llima i soda d'aranja.
• Tequila 1800
• Tequila Patrón

8
+2
+3

MICHELADA

salsa milagros casolana, suc de llimona i cervesa.

7

PISCO SOUR

de sabors

8
+1

PORN STAR MARTINI

vodka, fruita de la passió, suc de
llima, vainilla, sour i cava.

8

CÒCTELS SENSE ALCOHOL

MANDA FLOR

Martini Floreale, suc de llimona, mandarina,
xarop de farigola i sour.

7

EL CHAPULÍN

HYK (vermut vibrant), suc de llimona
xarop de xili llima, mango i escuma
d'hibisc.
• Mezcal 400 conejos.

7
+1

LLIMONADA CHINGONA TRADICIONAL

• mango/fruita de la passió.

4
+1

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