



ENTRADAS



JAQUINZINHOS (100 gr.)

sardinas baby fritas

(Solo en temporada)

JAMÓN PATA NEGRA (100 gr.)

RISSOIS DE CAMARÃO (180 g)*

tipo empanadas fritas y rellenas de camarón en salsa blanca

PASTEIS DE BACALHAU (180 g)*

tipo croquetas fritas de bacalao con papa y perejil

CROQUETAS DE CARNE (180 g)*

con jamón serrano

PRC (180 g)*

dos pasteis de bacalhau, dos rissois, dos croquetas

MEJILLONES A LA PORTUGUESA (300 g)*

salteados con olivo, vino blanco, jitomate y pimientos

ALMEJAS À BULHÃO PATO (500 g)*

salteadas con ajo, cilantro, vino blanco y olivo

CAMARONES A BULHÃO PATO (300gr)

Salteados con ajo, olivo, vino blanco y cilantro

LULAS (160 g)*

calamares a la plancha o fritos



CAMARONES PIRI-PIRI (300 g)*

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

PULPO A LA PORTUGUESA (120 g)*

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



TÁRTARA DE ATÚN (100 g)*

atún marinado con aceitunas, cebolla y pimienta verde

CHORIZO AL VINO TINTO (120 g)*

en rebanadas y ajo cocinado con vino tinto

TORTILLA DE BACALAO (75 g)*

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

HUEVOS ROTOS DE LA CASA (120 gr.)*

fritos sobre papa paja con jamón serrano

PLATO DE QUESOS MEXICANOS (160 gr.)*

a escoger: aceituna Kalamata ó chutney de pimiento



SOPAS



CALDO VERDE (250 ml)

papa, berza, rodajas de chorizo y olivo



SOPA DE HABAS (250 ml)

haba, jitomate, cilantro y ejotes

SOPA DE PIEDRA (250 ml)

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

SOPA DE COLA DE RES (250 ml)

caldo de cola de res con zanahorias y cebada perla

SOPA DE JAIBA (250 ml)

pulpa de jaiba en caldillo de tomate con zanahoria al Pernod

ENSALADAS

♥ ENSALADA DE QUINOA (200 g)*
*edamames, espárragos, espinaca,
jitomate deshidratado, queso feta y aderezo de alcachofa*

CARPACCIO DE PORTOBELLO (120 g)*
*láminas de portobello horneado, jitomate deshidratado, queso de cabra y
aderezo balsámico*

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA (110 g)*
con parmesano, piñones y vinagreta de hierbabuena

♥ ENSALADA CARNAVAL (220 g)*
*variedad de jitomates, aguacate, aceituna negra, piñones, queso feta, aderezo de
perejil, albahaca y cilantro*

♥ ENSALADA CARIOCA (170 g)*
*mango (en estación), aguacate, pepino, palmitos y aderezo de
cilantro*

♥ ENSALADA DE PULPO Y FEIJÃO FRADE (180 g)*
*pulpo cocido, lechugas, jitomate cherry, frijol ojo de tigre y
vinagreta*

♥ ENSALADA DE BACALAO (130 g)*
(MEIA ESFEITA)
*bacalao desmenuzado, lechuga, cebolla morada, jitomate, garbanzo,
aceitunas, huevo cocido y vinagreta*

♥ ENSALADA MADEIRAS (165 g)*
*variedad de lechugas, queso de cabra, jitomate, pepino, aguacate y
aderezo balsámico*

♥ ENSALADA DE PATO (180 g)*
*variedad de lechugas, pato desmenuzado, manzana caramelizada, ajonjolí negro, aderezo
de mostaza y miel*

ARROCES

ARROZ CON MARISCOS (300 g)*
*camarón, pulpo, calamar, almeja, mejillón y pescado con salsa
de tomate*

ARROZ CON PULPO (250 g)*
chorizo opcional

ARROZ CON BACALAO (250 g)*
lascas de bacalao, jitomate y aceitunas

ARROZ PRETO (330 g)*
camarón, pulpo, calamar, almeja, mejillón, pescado y tinta de calamar

ARROZ SILVESTRE (200 g)*
*case de tomate, alcachofa, espárragos, palmitos, crimini y jitomate
deshidratado*

ARROZ CON PATO (280 g)*
desmenuzado, tocino y chorizo

≡... BACALHAU ...≡

♥ COM GRÃO (230 g)*

lomo de bacalao horneado a las brasas sobre puré de garbanzo, espinacas y jitomates confitados

♥ DOURO LAGAREIRO(230 g)*

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

♥ NO FORNO (230 g)*

lomo de bacalao horneado con olivo, papa cocida y cebolla

♥ TRAS OS MONTES (230 g)*

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

♥ DA TIA MARIA (230 g)*

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

♥ SILVESTRE (230 g)*

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

♥ COM NATAS (150 g)*

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



♥ A BRÁS (150 g)*

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

♥ GOMES DE SÁ (150 g)*

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

♥ A LA MEXICANA (150 g)*

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

🌀 MARISCOS E PEIXES 🌀

POLVO À LAGAREIRO (170 g)*

pulpo asado a las brasas, espinacas y papa

SARDINHADA (250 g)*

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

CALDEIRADA A MARINHEIRA (350 g)*

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

ROBALITO AL GRILL (200 g)*

posta de robalito marinado con pesto de perejil, albahaca y cilantro sobre cama de verduras

PESCADO SILVESTRE (200 g)*

pescado del día a las brasas con alcachofas, espárragos, champiñones, palmitos y jitomate deshidratado

ATÚN MEDITERRÁNEO (200 g)*

a la plancha con espárragos, cebolla, jitomate y parmesano

SALMÓN DE LA ISLA (200 g)*

a la plancha con jitomate, mango y aderezo de cilantro acompañado con quinoa, piñones y hierbabuena

ATÚN Ó SALMÓN ROBLE (200 g)*

asado en madera Roble con pesto de jitomate deshidratado y espárragos



CAMARONES ALGARVE (200 g)*

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



CARNES Y AVES



LECHÓN AL HORNO (400 g)*

*marinado estilo Bairrada con ensalada y papas fritas
(Viernes, Sábado y Domingo)*

POLLO AL CHURRASCO (500 g)*

*medio pollo a las brasas marinado con ajo, cebolla, laurel y chile
piri-piri, acompañado con ensalada y papa frita*

BITOQUE (200 g)*

*filete de res asado en su jugo, jamón serrano, acompañado de arroz y
papas a la francesa
(huevo estrellado opcional)*

BIFE AL OPORTO (200 g)*

FILETE DE RES Ó SOLOMILLO DE RES

filete de res con salsa al porto y champiñones acompañado con puré de papa

BIFE A PORTUGUESA (200 g)*

FILETE DE RES Ó SOLOMILLO DE RES

*con jamón serrano, bañado en salsa de mostazay papas a la francesa
(huevo opcional)*

CONEJO LISBOA (300 g)*

marinado y frito con tocino en salsa portuguesa con papas

PICANHA A LAS BRASAS (300 g)*

FEIJOADA A PORTUGUESA (350 g)*

*entrecot, chomorro, tocino ahumado, chorizo de lomo cocinados con verduras, frijoles y
guarnición de arroz*

FRANCESINHA (180 g)*

*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)*



CAMARONES (600 g)*



PICANHA (400 g)*



VERDURAS (400 g)*

MAR Y TIERRA (650 g)*

Salsa de tomate con chile piri-piri o guacamole o alli oli y papas a la francesa opcional



*Nuestro pan es realizado por la mejor
panadería artesanal en la Ciudad de México.
Oscar Wilde 12, Polanco*



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.*