

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
A OPÇÃO LIVRE ESTÁ INCLUÍDA
NO PACOTE DE EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA.



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

FAÇA SUA COMBINAÇÃO - ingredientes + criatividade + combinação



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 & SALSAS

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

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 .
pieles 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

QUESADILLAS DE FARINHA!

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



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

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

PASTELERIA

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

ESCOLHA O SEU SORVETE

Escolha o seu Sorvete

Banilha / 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.

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

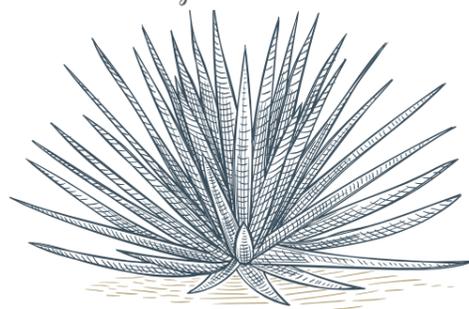
Espadín - é o agave mais comum e responsável por 90% da produção de mezcal

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

Tepezstate - 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



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



pequenas doses gracias!

Margarita ou Mezcalita "DO SEU JEITO!"

Escolha sua Tequila ou Mezcal da lista

Escolha seu sabor

maracujá / laranja / mirtilo / manga / pêssego / morango / laranja-de-sangue / lavanda

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

Incrementente!

fatia de jalapeño / poblano / habanero

Servido com gelo!

Jarra de 1 litro de margaritas servida na mesa

Frozen Margaritas

Hola Classic

jose cuervo silver . triple sec . lima

Mangarita

jose cuervo gold . cointreau . manga . lima

Maracurita

1800 reposado. maracujá . cointreau . lima

Moranguita

jose cuervo silver. licor de baunilha. morango . limão

Abacaxita

jose cuervo gold. rum de coco. abacaxi . limão

melhor tequila para doses e coquetéis

1800/Añejo
1800/Reposado
1800/Silver

Jose Cuervo/Gold
Jose Cuervo/Silver

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 Maguey - Premium Tobala
Nucano - Tobala
Nuestra Soledad - Artesanal Espadin
Vago - Espadin

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!

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



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. É proibida a compra ou o consumo de álcool para hóspedes menores de idade pela legislação do respectivo país, sem um pacote de bebidas e pelos itens excluídos do respectivo pacote.

