



Entrada

Bolinhos de Bacalhau (06 unid.)	R\$ 72,00
Camarão à Milanese	R\$ 153,00
Camarão Alho e Óleo	R\$ 153,00
Lula Alho e Óleo	R\$ 129,00
Lula à Dorê	R\$ 115,00
Couvert por pessoa	R\$ 20,00
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\$ 142,00	R\$ 225,00	R\$ 328,00
Bacalhau às Natas <i>Bacalhau desfiado, molho de nata, batata e parmesão gratinado.</i>	R\$ 154,00	R\$ 236,00	
Bacalhau à Braz <i>Bacalhau desfiado, cebola, alho, batata palha e gemas de ovos com tempero verde.</i>	R\$ 163,00	R\$ 251,00	R\$ 339,00
Bacalhau à Moda Douro <i>Posta cortada em pedaços, empanada e assada, batatas douradas, acebolado com vinho branco, ovos, azeitonas e pimentão.</i>		R\$ 357,00	
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\$ 357,00	
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\$ 357,00	
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\$ 357,00	

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\$ 357,00

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

Bacalhau à Sobral

R\$ 357,00

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

Bacalhau à Alentejana

R\$ 357,00

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

Bacalhau à Zé do Pipo

R\$ 357,00

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

Bacalhau com Batatas à Murro

R\$ 357,00

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

* Postas 1/2 porção

R\$ 199,00

Peixes

Congro Grelhado ao Molho de Camarão

R\$ 275,00

Acompanha arroz e batatas a vapor.

Congro à Escabeche

R\$ 216,00

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

Moqueca de Peixe

R\$ 232,00

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

Congro Grelhado com Legumes

R\$ 216,00

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	R\$ 216,00
<i>Frito com ovos, tempero verde e queijo ralado. Acompanha brócolis, cenouras, arroz e azeitonas.</i>	
Filé de Salmão Dugrerê	R\$ 275,00
<i>Salmão flambado, molho branco, nata, creme de leite, camarão, champignon, ervilhas, alcaparras. Acompanha purê e arroz.</i>	
Salmão Grelhado com Legumes	R\$ 204,00
Arroz com Frutos do Mar	R\$ 239,00
<i>Peixe, polvo, camarões, lulas e mexilhões.</i>	
Caldeirada à Moda da Casa	R\$ 259,00
<i>Congro, camarões, lulas, polvo, mexilhões, batatas, pimentões e tomates.</i>	
Grelhados de Frutos do Mar	R\$ 334,00
<i>Frutos do mar grelhados com legumes, alho e azeite.</i>	
Polvo à Portuguesa	R\$ 365,00
<i>Com legumes diversos, alho e azeite.</i>	
Polvo com Batata ao Murro	R\$ 365,00
<i>Cebolas fritas com pimentão, alho e azeite.</i>	
Arroz de Polvo	R\$ 365,00

Recomendação de harmonização Grelhados de Frutos do Mar

Churchill's Estates Douro Tinto



Douro, Portugal. Parte do vinho passa 12 meses em barril de carvalho. Rico, suculento e picante no paladar, com uma adorável acidez natural vibrante no final. No nariz intensos aromas frescos de amora em fundo resinoso.

SOMMELIER
Wine Store



Camarão

Camarão à Grega	R\$ 224,00
<i>Camarão à dorê gratinado com queijo. Acompanha arroz à grega e batata palha.</i>	
Camarão à Baiana	R\$ 219,00
<i>Camarão ao molho de pimenta. Acompanha arroz, batata a vapor e pirão.</i>	
Arroz de Camarão	R\$ 199,00
Camarão à Dorê, Batata Frita e Arroz	R\$ 209,00
Camarão ao Mestre	R\$ 236,00
<i>Molho branco, palmitos, ervilhas, arroz e batata palha.</i>	
Camarão ao Catupiry	R\$ 224,00
<i>Molho branco, arroz e batata palha.</i>	

Carnes

Filé à Portuguesa	R\$ 120,00
<i>Filé grelhado, molho acebolado com vinho, presunto, arroz e fritas.</i>	
Filé à Parmegiana	R\$ 139,00
<i>Queijo mussarela, molho, arroz e batatas.</i>	
Filé Grelhado	R\$ 120,00
<i>Na manteiga com palmito e arroz.</i>	
Filé Kids	R\$ 59,00
<i>Arroz e fritas.</i>	

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\$ 162,00
<i>Bacalhau desfiado, batatas, maionese, azeitonas, cebola picada e tempero verde.</i>	
Salpicão de Bacalhau	R\$ 162,00
<i>Bacalhau desfiado, pimentões, azeitonas, tomates, cebolas, azeite, maionese, cenoura e batata palha.</i>	
Salada de Grão de Bico com Bacalhau	R\$ 162,00
<i>Cebola picada, tempero verde e azeite.</i>	
Salada Verde	R\$ 39,00
<i>Tomates, alfaces e cebolas.</i>	
Salada de Camarão	R\$ 129,00
Salada de Palmito	R\$ 44,00
Salada Mista	R\$ 60,00
Arroz	R\$ 15,00
Arroz à Grega	R\$ 25,00
Batata Frita	R\$ 30,00
Brócolis (alho e óleo)	R\$ 30,00

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\$ 13,90
Pastel Santa Clara	R\$ 13,90
Ovos Moles de Aveiro	R\$ 25,00
Toucinho do Céu	R\$ 13,90

Bebidas

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

Licores

Amarula	R\$ 39,00
Cointreau	R\$ 37,00
Ginginha	R\$ 36,00
Licor 43	R\$ 45,00
Licor 35	R\$ 41,00

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\$ 31,00
Caipirinha Absolut	R\$ 36,00
Caipira de Cachaça	R\$ 31,00

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%.