



Entrada

Bolinhos de Bacalhau (06 unid.)	R\$ 66,00
Camarão à Milanese	R\$ 143,00
Camarão Alho e Óleo	R\$ 143,00
Lula Alho e Óleo	R\$ 119,00
Lula à Dorê	R\$ 105,00
Couvert por pessoa	R\$ 19,00
Polvo Alho e Óleo	R\$ 199,00

Bacalhau

	1 Pessoa	2 Pessoas	3 Pessoas
Bacalhau à Gomes de Sá <i>Bacalhau desfiado, batatas cozidas, cebolas picadas, ovos cozidos, azeitonas e salsa. Levado ao forno para dourar.</i>	R\$ 132,00	R\$ 215,00	R\$ 307,00
Bacalhau às Natas <i>Bacalhau desfiado, molho de nata, batata e parmesão gratinado.</i>	R\$ 139,00	R\$ 219,00	
Bacalhau à Braz <i>Bacalhau desfiado, cebola, alho, batata palha e gemas de ovos com tempero verde.</i>	R\$ 154,00	R\$ 236,00	R\$ 317,00
Bacalhau à Moda Douro <i>Posta cortada em pedaços, empanada e assada, batatas douradas, acebolado com vinho branco, ovos, azeitonas e pimentão.</i>		R\$ 335,00	
Bacalhau à Portuguesa <i>Posta de bacalhau, brócolis, cenouras, batatas, vagens, grãos de bico e ovos. Tudo cozido regado com alho e azeite.</i>		R\$ 335,00	
Bacalhau do Mestre Lagareiro <i>Posta de bacalhau assado, batatas douradas, cebolas fritas, ovos e azeitonas, molho exclusivo com azeite quente e alho.</i>		R\$ 335,00	
Bacalhau à Casa Quinta <i>Bacalhau aos pedaços, batata em rodela e cebolas. Tudo frito, vai ao forno com azeite, ovos, azeitonas e alho.</i>		R\$ 335,00	

Recomendação de harmonização com Bacalhau do Mestre Lagareiro

Monte Velho Tinto



Alentejo. Possui aromas de frutas como framboesa e groselha, além de toques de especiarias. Em boca mostra bom corpo, é fresco, com taninos presentes e bom final.



Bacalhau

2 Pessoas

Bacalhau à Almeida

R\$ 335,00

Posta grelhada, batatas a vapor, cenouras brócolis, grãos de bico, cebolas, azeitonas, ovos, alho e azeite.

Bacalhau à Sobral

R\$ 335,00

Posta de bacalhau grelhado, batatas douradas, brócolis, cenouras e cebolas ao alho e azeite.

Bacalhau à Alentejana

R\$ 335,00

Posta assada recheada com bacon, batatas douradas, cebola frita, ovos, azeitonas, alho e azeite.

Bacalhau à Zé do Pipo

R\$ 335,00

Posta de bacalhau assado, acebolado especial, maionese, purê, azeitonas e alho. Levemente gratinado com queijo parmesão.

Bacalhau com Batatas à Murro

R\$ 335,00

Posta grelhada, cebola frita com pimentão, batatas, ovos, alho e azeite.

* Postas 1/2 porção

R\$ 189,00

Peixes

Congro Grelhado ao Molho de Camarão

R\$ 262,00

Acompanha arroz e batatas a vapor.

Congro à Escabeche

R\$ 206,00

Congro frito, molho escabeche, batatas a vapor e arroz.

Moqueca de Peixe

R\$ 227,00

Congro, pimentões, cebolas, azeite de dendê e leite de coco. Acompanha pirão e arroz.

Congro Grelhado com Legumes

R\$ 206,00

Recomendação de harmonização com Risoto de Bacalhau

Catarina Branco



Elaborado com as uvas Fernão Pires, Arinto e Chardonnay. É um vinho de cor amarela pálida, fresco e muito aromático, elegante, mineral e floral. Na boca estas impressões são completadas com notas de fruta amarela, como o pêssego e o ananás, combinadas com toque de madeira tostada, apresentando um final firme, muito fresco, longo e complexo.

SOMMELIER
Wine Store



Peixes

Congro à Romana <i>Frito com ovos, tempero verde e queijo ralado. Acompanha brócolis, cenouras, arroz e azeitonas.</i>	R\$ 206,00
Filé de Salmão Dugrerê <i>Salmão flambado, molho branco, nata, creme de leite, camarão, champignon, ervilhas, alcaparras. Acompanha purê e arroz.</i>	R\$ 262,00
Salmão Grelhado com Legumes	R\$ 194,00
Arroz com Frutos do Mar <i>Peixe, polvo, camarões, lulas e mexilhões.</i>	R\$ 229,00
Caldeirada à Moda da Casa <i>Congro, camarões, lulas, polvo, mexilhões, batatas, pimentões e tomates.</i>	R\$ 229,00
Grelhados de Frutos do Mar <i>Frutos do mar grelhados com legumes, alho e azeite.</i>	R\$ 318,00
Polvo à Portuguesa <i>Com legumes diversos, alho e azeite.</i>	R\$ 339,00
Polvo com Batata ao Murro <i>Cebolas fritas com pimentão, alho e azeite.</i>	R\$ 339,00
Arroz de Polvo	R\$ 339,00

Recomendação de harmonização Grelhados de Frutos do Mar

Botalcura El Delírio Reserva Syrah Malbec



Vale Central, Chile. Salienta aromas atraentes de frutas vermelhas como cerejas e amoras. Com notas florais de violeta e carvalho, pimenta preta, noz moscada e baunilha. Possui passagem de 56 meses em barracas de carvalho.

SOMMELIER
Wine Store



Camarão

Camarão à Grega

R\$ 214,00

Camarão à dorê gratinado com queijo. Acompanha arroz à grega e batata palha.

Camarão à Baiana

R\$ 209,00

Camarão ao molho de pimenta. Acompanha arroz, batata a vapor e pirão.

Arroz de Camarão

R\$ 199,00

Camarão à Dorê, Batata Frita e Arroz

R\$ 198,00

Camarão ao Mestre

R\$ 225,00

Molho branco, palmitos, ervilhas, arroz e batata palha.

Camarão ao Catupiry

R\$ 214,00

Molho branco, arroz e batata palha.

Carnes

Filé à Portuguesa

R\$ 115,00

Filé grelhado, molho acebolado com vinho, presunto, arroz e fritas.

Filé à Parmegiana

R\$ 129,00

Queijo mussarela, molho, arroz e batatas.

Filé Grelhado

R\$ 115,00

Na manteiga com palmito e arroz.

Filé Kids

R\$ 55,00

Arroz e fritas.

Recomendação de harmonização Camarão ao Mestre

Esporão Reserva Branco



Alentejo. Aspecto cristalino, com palha. Aroma rico e intenso com notas frutadas de tangerina e ameixa branca envoltas na sutileza da madeira de carvalho. Vinho complexo e equilibrado, com final longo e fresco.



Saladas e Porções

Salada de Bacalhau	R\$ 152,00
<i>Bacalhau desfiado, batatas, maionese, azeitonas, cebola picada e tempero verde.</i>	
Salpicão de Bacalhau	R\$ 152,00
<i>Bacalhau desfiado, pimentões, azeitonas, tomates, cebolas, azeite, maionese, cenoura e batata palha.</i>	
Salada de Grão de Bico com Bacalhau	R\$ 152,00
<i>Cebola picada, tempero verde e azeite.</i>	
Salada Verde	R\$ 35,00
<i>Tomates, alfaces e cebolas.</i>	
Salada de Camarão	R\$ 120,00
Salada de Palmito	R\$ 40,00
Salada Mista	R\$ 55,00
Arroz	R\$ 15,00
Arroz à Grega	R\$ 25,00
Batata Frita	R\$ 28,00
Brócolis (alho e óleo)	R\$ 27,00

Recomendação de harmonização Bacalhau à Almeida

Filus Reserva Malbec



Colheita manual envelhecimento em barricas de carvalho francês durante 12 meses e 4 a 6 meses em garrafa. Cor vermelho rubi profundo e tons violáceos. No nariz é intenso, com aromas a framboesa, ameixa e alcaçuz. Enche a boca com taninos marcados e doces e uma sensação picante nos cantos da boca. Gosto retrô de groselha preta, chocolate amargo e café. O envelhecimento do carvalho aumenta e aumenta a complexidade. Final longo e elegante.

SOMMELIER
Wine Store



Sobremesas

Pastel de Belém	R\$ 12,90
Pastel Santa Clara	R\$ 12,90
Ovos Moles de Aveiro	R\$ 21,00
Toucinho do Céu	R\$ 12,90

Bebidas

Cerveja Long Neck	R\$ 14,90
Refrigerante lata	R\$ 8,50
Água Mineral 500ml	R\$ 7,90
Suco de Uva	R\$ 14,50
Café Expresso	R\$ 6,90
Chá	R\$ 6,90

Licores

Amarula	R\$ 39,00
Cointreau	R\$ 37,00
Ginginha	R\$ 36,00
Licor 43	R\$ 45,00
Licor 35	R\$ 41,00
Copinho de Chocolate com Ginja	R\$ 14,00

Recomendação de harmonização Bacalhau à Alentejana
Crasto Tinto Douro DOC



Elaborado com as uvas Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional. Aroma intenso onde se destacam notas florais de violeta e expressivos aromas de frutos silvestres. Na boca é um vinho equilibrado de excelente volume e estrutura, onde encontramos taninos de textura suave, bem integrados com notas de frutos silvestres.



Drink's

Undemberg	R\$ 14,00
Bagaceira - Portugal	R\$ 33,00
Campari	R\$ 20,00
Bagaceira Envelhecida	R\$ 39,00

Cocktails

Caipirinha Smirnoff	R\$ 28,00
Caipirinha Absolut	R\$ 33,00
Caipira de Cachaça	R\$ 28,00

Scotch Whisky

8 Anos	R\$ 31,00
Johnnie Walker	
12 Anos	R\$ 42,00
Johnnie Walker	

Recomendação de harmonização Bacalhau à Almeida

Esporão Reserva Tinto



Alentejo, Portugal. Uvas: Aragonês / Trincadeira / Cabernet Sauvignon/Alicante Bouschet. Aroma de frutos vermelhos maduros, encorpado e bem equilibrado, com taninos robustos que indicam uma boa longevidade em garrafa. Estagiou 12 meses em barricas de carvalho, Americano 70% e Francês 30%.