

Entrada

Bolinhos de Bacalhau (06 unid.)	R\$ 78,00
Camarão à Milanese	R\$ 159,00
Camarão Alho e Óleo	R\$ 159,00
Lula Alho e Óleo	R\$ 136,00
Lula à Dorê	R\$ 121,00
Couvert por pessoa	R\$ 21,00
Polvo Alho e Óleo	R\$ 199,00

Bacalhau

	1 Pessoa	2 Pessoas	3 Pessoas
Bacalhau à Gomes de Sá	R\$ 149,00	R\$ 236,00	R\$ 344,00
<i>Bacalhau desfiado, batatas cozidas, cebolas picadas, ovos cozidos, azeitonas e salsa. Levado ao forno para dourar.</i>			
Bacalhau às Natas	R\$ 159,00	R\$ 248,00	
<i>Bacalhau desfiado, molho de nata, batata e parmesão gratinado.</i>			
Bacalhau à Braz	R\$ 170,00	R\$ 263,00	R\$ 356,00
<i>Bacalhau desfiado, cebola, alho, batata palha e gemas de ovos com tempero verde.</i>			
Bacalhau à Moda Douro		R\$ 374,00	
<i>Posta cortada em pedaços, empanada e assada, batatas douradas, acebolado com vinho branco, ovos, azeitonas e pimentão.</i>			
Bacalhau à Portuguesa		R\$ 374,00	
<i>Posta de bacalhau, brócolis, cenouras, batatas, vagens, grãos de bico e ovos. Tudo cozido regado com alho e azeite.</i>			
Bacalhau do Mestre Lagareiro		R\$ 374,00	
<i>Posta de bacalhau assado, batatas douradas, cebolas fritas, ovos e azeitonas, molho exclusivo com azeite quente e alho.</i>			
Bacalhau à Casa Quinta		R\$ 374,00	
<i>Bacalhau aos pedaços, batata em rodela e cebolas. Tudo frito, vai ao forno com azeite, ovos, azeitonas e alho.</i>			

Recomendação de harmonização com Bacalhau do Mestre Lagareiro

Monte Velho Tinto - R\$ 179,00



Alentejo. Produzido pela Herdade do Esporão, com perfil jovem e equilibrado. Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, leves notas de especiarias, taninos macios e boa acidez, resultando em um vinho fácil de beber e muito versátil à mesa.

Bacalhau

2 Pessoas

Bacalhau à Almeida

R\$ 374,00

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

Bacalhau à Sobral

R\$ 374,00

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

Bacalhau à Alentejana

R\$ 374,00

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

Bacalhau à Zé do Pipo

R\$ 374,00

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

Bacalhau com Batatas à Murro

R\$ 374,00

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

* Postas 1/2 porção

R\$ 207,00

Peixes

Congro Grelhado ao Molho de Camarão

R\$ 289,00

Acompanha arroz e batatas a vapor.

Congro à Escabeche

R\$ 227,00

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

Moqueca de Peixe

R\$ 244,00

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

Congro Grelhado com Legumes

R\$ 227,00

Recomendação de harmonização com Risoto de Bacalhau

Catarina Branco - R\$ 259,00



Setúbal. elaborado pela Bacalhôa com um corte de Fernão Pires, Arinto e Chardonnay, sendo conhecido por seu frescor, aromas frutados e mineralidade — um clássico branco seco e elegante do país.

Peixes

Congro à Romana	R\$ 227,00
<i>Frito com ovos, tempero verde e queijo ralado. Acompanha brócolis, cenouras, arroz e azeitonas.</i>	
Filé de Salmão Dugrerê	R\$ 289,00
<i>Salmão flambado, molho branco, nata, creme de leite, camarão, champignon, ervilhas, alcaparras. Acompanha purê e arroz.</i>	
Salmão Grelhado com Legumes	R\$ 215,00
Arroz com Frutos do Mar	R\$ 251,00
<i>Peixe, polvo, camarões, lulas e mexilhões.</i>	
Caldeirada à Moda da Casa	R\$ 251,00
<i>Congro, camarões, lulas, polvo, mexilhões, batatas, pimentões e tomates.</i>	
Grelhados de Frutos do Mar	R\$ 351,00
<i>Frutos do mar grelhados com legumes, alho e azeite.</i>	
Polvo à Portuguesa	R\$ 374,00
<i>Com legumes diversos, alho e azeite.</i>	
Polvo com Batata ao Murro	R\$ 374,00
<i>Cebolas fritas com pimentão, alho e azeite.</i>	
Arroz de Polvo	R\$ 374,00

Recomendação de harmonização Bacalhau à Portuguesa

Bico Amarelo - R\$ 179,00



Região dos Vinhos Verdes. Vinho verde leve e extremamente refrescante. Apresenta aromas cítricos e de frutas brancas, leve efervescência natural, boa acidez e final fresco, ideal para acompanhar o Bacalhau à Portuguesa.

Camarão

Camarão à Grega R\$ 234,00

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

Camarão à Baiana R\$ 234,00

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\$ 209,00

Camarão ao Mestre R\$ 248,00

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

Camarão ao Catupiry R\$ 234,00

Molho branco, arroz e batata palha.

Carnes

Filé à Portuguesa R\$ 134,00

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

Filé à Parmegiana R\$ 145,00

Queijo mussarela, molho, arroz e batatas.

Filé Grelhado R\$ 134,00

Na manteiga com palmito e arroz.

Filé Kids R\$ 60,00

Arroz e fritas.

Recomendação de harmonização Camarão ao Mestre

Esporão Reserva Branco - R\$ 359,00



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 <i>Bacalhau desfiado, batatas, maionese, azeitonas, cebola picada e tempero verde.</i>	R\$ 170,00
Salpicão de Bacalhau <i>Bacalhau desfiado, pimentões, azeitonas, tomates, cebolas, azeite, maionese, cenoura e batata palha.</i>	R\$ 170,00
Salada de Grão de Bico com Bacalhau <i>Cebola picada, tempero verde e azeite.</i>	R\$ 170,00
Salada Verde <i>Tomates, alfaces e cebolas.</i>	R\$ 42,00
Salada de Camarão	R\$ 136,00
Salada de Palmito	R\$ 46,00
Salada Mista	R\$ 65,00
Arroz	R\$ 17,00
Arroz à Grega	R\$ 27,00
Batata Frita	R\$ 35,00
Brócolis (alho e óleo)	R\$ 35,00

Recomendação de harmonização Bacalhau à Almeida

Crasto Superior Branco - R\$ 409,00



Douro, Portugal. Elaborado a partir de uvas provenientes de vinhas de altitude, o que garante frescor e precisão aromática. Apresenta aromas intensos de frutas brancas e cítricas, com notas florais, mineralidade marcante e um leve toque de madeira bem integrado. Em boca, é estruturado e elegante, com excelente acidez, textura envolvente e final longo e refinado.

Sobremesas

Pastel Santa Clara	R\$ 14,50
Ovos Moles de Aveiro	R\$ 14,50
Toucinho do Céu	R\$ 14,50

Bebidas

Cerveja Long Neck	R\$ 16,50
Refrigerante lata	R\$ 9,00
Água Mineral 500ml	R\$ 9,00
Suco de Uva	R\$ 15,00
Café Expresso	R\$ 9,00
Chá	R\$ 9,00

Licores

Amarula	R\$ 42,00
Cointreau	R\$ 41,00
Ginginha	R\$ 39,00
Licor 43	R\$ 47,00
Licor 35	R\$ 43,00

Recomendação de harmonização Bacalhau à Alentejana

Crasto Tinto Douro DOC - R\$ 259,00



Douro. Expressa bem o caráter clássico da região. Apresenta aromas de frutas vermelhas e negras maduras, notas florais e um leve toque de especiarias, com taninos equilibrados, boa acidez e final elegante, sendo um tinto versátil e harmonioso.

Drink's

Undemberg	R\$ 14,00
Bagaceira - Portugal	R\$ 42,00
Campari	R\$ 20,00
Bagaceira Envelhecida	R\$ 45,00

Cocktails

Caipirinha Smirnoff	R\$ 34,00
Caipirinha Absolut	R\$ 39,00
Caipira de Cachaça	R\$ 34,00

Scotch Whisky

<i>8 Anos</i>	R\$ 35,00
Johnnie Walker	
<i>12 Anos</i>	R\$ 46,00
Johnnie Walker	

Recomendação de harmonização Bacalhau à Almeida

Esporão Reserva Tinto - R\$ 379,00



Alentejo. Apresenta grande complexidade aromática, com frutas vermelhas e negras maduras, notas de especiarias, chocolate e carvalho bem integrado. Em boca, é estruturado, elegante, com taninos firmes e maduros, boa acidez e final longo e persistente.