

HOLA!

Tacos & Cantina

MENU

MENU FORNECIDO APENAS PARA REFERÊNCIA.
OS MENUS ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÕES
E SERÃO CONFIRMADOS NOVAMENTE A BORDO

HOLA!

Tacos & Cantina

LIVRE



EXCLUSIVIDADE HOLA - tomate . cebola . limão . coentro . jalapeño

SALSAS CASEIRAS *incrivelmente saborosas*

Habanero fuego
Jalapeño verde
Salsa taquera
Poblano cremoso
Roja de arbol
Molcajete assado
Chipotle defumado
Salsa de feijão preto
Pico de gallo



CHIPS &
SALSA

TORTILLA MACIA DE MILHO BRANCO

PRATO PARA COMPARTILHAR



CHIPOTLE CARNITAS

carne de porco desfiada assada lentamente • chipotle •
molho de feijão preto • coentro

AL PASTOR

carne de porco tostada marinada • abacaxi • cebola • coentro

BARBACOA

carne com ancho-chili assada lentamente • chipotle •
salada de repolho vermelho

CARNE ASADA

bife grelhado marinado com tequila e chili • guacamole • queijo cotija •
picles de cebola

ANCHO TINGA

frango desfiado assado lentamente • poblano • molho pico de gallo

CHILI PESCADO

frutos do mar fritos • guacamole • repolho roxo

CHILI CON CARNE

(em tortilla crocante de milho)

carne moída com especiarias • crema • avocado • queijo cheddar •
pico de gallo

ENCHI LADA

duas tortilhas de milho recheadas, defumadas em nosso molho da casa, queijo oaxaca derretido e salsa à escolha

FRANGO OU CARNE EM MOLHO VERDE - CARNE SUÍNA COM MOLHO MOLE TEMPERADO

»BURRITO«

tortilha de farinha, arroz mexicano, salsa de feijão preto, creme de limão e cheddar com guacamole e molho pico de gallo

FRANGO - CARNE - PORCO



chips de milho crocantes, queijos oaxaca e cheddar, feijão preto, pico de gallo, jalapeño, creme de limão e guacamole

FRANGO - CARNE COM CHILI

grande
pequeno

TOSTADA

crocante tortilla de milho frita, purê de feijão, alface, molho de feijão preto, pico de gallo, guacamole, queijo mexicano

FRANGO ANCHO TINGA - CHILLI COM CARNE

TAMALES

a origem desse delicioso e cobiçado prato remete a cerca de 8.000 a 5.000 a.C. na Mesoamérica.

É preparado com masa (farinha de milho), recheado com carne de porco desfiada e chipotle e cozido no vapor na casca de milho.

FRANGO - CARNE SUÍNA

Sopa, salada e acompanhamentos

SOPA DE TORTILLA - creme de limão . coentro . carne ou frango

QUESO FUNDIDO - queijo oaxaca derretido . chorizo . cebolinha

EL CHAPO - molho de feijão frito e queijo com tortilla chips

SALADA TIJUANA - alface . feijão preto . tomate . cebola . coentro . avocado . milho . jalapeño . tortilla crocante . chipotle defumado

QUESADILLAS DE FARINHA!

guacamole . creme de limão . salsa pico de gallo . tajin



PASTELERIA

- ▶ ARROZ CON LECHE
- ▶ FLAN MEXICANO
- ▶ TRES LECHE
- ▶ DULCE DE LECHE

ESCOLHA O SEU SORVETE

Escolha o seu Sorvete

Baunilha / Chocolate / Morango /
Café / Stracciatella / Coco

Escolha sua Cobertura

Chocolate / Caramelo Salgado / Nutella

Decore Seu Taco!

Com os ingredientes disponíveis
na nossa seleção





Você sabia?

Tanto o mezcal quanto a tequila são feitos de agave. Então qual é a diferença entre eles?

TEQUILA

produzida por destilação da fermentação de agave-azul. A tequila só pode ser produzida em Jalisco, um estado no centro do México. Os produtores de tequila cozinham o coração do agave (piña) no vapor e extraem um suco chamado "aguamiel". O aguamiel é então misturado com cana-de-açúcar e levedura para fermentar por vários dias. Em seguida, destilam o suco duas vezes em recipientes de cobre.



pequenas doses
gracias!

VARIEDADES DE TEQUILA

Blanco - é engarrafada após a destilação, e algumas são envelhecidas

Reposado - envelhecida entre 2 e 12 meses em barris de carvalho

Joven - mistura de tequilas blanco e reposado

Añejo - envelhecida entre 1 e 3 anos em barris de carvalho

Xtra Añejo - envelhecida por mais 3 anos em barris de carvalho

MEZCAL

é feito de uma mistura de agaves, enquanto a tequila é produzido apenas com agave-azul. Na produção do mezcal, o coração do agave (piña) é assado em forno de barro, o que dá a ele um sabor defumado. Depois, os agaves assados são esmagados, fermentados com cana-de-açúcar e destilados duas a três vezes. Após a destilação, alguns mezcals são engarrafados, e outros são envelhecidos em barris de carvalho.

VARIEDADES DE MEZCAL

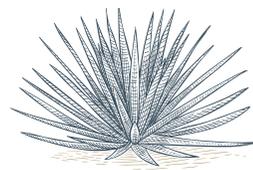
Espadín - é o agave mais comum e responsável por 90% da produção de mezcal

Tobala - considerado o rei dos mezcals, esse raro agave geralmente é colhido em seu meio natural

Tobaziche - normalmente é colhido em seu meio natural e serve para preparar um saboroso mezcal de ervas

Tepexstate - agave colhido em seu meio natural, leva até 30 anos para atingir a maturidade

Arroqueño - agave colhido em seu meio natural, tem sabor floral com notas de chocolate amargo



melhor tequila para doses e coquetéis

1800/Añejo

1800 Reposado

1800/Silver

Espolon/Blanco

Olmeca/Blanco

Kah/Blanco

Kah/Reposado

melhor tequila para doses, coquetéis e degustação

Casamigos/Blanco

Cazadores/Reposado

Cenote/Añejo

Cenote/Blanco

Cenote/Reposado

Don Julio/Añejo

Kah/Añejo

Patrón/Reposado

Patrón/Silver

Volcan de mi Tierra/Reposado

tequila só para degustar, por favor!

Jose Cuervo de la Familia

Fortaleza/Reposado

Fortaleza/Blanco



MEZCAL

coquetéis/degustações
Se Busca - Artesanal Joven

coquetéis/degustações premium

Contraluz - Cristalino

Se Busca - Añejo

Se Busca - Reposado

Só um golinho, por favor!

Del Magüey - Premium Tobala

Nucano - Tobala

Nuestra Soledad - Artesanal Espadín

Vago - Espadín

CERVEZA-ME!

GARRAFA

Corona

Dos Equis

Madri

San Miguel

Sol

Chelada!

A cerveja de sua escolha combinada com suco de lima fresco, raspas de lima, gelo e borda de sal!

Michelada!

A cerveja de sua escolha combinada com molho picante de cholula, suco de tomate, suco de limão fresco e borda de sal e pimenta chili com limão!

Cervezarita!

A cerveja de sua escolha com 1800 reposado, suco de lima fresco, gelo e borda de sal!

Margarita ou Mezcalita "DO SEU JEITO!"

Escolha sua Tequila ou Mezcal
da lista

Escolha seu sabor
maracujá / laranja / mirtilo / manga / pêssigo / morango

Personalize a borda!
*sal com lima / sal com chili e lima / sal com chipotle defumado /
açúcar com lima / açúcar com frutas silvestres /
açúcar com lavanda*

Incremente!
fatia de jalapeño / poblano / habanero

Servido
com gelo!

Jarra de 1 litro
de margaritas servida
na mesa

Aguas Frescas

Sucos de frutas frescas

Leite orchata

Outras bebidas

Espresso
Café
Latte
Cappuccino

Água sem gás
Água com gás
Coca-Cola / Sprite / Fanta

Don Pedro

Milkshakes alcoólicos exclusivos feitos com Kahlúa,
rum e sorvete
Baunilha / chocolate / café



Frozen Margaritas

Hola Classic

tequila silver . triple sec . lima

Mangarita

tequila gold . cointreau . manga . lima

Maracurita

tequila reposado. maracujá . cointreau . lima

Moranguita

tequila silver. licor de baunilha. morango . limão

Abacaxita

tequila gold. rum de coco. abacaxi . limão

A MSC Cruzeiros se esforça para proteger os oceanos, **reduzindo o uso de plástico**.
Junte-se a nós para preservar o planeta para as gerações futuras e **peça por canudos biodegradáveis**.

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento,
por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

*Nota informativa de saúde pública: lembramos que o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados,
crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar,
principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

A MSC Cruzeiros toma todas as precauções possíveis para garantir a qualidade dos alimentos servidos aos seus
hóspedes. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados
obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto. Aconselhamos
que a ingestão de carne, aves, frutos do mar, mariscos e ovos crus ou mal cozidos podem aumentar o risco de doenças
transmitidas por alimentos. Todos os menus estão sujeitos a alterações dependendo da disponibilidade do produto.

A lista completa de ingredientes dos nossos pratos do menu está disponível à pedido.

Se pretender uma dieta com baixo teor de sódio, por favor contacte o Chefe de Mesa ou o Restaurant Manager.
É proibida a compra ou o consumo de álcool para hóspedes menores de idade pela legislação do respectivo país.

