



DO MERCADÃO

PASTÉIS

QUEIJO

Mussarela especial.

33,90

CARNE

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

38,90

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

SANDUÍCHES

MORTADELA BABY

150g de finas fatias de mortadela Ceratti na chapa com azeite extra virgem português.

36,90

MORTADELA TRADICIONAL

250g de finas fatias de mortadela Ceratti na chapa com azeite extra virgem português.

42,90

MORTADELA COM PROVOLONE

250g de finas fatias de mortadela Ceratti na chapa, provolone derretido e molho tipo mostarda.

49,90

FILÉ COMPLETO

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

52,90

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

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.

DE PORTUGAL

ENTRADAS E BOCADOS

BOLINHO DE BACALHAU TRADICIONAL (unidade) 14,90

BOLINHO DE BACALHAU CROCANTE 21,90
Recheado com queijo português da Serra da Estrela. (unidade)

CROQUETE DE ALHEIRA 14,90
Bolinho moldado com a carne de embutido típico da culinária portuguesa.

CEVICHE 42,90
Com peixe branco marinado em suco de limão, cebola roxa, pimenta vermelha, coentro fresco.

CARPACCIO À MODA DA TASCA 44,90
Finas fatias de carne, molho de alcaparras, rúcula e pipocas de alcaparras.

NOVO **CAMARÃO À MOÇAMBIQUE** 46,90
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.

FISH & CHIPS 48,90
150g de tiras de bacalhau crocante, empanadas com especiarias, batatas fritas finas e aioli de coentro feito na casa.

TRIO PORTUGA 49,90
1 bolinho de bacalhau tradicional, 1 bolinho de bacalhau crocante e 1 croquete de alheira.

PUNHETA DE BACALHAU (100g) 54,90
Bacalhau cru desfiado, cebola azeite, vinagre, salsa e alho. Servido com pão da casa.

ALHEIRA 66,90
Famoso embutido português feito à base de carne suína e frango, servido com cebola roxa salteada, fritas e ovo estrelado.

BURRATA 69,90
Nossa Burrata vem com um caramelo feito com o bom e velho vinho do Porto português, frutas da época, rúcula selvagem e tudo acompanhado de uma focaccia feita na nossa padaria.

POLVO CROCANTE 69,90
Tentáculos grelhados de polvo, servidos com azeite de salsa e coentro e alho frito.

DE PORTUGAL

ARROZES

ARROZ DE COSTELA 66,90

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 76,90

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 À PORTUGUESA 84,90

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 da Serra da Estrela 39,90

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

BACALHAU

LASANHA DE BACALHAU COM ESPINAFRE 89,90

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

NOVO

BACALHAU À BRÁS 94,90

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 159,90

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 214,90

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)

DE PORTUGAL

OUTRAS ESPECIALIDADES PORTUGUESAS E ALÉM MAR

ESPETADAS

SALADA CAESAR

54,90

Alface americana, nozes caramelizadas, filé de frango grelhado e molho Ceasar.

CORDEIRO À MODA DE MONÇÃO "CORDEIRO À FODA"

84,90

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.

FILÉ DE PEIXE DO DIA AO MOLHO DE GENGIBRE E LIMÃO SICILIANO

89,90

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

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 COM BATATAS AO MURRO

89,90

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

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.

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

QUEIJOS E SALUMERIA

MONTE SUA TÁBUA DE FRIOS

QUEIJOS [50g cada]

BRIE	15,90
CANASTRA	16,90
GORGONZOLA	14,90
GOUDA	14,90
GRANA PADANO	24,90
MAASDAM	16,90

SALUMERIA [50g cada]

PRESUNTO PATA NEGRA (100g)	189,90
PRESUNTO ITALIANO 12 MESES	32,90
JAMON SERRANO 12 MESES	24,90
SALAME HAMBURGUÊS	14,90
SALAME TIPO ITALIANO	14,90
MORTADELA	12,90
PÃO DA CASA	4,90

*“Vinho é poesia
engarrafada.”*

DOCES

PASTEL DE NATA	18,90
PASTEL DE AMÊNDOAS	18,90
QUINDIM	18,90
ROCAMBOLE ALGÁRVIO (fatia)	18,90
SERICAIA	21,90
TORTA DE CHOCOLATE (fatia) Com creme de chantilly feito de vinho moscatel.	28,90
RABANADA TRADICIONAL Servida com calda de redução de vinho do Porto.	28,90
RABANADA DOS SONHOS Recheada com creme de confeitiro.	32,90

DO BAR

CHOPP E DESTILADOS

CHOPP BRAHMA (300ml)	13,90
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 Verde, branco, rosé ou tinto.	28,90
VINHO PAULO LAUREANO EM TAÇA Branco, rosé ou tinto.	32,90
ESPUMANTE EM TAÇA	28,90
VINHO DO PORTO	29,90
VINHO DO PORTO 10 ANOS	49,90
AMARGUINHA (50ml)	29,90
GINJINHA (50ml)	39,90
MOSCATEL (70ml)	32,90

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA MINERAL	8,90
REFRIGERANTES	10,90
MATE DA CASA	14,90
SUCO DE FRUTAS	18,90
ÁGUA PORTUGUESA PEDRAS SALGADAS (750ml)	36,90

CAFÉS E CHÁS

CAFE ESPRESSO Médio, intenso ou descafeinado.	8,90
CHÁS	12,90