



## DE PORTUGAL

### ENTRADAS E BOCADOS

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

# DO MERCADÃO

## PASTÉIS

### QUEIJO

Mussarela especial.

32,90

### CARNE

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

36,90

### BACALHAU

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

39,90

### CAMARÃO

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

44,90

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

## SANDUÍCHE

### FILÉ COMPLETO

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

52,90

## DE PORTUGAL

### FRANCESINHA

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.

69,90

# DE PORTUGAL

## ARROZES

### ARROZ DE COSTELA 62,90

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

### ARROZ DE TOMATE E COGUMELOS 66,90

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

### ARROZ DE BACALHAU 69,90

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 84,90

#### À PORTUGUESA

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

### ARROZ DE PATO À DONA ROSA 89,90

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

### ARROZ DE POLVO 99,90

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

Porção de Arroz Branco 19,90

Porção de Arroz Cremoso 39,90  
da Serra da Estrela

*“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

### **CORDEIRO À MODA DE MONÇÃO** 84,90 **"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** 86,90

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

### **BIFE DE POJADOURO À CAFÉ** 89,90

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** 89,90

#### **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** 89,90

#### **AO MOLHO DE GENGIBRE**

#### **E LIMÃO SICILIANO**

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

### **POLVO À LAGAREIRO** 119,90

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

## ESPETADAS

### **ESPETADA MISTA** 69,90

Filet mignon, frango, linguiça 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.”*

NOVO

## DOCES

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

## 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

### 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 SALGADAS (750ml)	36,90

### CAFÉS E CHÁS

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