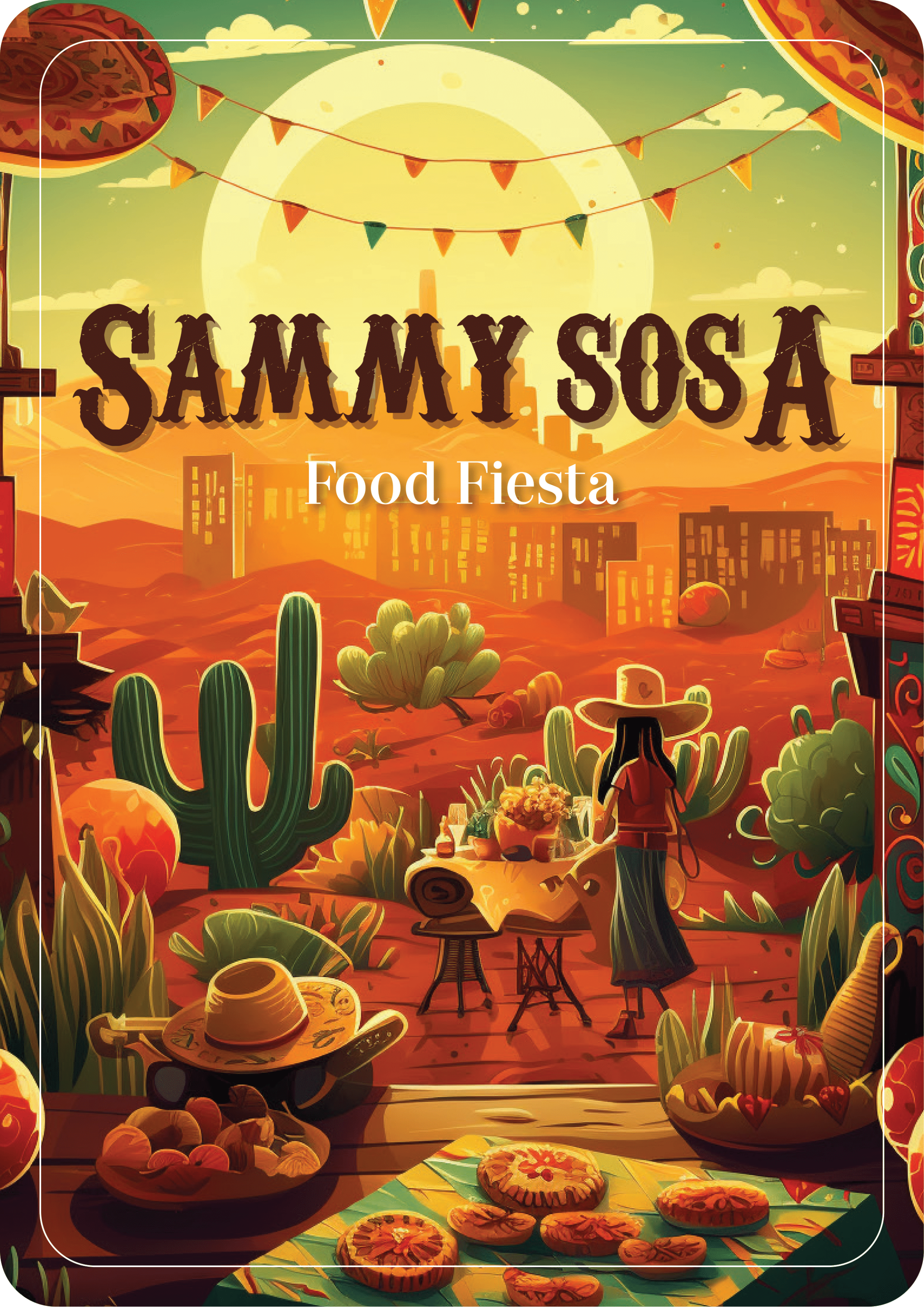


SAMMY SOSA

Food Fiesta



Bocadillos



Chilli com Frango.....€ 9

nachos, frango, jalapenos, feijão, guacamole, sour cream, molho de queijo e maionese de kimchi

✦ Nachos (Vegetariano).....€ 8

nachos, jalapenos, guacamole, sour cream, molho de queijo, maionese de kimchi

Chimichanga de Frango.....€ 7

peito de frango marinado envolto em tortilha estaladiça e queijo

✦ Tostada de Atum.....€ 10

tártaro de atum, tortilha crispy, ponzu, guacamole

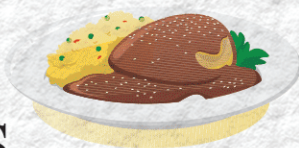
Maçaroca de Milho Tostado (Vegan).....€ 7

aioli, chipotle e queijo vegan

Enchiladas (Vegan).....€ 8

seleção de vegetais sazonal e sustentáveis, queijo vegan, tortilha selada na chapa e molho de tomate levemente picante

Burritos ou Bowls



✦ Pollo Loco.....€ 14

tortilla, frango marinado, mole, arroz, feijão preto, guacamole, pico de gallo e queijo

✦ El Pastor.....€ 14

tortilha, porco marinado e cozido à baixa temperatura, feijão preto, arroz, guacamole, pico de gallo e queijo

Burrito Vegetariano (Vegan).....€ 13

tortilha, seleção de vegetais salteados com pimenta morita, feijão, pico de gallo, arroz, queijo e guacamole

Gambas Sinaloa.....€ 16

tortilha, gambas marinadas e salteadas, feijão, pico de gallo, arroz, queijo e guacamole

Sobremesa



✦ Três Leches.....€ 5

bolo embebido em 3 tipos de leite, pureé goiaba e malagueta e chantilly de lima

Churros e Doce de Leite.....€ 5

churros, doce de leite, açúcar de lima

Salada de frutas (Vegan).....€ 4

frutas sazonais e sustentáveis, calda de açúcar e tequila e raspas de lima

Tacos – 3 Unidades

Gambas Sinaloa.....€ 13

tortilha, guacamole, gambas marinadas e salteadas em molho adocicado de pimenta, salsa criola e romesco

✦ Rabo de Boi.....€ 12

tortilha, rabo de boi cozido por 12 horas, maracujá, guacamole e salsa criola

El Pastor.....€ 12

tortilha, porco marinado e cozido à baixa temperatura, ananás, guacamole e salsa criola

✦ Pescado.....€ 12

peixe panado, molho de manga, salsa criola e lima

Frango Mole Poblano.....€ 11

✦ frango marinado e salteados em manteiga de alho, mole poblano e salsa criola

Maiz e Frijoles (Vegan).....€ 9

tortilla, salsa criola, kimchi, nachos, feijões salteados e purê de milho

✦ Cogumelo Salteados (Vegan).....€ 9

tortilha, salsa criola, pico de gallo, cogumelos salteados

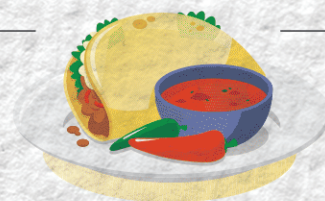
Salsas (Selecione Uma) Extra.....€ 1

manga, tomatito, salsa verde, queijo, creme azedo, abacaxi e morita, mole

Salsas Picante (Selecione Uma) Extra.....€ 1

morita nível 1, guero nível 2, habanero chocolate nível 3

Quesadilla



✦ Porco Assado.....€ 14

tortilha, porco iberico, pico de gallo, queijo e guacamole

Vegetais Assados (Vegan).....€ 12

tortilha, seleção de vegetais sazonais e sustentáveis salteados, guacamole, pico de gallo, queijo

✦ Frango Chipotle.....€ 14

tortilha, tiras de frango marinado, chipotle, mole, pico de gallo, queijo e guacamole

Chouriço e Cogumelo.....€ 13

tortilha, chouriço, cogumelo salteado, pico de gallo, queijo e guacamole

SAMMY SOSA

✦ Recomendación del Chef

Bocadillos



Chilli with Chicken.....€ 9
nachos, chicken, jalapenos, beans, guacamole, sour cream, cheese sauce and kimchi mayo

✦ **Nachos (Vegetarian)**.....€ 8
nachos, jalapenos, guacamole, sour cream, cheese sauce, kimchi mayo

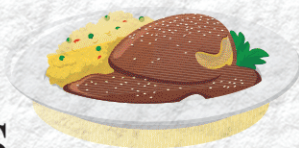
Chicken Chimichanga.....€ 7
marinated chicken breast wrapped in a crispy tortilla and cheese

✦ **Tuna Tostada**.....€ 10
tuna tartar, crispy tortilla, ponzu, guacamole

Toasted Corn on the Cob (Vegan).....€ 7
aioli, chipotle and vegan cheese

Enchiladas (Vegan).....€ 8
Seasonal and sustainable vegetable selection, vegan cheese, grilled tortilla and lightly spicy tomato sauce

Burritos ou Bowls



✦ **Pollo Loco**.....€ 14
tortilla, marinated chicken, mole, rice, black beans, guacamole, pico de gallo and cheese

✦ **El Pastor**.....€ 14
tortilla, marinated pork cooked at low temperature, black beans, rice, guacamole, pico de gallo and cheese

Vegetarian Burrito (Vegan).....€ 13
tortilla, selection of vegetables sautéed with morita pepper, beans, pico de gallo, rice, cheese and guacamole

Sinaloa Prawns.....€ 16
tortilla, marinated and sautéed prawns, beans, pico de gallo, rice, cheese and guacamole

Sobremesa



✦ **Tres Leches**.....€ 5
cake soaked in 3 types of milk, guava puree and chilli & lime whipped cream

Churros and Dulce de Leche.....€ 5
churros, dulce de leche, lime sugar

Fruit Salad (Vegan).....€ 4
seasonal & sustainable fruits, tequila sugar syrup & lime zest

Tacos – 3 Units

Prawns Sinaloa.....€ 13
tortilla, guacamole, marinated prawns sautéed in a sweet pepper sauce, salsa criola and romesco

✦ **Oxtail**.....€ 12
tortilla, oxtail cooked for 12 hours, passion fruit, guacamole and salsa criola

El Pastor.....€ 12
tortilla, marinated pork cooked at low temperature, pineapple, guacamole and salsa criola

✦ **Fish**.....€ 12
breaded fish, mango sauce, salsa criola and lime

✦ **Mole Poblano Chicken**.....€ 11
marinated chicken sautéed in garlic butter, mole poblano and salsa criola

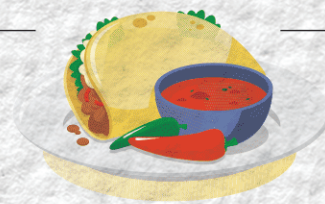
Maiz and Frijoles (Vegan).....€ 9
tortilla, salsa criola, kimchi, nachos, sautéed beans & mashed corn

✦ **Sautéed Mushrooms (Vegan)**.....€ 9
tortilla, salsa criola, pico de gallo, sautéed mushrooms

Salsas (Select One) Extra.....€ 1
mango, tomato, salsa verde, cheese, sour cream, pineapple and morita, mole

Picante Salsa (Select One) Extra.....€ 1
morita level 1, guero level 2, habanero chocolate level 3

Quesadilla



✦ **Roast Pork**.....€ 14
tortilla, iberico pork, pico de gallo, cheese and guacamole

Roasted Vegetables (Vegan).....€ 12
tortilla, selection of seasonal & sustainable sautéed vegetables, guacamole, pico de gallo, cheese

✦ **Chipotle Chicken**.....€ 14
tortilla, marinated chicken strips, chipotle, mole, pico de gallo, cheese and guacamole

Chorizo and Mushroom.....€ 13
tortilla, chorizo, sautéed mushroom, pico de gallo, cheese and guacamole

SAMMY SOSA

✦ Chef Recommendation

SAMMY SOSA



Saúde

menu de bar

Cocktails

Marguerita.....€ 8
tradicional, morango, gengibre, jalapenos, maracujá

Pelotão De Fuzilamento Mexicano.....€ 8
tequila, grenadine, angostura

Caipirizinha.....€ 8
cachaça, lima, gelo, açúcar

Caipiroska.....€ 8
vodka, lima, gelo, açúcar

Mojito.....€ 8
rum, gelo, lima, hortelã

Expresso Martini.....€ 9
vodka, liquor de cafe, expresso

Dry Martini.....€ 9
vodka, dry vermouth

Piña Colada.....€ 9
rum, coco, abacaxi

Long Island Ice Tea.....€ 9
gin, tequila, vodka, triple sec, cola

Daiquiri.....€ 8
rum, sumo lima, xarope de açúcar

Negroni.....€ 8
vermouth, campari, gin

Old Fashioned.....€ 8
bourbon, angostura

Whiskey Sour.....€ 8
whiskey, xarope de açúcar, sumo lima

Aperol Spritz.....€ 8
aperol, prosecco, club soda

Sammy Spiritys.....€ 9
vodka, xarope de hibisco, morango, gengibre, gema de ovo

Paloma.....€ 7
tequila, club soda, toranja

Moscow Mule.....€ 8
vodka, gengibre e sumo de lima

Gin Tônica.....€ 8
gin e água tônica

Sangria Copo.....€ 4

Sangria Jarra 1L.....€ 12

Espirituosas

Whisky Dose.....€ 6

Beirão.....€ 5

Macieira.....€ 5

Moscotel.....€ 5



Ginja.....€ 5

Tequila.....€ 7

Mezcal.....€ 7

Cervejas

Imperial.....€ 2.0

Panache Imperial.....€ 2.2

Caneca.....€ 3.75

Panache Caneca.....€ 4

Cerveja Garrafa.....€ 4



Vinhos

Copo.....€ 4

Garrafa.....€ 16



Refrigerante e água

Coca Cola Lata.....€ 2

Coca Zero Lata.....€ 2

Guarana Lata.....€ 2

7UP Lata.....€ 2

Iced Tea.....€ 2

Água 0.50cl.....€ 1.25

Água Com Gás.....€ 1.75

Água Com Gás Saborizada.....€ 1.90



Sumos

Laranja.....€ 3.5

Limonada.....€ 3.5

Maçã.....€ 3.5

Abacaxi Com Hortelã.....€ 3.5



Cafés

Expresso.....€ 1

Americano.....€ 1.5

Cappuccino.....€ 2.5

Caffe Late.....€ 2.5



SAMMY SOSA

bar menu

Cocktails

Margherita.....€ 8
traditional, strawberry, ginger, jalapenos, passion fruit

Mexican Firing Squad.....€ 8
tequila, grenadine, angostura

Caipirinha.....€ 8
cachaça, lime, ice, sugar

Caipiroska.....€ 8
vodka, lima, ice, sugar

Mojito.....€ 8
rum, ice, lime, mint

Espresso Martini.....€ 9
vodka, coffee liquor, espresso

Dry Martini.....€ 9
vodka, dry vermouth

Pina Colada.....€ 9
rum, coconut, pineapple

Long Island Ice Tea.....€ 9
gin, tequila, vodka, triple sec, cola

Daiquiri.....€ 8
rum, lime juice, sugar syrup

Negroni.....€ 8
vermouth, campari, gin

Old Fashioned.....€ 8
bourbon, angostura

Whiskey Sour.....€ 8
whiskey, sugar syrup, lime juice

Aperol Spritz.....€ 8
aperol, prosecco, club soda

Sammy Spiritys.....€ 9
vodka, hibiscus syrup, strawberry, ginger, egg yolk

Paloma.....€ 7
tequila, club soda, grapefruit

Moscow Mule.....€ 8
vodka, ginger and lime juice

Gin Tonic.....€ 8
gin and tonic water

Sangria Glass.....€ 4

Sangria Jar 1L.....€ 12

Spirits

Whisky Shot.....€ 6

Beirão.....€ 5

Apple Tree.....€ 5

Muscat.....€ 5



Ginja.....€ 5

Tequila.....€ 7

Mezcal.....€ 7

Beers

Imperial.....€ 2.0

Imperial Panache.....€ 2.2

Pint.....€ 3.75

Panache Pint.....€ 4

Bottled Beer.....€ 4



Wines

Glass.....€ 4

Bottle.....€ 16



Soda & Water

Coke Can.....€ 2

Coke Zero Can.....€ 2

Guarana Can.....€ 2

7UP Can.....€ 2

Iced Tea.....€ 2

Water 0.50cl.....€ 1.25

Sparkling Water.....€ 1.75

Flavored Sparkling Water.....€ 1.90



Juices

Orange.....€ 3.5

Lemonade.....€ 3.5

Apple.....€ 3.5

Pineapple With Mint.....€ 3.5



Cafés

Espresso.....€ 1

American.....€ 1.5

Cappuccino.....€ 2.5

Caffe Late.....€ 2.5



SAMMY SOSA