

# ENTRADAS

JAQUINZINHOS (100 gr.) \$190

*sardinas baby fritas  
(Solo en temporada)*

JAMÓN PATA NEGRA (100 gr.) \$1,050 (50 gr.) \$570

RISSOIS DE CAMARÃO (180 g)\* \$190

*tipo empanadas fritas y rellenas de camarón en salsa blanca*

PASTEIS DE BACALHAU (180 g)\* \$190

*tipo croquetas fritas de bacalao con papa y perejil*

CROQUETAS DE CARNE (180 g)\* \$190

*con jamón serrano*

PRC (180 g)\* \$190

*dos pasteis de bacalhau, dos rissois, dos croquetas*

MEJILLONES A LA PORTUGUESA (300 g)\* \$270

*salteados con olivo, vino blanco, jitomate y pimientos*

ALMEJAS À BULHÃO PATO (500 g)\* \$270

*salteadas con ajo, cilantro, vino blanco y olivo*

CAMARONES A BULHÃO PATO (300gr) \$340

*Salteados con ajo, olivo, vino blanco y cilantro*

LULAS (160 g)\* \$250

*calamares a la plancha o fritos*

CAMARONES PIRI-PIRI (300 g)\* \$340

*a la plancha y marinados con olivo, ajo y chile piri-piri*

PULPO A LA PORTUGUESA (120 g)\* \$340

*cocido y marinado con olivo, cilantro, ajo, limón y vinagre*

PULPO GALEGA (180 g)\* \$340

*Láminas de pulpo, olivo, maldom, pimentón y papas cocidas*

TÁRTARA DE ATÚN (100 g)\* \$240

*atún marinado con aceitunas, cebolla y pimienta verde*

CHORIZO AL VINO TINTO (120 g)\* \$230

*en rebanadas y ajo cocinado con vino tinto*

TORTILLA DE BACALAO (75 g)\* \$240

*echalote, ajo, bacalao, huevo, papa y jitomate confitado*

HUEVOS ROTOS DE LA CASA (tres piezas) \$240

*fritos sobre papa horno con jamón serrano*

PIMIENTOS DEL PADRÓN (100g)\* \$130

PLATO DE QUESOS MEXICANOS (160 gr.)\* 290

*a escoger: aceituna Kalamata ó chutney de higo con arándanos*



## SOPAS



CALDO VERDE (250 ml) \$160

*papa, berza, rodajas de chorizo y olivo*



SOPA DE HABAS (250 ml) \$160

*haba, jitomate, cilantro y ejotes*

SOPA DE PIEDRA (250 ml) \$200

*frijol cocido con morcilla, tocino, chorizo y papa, lleva una piedra de río*

SOPA DE COLA DE RES (250 ml) \$185

*caldo de cola de res con zanahorias y cebada perla*

SOPA DE JAIBA (250 ml) \$185

*pulpa de jaiba en caldillo de tomate con zanahoria al Pernod*

SOPA DE CEBOLLA DE LA CASA (250 ml) \$225

*con un toque de oporto*

## ENSALADAS

♥ ENSALADA DE QUINOA (200 g)\* \$220

*edamames, espárragos, espinaca baby, jitomate deshidratado, queso feta y aderezo de alcachofa*

CARPACCIO DE PORTOBELLO (120 g)\* \$210

*láminas de portobello horneado, jitomate deshidratado, queso de cabra y aderezo balsámico*

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA (110 g)\* \$230

*con parmesano, piñones y vinagreta de hierbabuena*

♥ ENSALADA CARNAVAL (220 g)\* \$200

*variedad de jitomates, aguacate, aceituna negra, piñones, queso feta, aderezo de perejil, albahaca y cilantro*

♥ ENSALADA CARIOCA (170 g)\* \$230

*aguacate, pepino, palmitos, aderezo de cilantro y mango (en estación) ó piña*

♥ ENSALADA DE PULPO Y FEIJÃO FRADE (180 g)\* \$315

*pulpo cocido, lechugas, jitomate cherry, frijol ojo de tigre y vinagreta*

♥ ENSALADA DE BACALAO (130 g)\* \$270

(MEIA ESFEITA)

*bacalao desmenuzado, lechuga, cebolla morada, jitomate, garbanzo, aceitunas, huevo cocido y vinagreta*

♥ ENSALADA MADEIRAS (165 g)\* \$160

*variedad de lechugas, queso de cabra, jitomate, pepino, aguacate y aderezo balsámico*

♥ ENSALADA DE PATO (180 g)\* \$240

*variedad de lechugas, pato desmenuzado, manzana caramelizada, ajonjolí negro, aderezo de mostaza y miel*

## ARROCES

ARROZ CON MARISCOS (300 g)\* \$400

*camarón, pulpo, calamar, almeja, mejillón y pescado con salsa de tomate*

ARROZ CON PULPO (250 g)\* \$460

*chorizo opcional*

ARROZ CON BACALAO (250 g)\* \$400

*lascas de bacalao, jitomate y aceitunas*

ARROZ PRETO (330 g)\* \$400

*camarón, pulpo, calamar, almeja, mejillón, pescado y tinta de calamar*

ARROZ SILVESTRE (200 g)\* \$340

*case de tomate, alcachofa, espárragos, palmitos, crimini y jitomate deshidratado*

ARROZ CON PATO (280 g)\* \$380

*desmenuzado, tocino y chorizo*

## ☞... BACALHAU ...☞

♥ COM GRÃO (230 g)\* \$520

*lomo de bacalao horneado a las brasas sobre puré de garbanzo, espinaca baby y jitomates confitados*

♥ DOURO LAGAREIRO(230 g)\* \$520

*lomo de bacalao horneado con olivo, ajo, cebolla y papa horno*

♥ NO FORNO (230 g)\* \$520

*lomo de bacalao horneado con olivo, papa cocida y cebolla*

♥ TRAS OS MONTES (230 g)\* \$520

*lomo de bacalao horneado con jamón serrano bañado en salsa de vino blanco, cebolla y puré de papa*

♥ DA TIA MARIA (230 g)\* \$520

*lomo de bacalao horneado a las brasas, salteado con pimientos, ajo y papa cocida*

♥ SILVESTRE (230 g)\* \$520

*lomo de bacalao horneado a las brasas, con alcachofa, espárragos, palmitos, crimini y jitomate deshidratado*

♥ COM NATAS (150 g)\* \$450

*lascas de bacalao con papa, nuez moscada, cebolla, natas y queso gouda*



♥ A BRÁS (150 g)\* \$450

*lascas de bacalao con papa paja, cebolla, ajo y huevo revuelto tierno*

♥ GOMES DE SÁ (150 g)\* \$450

*lascas de bacalao salteado con papa cocida, cebolla, ajo, perejil y huevo cocido*

♥ A LA MEXICANA (150 g)\* \$450

*lascas de bacalao con jitomate, pasitas, alcaparras, aceitunas, almendras, papas y chile güero*

---

## ☞ MARISCOS E PEIXES ☞

PEIXE AO SAL (380 g)\* \$500

*pescado del día con verduras a las brasas*

POLVO À LAGAREIRO (170 g)\* \$500

*pulpo asado a las brasas con papa al horno y puré de espinacas (esparregado)*

SARDINHADA (250 g)\* \$350

*sardinas frescas a las brasas con papa cocida y pimientos  
(Solo en temporada)*

CALDEIRADA A MARINHEIRA (350 g)\* \$385

*pescado, mejillón, almeja, calamar, camarón, pimientos, jitomate y papa en su jugo, con un toque de chile piri-piri*

ROBALITO AL GRILL (200 g)\* \$445

*posta de robalito marinado con pesto de perejil, albahaca y cilantro sobre cama de verduras y puré de espinacas (esparregado)*

ATÚN MEDITERRÁNEO (200 g)\* \$380

*a la plancha con espárragos, cebolla, jitomate y parmesano*

SALMÓN DE LA ISLA (200 g)\* \$380

*a la plancha con jitomate, aderezo de cilantro acompañado con quinoa, piñones, hierbabuena y mango (en estación) o piña*

ATÚN Ó SALMÓN CEDRO (200 g)\* \$380

*asado en madera Roble con pesto de jitomate deshidratado y espárragos*

☞ CAMARONES ALGARVE (200 g)\* \$500

*salteados con tocino, cebolla, aceitunas picadas y un toque de chile piri-piri acompañados con arroz*



# CARNES Y AVES



LECHÓN AL HORNO (400 g)\* \$585  
*marinado estilo Bairrada con ensalada y papas fritas  
(Viernes, Sábado y Domingo)*

POLLO AL CHURRASCO (500 g)\* \$378  
*medio pollo a las brasas marinado con ajo, cebolla, laurel y chile  
piri-piri, acompañado con ensalada y papa frita*

BITOQUE (200 g)\* \$ 420  
*filete de res sellado a las brasas, bañado en una salsa de paprika ahumada y vino tinto,  
con jamón serrano, arroz y papas a la francesa  
(huevo estrellado opcional)*

BIFE AL OPORTO (200 g)\*  
FILETE DE RES \$420  
*filete de res sellado a las brasas con salsa al porto, zarzamoras y champiñones acompañado con puré de papa*

BIFE A PORTUGUESA (200 g)\*  
FILETE DE RES \$420  
*Filete de res sellado a las brasas con jamón serrano, bañado en salsa de mostaza y papas a la francesa  
(huevo opcional)*

CONEJO LISBOA (300 g)\* \$380  
*marinado y frito con tocino en salsa portuguesa con papas*

PICANHA A LAS BRASAS (300 g)\* \$450

FEIJOADA A PORTUGUESA (350 g)\* \$360  
*frijol blanco, entrecot, chorro, tocino ahumado, chorizo de lomo, chuleta ahumada y verduras*

FRANCESINHA (180 g)\* \$400  
*Sándwich con filete de res, salchicha ahumada, chistorra y jamón  
gratinado bañado en salsa de cerveza y oporto  
(huevo estrellado opcional)*



## ASSADO NA PEDRA



*Para dos personas*



PULPO (300 g)\* \$720



CAMARONES (600 g)\* \$700



PICANHA (400 g)\* \$700



VERDURAS (400 g)\* \$370

MAR Y TIERRA (650 g)\* \$1,270  
*(pulpo, camarón, picaña y verduras)*

*Papas a la francesa opcional*



Picante



Vegetariano



Saludable



Aproximadamente

*Los pescados y mariscos están sujetos a temporada.*

*Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen IVA.  
El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo solicita.*