



DE PORTUGAL

ENTRADAS E BOCADOS

BOLINHO DE BACALHAU TRADICIONAL (unidade)	14,90	CRUDO DE BACALHAU 46,90
BOLINHO DE BACALHAU CROCANTE Recheado com queijo português da Serra da Estrela. (unidade)	21,90	Bacalhau fresco laminado, salsa de tomate com flor de sal e pimenta do reino, picles de cebola, peperonata e farofa de azeitona.
CROQUETE DE ALHEIRA Bolinho moldado com a carne de embutido típico da culinária portuguesa.	14,90	TRIO PORTUGA 48,90
CEVICHE Com peixe branco marinado em suco de limão, cebola roxa, pimenta vermelha, coentro fresco.	42,90	1 bolinho de bacalhau tradicional, 1 bolinho de bacalhau crocante e 1 croquete de alheira.
CARPACCIO À MODA DA TASCA Finas fatias de carne, molho de alcaparras, rúcula e pipocas de alcaparras.	42,90	PUNHETA DE BACALHAU (100g) 54,90
LULAS À ALENTEJANA Lula em rodelas, empanadas e fritas, com molho de mariscos.	44,90	Bacalhau cru desfiado, cebola azeite, vinagre, salsa e alho. Servido com pão da casa.
CAMARÃO À MOÇAMBIQUE Receita clássica da África Oriental, onde quem dá todo sabor ao prato é o molho levemente apimentado, feito com cebola, alho, piri piri, pálprika, vinho branco e suco de limão, acompanhado de torradas.	46,90	POLVO CROCANTE 69,90
FISH & CHIPS 150g de tiras de bacalhau crocante, empanadas com especiarias, batatas fritas finas e aioli de coentro feito na casa.	46,90	Tentáculos grelhados de polvo, servidos com azeite de salsa e coentro e alho frito.

DO MERCADÃO

PASTÉIS

QUEIJO 32,90

Mussarela especial.

CARNE 36,90

Carne moída seleta, ovo cozido, azeitona preta, cebola, ervas finas e queijo mussarela derretido.

BACALHAU 39,90

Bacalhau desfiado, refogado no azeite extra virgem português, molho de natas, cebola, azeitona e salsa.

CAMARÃO 44,90

Camarão envolvido com requeijão cremoso, parmesão ralado, cebola, refogados no azeite e temperos especiais.

SANDUÍCHE

FILÉ COMPLETO 52,90

100g de filet mignon grelhado, temperado, queijo derretido, ovo estrelado, presunto, maionese, alface e tomate.

DE PORTUGAL

FRANCESINHA 69,90

Famoso sanduíche português com pão de forma tostado, filet mignon, linguiça fresca, presunto, queijo gratinado, ovo estrelado, batatas fritas e o molho exclusivo da casa sobre tudo isso.

“Com o passar dos vinhos, os anos ficam melhores”

DE PORTUGAL

ARROZES

ARROZ DE COSTELA

Costela bovina cozida lentamente até se desmanchar, servida na mistura com arroz e agrião.

ARROZ DE TOMATE E COGUMELOS

Arroz com tomates, lâminas de cogumelo portobello e castanha de cajú assada na brasa.

ARROZ DE BACALHAU

Arroz branco cozido no caldo de bacalhau, lascas de bacalhau, vinho branco, pimentão confit, manteiga, queijo parmesão, coentro e azeitonas pretas portuguesas.

ARROZ DE MARISCOS

À PORTUGUESA

Arroz cozido no caldo de mariscos, mexilhão, camarão, polvo, lula, peixe e coentros.

ARROZ DE PATO À DONA ROSA

Tradicional prato português preparado com pato desfiado, miúdos de pato, chouriço português, pimenta do reino e vinho do Porto.

ARROZ DE POLVO

Arroz com polvo cozido no vinho branco, cebola, alho, coentro e pimenta do reino.

Porção de Arroz Branco

19,90

Porção de Arroz Cremoso da Serra da Estrela

39,90

*“Nunca fiz amigos
bebendo leite,
por isso bebo vinho.”*

BACALHAU

LASANHA DE BACALHAU

89,90

COM ESPINAFRE

Massa Artesanal, molho de natas, bacalhau desfiado e espinafre sauté gratinado com mussarela.

BACALHAU À BRÁS

89,90

Lascas de bacalhau, batatas palhas artesanais, cebola confit, ovos batidos, salsa picada, crisp de couve e gema crocante.

BACALHAU COM NATAS

114,90

Bacalhau em lascas refogado em azeite, cebolas, batatas em cubos e creme de natas gratinado.

BACALHAU À GOMES DE SÁ

149,90

200g de lascas de bacalhau refogadas com azeite extra virgem português, cebola, alho, batatas salteadas, ovos cozidos, azeitonas pretas e salsa.

BACALHAU À ZÉ DO PIPO

159,90

200g de lombo de bacalhau frito em azeite extra virgem português, purê de batatas, cebola refogada, maionese caseira gratinada com parmesão e azeitonas pretas.

BACALHAU À LAGAREIRO

159,90

200g de bacalhau assado, cebola roxa refogada em azeite extra virgem português, servido com batatas ao murro, salsa e azeitonas pretas.

BACALHAU AO FORNO À PORTUGUESA

199,90

300g de posta de bacalhau assado, servido com batatas ao forno, ovos cozidos, azeite de alho, cebola salteada, tomate grelhado, brócolis, azeitonas pretas e verdes. (serve 2 pessoas)

NOVO

DE PORTUGAL

OUTRAS ESPECIALIDADES PORTUGUESAS E ALÉM MAR

ESPETADAS

CORDEIRO À MODA DE MONÇÃO

“CORDEIRO À FODA”

Tradicional receita da Freguesia De Pias, onde se festeja a Feira de Monção, no Alto Minho. Cordeiro assado, acompanhado de arroz rico em seu caldo. Receita premiada como uma das 7 maravilhas gastronômicas de Portugal.

CAMARÕES À MILANESA

Camarões servidos com arroz cremoso de queijo da Serra da Estrela.

BIFE DE POJADOURO À CAFÉ

Tradicional receita lisboeta que homenageia o famoso café Marrare. Bife de filet mignon alto flambado em vinho do Porto, natas e mostarda, acompanhado de batata frita da casa e ovo frito.

FILET MIGNON

COM BATATAS AO MURRO

Filet mignon em cama de cebola roxa, molho roti, com batatas ao murro e ovo pochê.

FILÉ DE PEIXE DO DIA

AO MOLHO DE GENGIBRE

E LIMÃO SICILIANO

Servido com purê de banana da terra ao açafrão e brócolis.

POLVO À LAGAREIRO

130g de polvo cozido no vinho branco, cebola roxa refogada no azeite extra virgem português, servido com batatas ao murro, salsa e azeitonas pretas.

ESPETADA MISTA

69,90

Filet mignon, frango, linguica calabresa, bacon defumado e cebola, marinados em azeite de especiarias, mais guarnição *.

ESPETADA DE FRUTOS DO MAR

89,90

Camarão, polvo, lula, peixe branco e vegetais, tudo marinado em azeite de cítricos e depois grelhados, mais guarnição *.

*Guarnição das Espetadas

Qualquer uma das espetadas escolhida é acompanhada de batatas calabresas refogadas com cebola e pimentão, farofa de ovos, banana assada e vinagrete de abacaxi.

“Uma barrica de vinho produz mais milagres que uma igreja cheia de santos.”

DOCES

PASTEL DE NATA	16,90
PASTEL DE AMÊndoAS	16,90
QUINDIM	16,90
SERICAIA	21,90
RABANADA TRADICIONAL Servida com calda de redução de vinho do Porto.	28,90
RABANADA DOS SONHOS Recheada com creme de confeiteiro.	32,90

TAÇAS, PORTOS E LICORES

VINHO EM TAÇA	26,90
Verde, branco, rosé ou tinto.	
VINHO PAULO LAUREANO EM TAÇA	32,90
Verde, branco, rosé ou tinto.	
ESPUMANTE EM TAÇA	26,90
VINHO DO PORTO	29,90
AMARGUINHA (50ml)	29,90
GINJINHA (50ml)	39,90
MOSCATEL (70ml)	32,90

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA MINERAL	7,90
REFRIGERANTES	9,90
MATE DA CASA	14,90
SUCO DE FRUTAS	17,90
ÁGUA PORTUGUESA PEDRAS	36,90
SALGADAS (750ml)	

DO BAR

CHOPP E DESTILADOS

CHOPP BRAHMA (300ml)	12,90
CACHAÇA ARTESANAL ESPECIAL	14,90
BAGACEIRA NOVA	25,90
BAGACEIRA ENVELHECIDA	39,90
WHISKY 8 ANOS	28,90
WHISKY 12 ANOS	32,90

CAFÉS E CHÁS

CAFE ESPRESSO	7,90
Médio, intenso ou descafeinado.	
CHÁS	12,90