

Menu A GAÚCHA

Mais
do que *um*
restaurante.

UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA
Sublime.

A GAÚCHA

O restaurante "A Gaúcha" existe neste local desde 1967, altura em que três amigos recém-chegados do Brasil decidem abrir o primeiro restaurante da Rua dos Bacalhoeiros. Até então, esta era uma rua quase exclusivamente dedicada à preparação e venda de bacalhau, com os seus armazéns de salga e transformação do precioso peixe vindo do mar do Norte. Hoje, a Rua dos Bacalhoeiros é um local bem diferente, que se soube modernizar e se transformou num porto de abrigo para aqueles que procuram boa comida na cidade de Lisboa. Ao longo dos anos, ilustres e menos ilustres lisboetas por aqui passaram e trocaram experiências de vida. O restaurante "A Gaúcha" modernizou-se, mas o peso da sua história e da arte de bem receber mantêm-se inalterados.



Iva Incluído à taxa em vigor

Couvert

1 Cesto de pão saloio	3€
2 Azeitonas aromatizadas com azeite e ervas	2€
3 Manteiga de manjericão e manteiga com flor de sal	2€
4 Queijo de cabra com doce de goiaba e tostas	7€
5 Queijo saloio curado de ovelha	6€
6 Paio de lombo fumado de porco ibérico	12€
7 Presunto fumado de porco ibérico	18€

Para *partilhar*

8 Beringela com molho miso e sésamo

9 Tártaro de novilho

O tártaro é um prato de carne de vaca crua e finamente picada, misturada com vários condimentos e servida com uma gema de ovo crua.

10 Ceviche de salmão com “leite” de tigre

O ceviche é um prato feito a partir de salmão cru, cebola roxa e temperado com sumo de limão, gengibre, malagueta e coentros.

11 Pica-pau de vaca à portuguesa

Cubos de novilho salteados em azeite, alho, louro, mostarda e vinho branco. O pica-pau à portuguesa é uma daquelas receitas perfeitas para petiscar e que sabem bem em qualquer altura.

12 Gambas al ajillo

Gambas salteadas em azeite, alho e vinho branco.

13 Tártaro de atum

Atum, abacate, cebolinho, cebola crocante e molho ponzu.

14 Enchidos grelhados com tostas de alecrim

Chouriço, morcela e farinheira

11€

12€

13€

12€

12€

12€

12€



Saladas

15 Salada Caesar de frango

Frango grelhado, alface romana, queijo parmesão, tomate cherry, cebola roxa, croutons e molho Caesar.

12€

16 Salada Caesar de camarão

Camarão salteado, alface romana, queijo parmesão, tomate cherry, cebola roxa, croutons e molho Caesar.

14€

Sopa

17 Sopa de Peixe com croutons

Sopa rica de peixe e camarão com croutons.

8€

Peixe na nossa *grelha*

Utilizamos grelhadores GRESILVA® que se distinguem pelo seu sistema inovador de confeitão, que permite grelhar de forma rápida, saudável e ecológica, preservando o sabor natural dos alimentos e todos os seus nutrientes, na mais pura tradição da dieta mediterrânea.

Todos os peixes são servidos com molho de manteiga, alho e ervas aromáticas.

- | | |
|---|------------|
| 18 Peixe fresco do dia | 18€ |
| Peixe fresco do dia, escalado e grelhado com batata a murro e legumes salteados. | |
| 19 Lulas frescas grelhadas | 19€ |
| Lulas da nossa costa grelhadas com batata a murro e legumes. | |
| 20 Espetada mista de peixe e camarão | 21€ |
| Espetada de peixe do dia e camarão com batata a murro e legumes salteados. | |
| 21 Espetada mista de lulas e camarão | 22€ |
| Espetada de lulas frescas e camarão com batata a murro e legumes salteados. | |
| 22 Mista de peixe, polvo e camarão tigre para 2 | 78€ |
| Peixe do dia, camarão tigre, tentáculos de polvo, batata a murro e legumes salteados. | |



Carnes na *grelha*

Utilizamos grelhadores GRESILVA® que se distinguem pelo seu sistema inovador de confeitão, que permite grelhar de forma rápida, saudável e ecológica, preservando o sabor natural dos alimentos e todos os seus nutrientes.

Todas as nossas carnes são servidas com maionese de alho, molho de carne ou chimichuri.

- | | |
|---|------------|
| 23 Costeleta de novilho na grelha com batata frita | 18€ |
| 24 Picanha da América do Sul na grelha com batata frita | 19€ |
| 25 Baby beef na grelha com batata frita | 18€ |
| A parte mais tenra do miolo de alcatra grelhado com batata frita. | |
| 26 Espetada de novilho, picanha, chouriço crioulo na grelha | 21€ |
| Pedaços de picanha, de alcatra e de chouriço crioulo grelhados com batata frita. | |
| 27 Plumas de porco ibérico na grelha com batata frita | 18€ |
| A pluma é um pedaço de carne que se situa na parte magra junto ao bico do lombo do porco, com batata frita. | |
| 28 Entrecôte na grelha com batata frita | 28€ |
| Entrecôte Black Angus da América do sul grelhado com batata frita. | |
| 29 Tábua mista de carne e camarão tigre na grelha para 2 | 88€ |
| Entrecôte, picanha, baby beef e camarão tigre com batata frita. | |

Especialidades da *Gaúcha*

30 Tataki de atum com sésamo e teriyaki

Atum selado com sésamo, molho teriyaki e legumes salteados.

18€

31 Bitoque à Gaúcha

Bife de alcatra grelhado com batata frita, ovo estrelado e molho à Gaúcha.

18€

32 Polvo à lagareiro

Tentáculos de polvo cozido e grelhado com grelo salteados, batata a murro, azeite de alho e "terra" de azeitona preta.

19€

33 Bacalhau à lagareiro

Lombo de bacalhau confitado em azeite e alho, grelos salteados, batata a murro, broa de milho e "terra" de azeitona preta.

20€

34 Lulas à lagareiro

Lulas grelhadas e regadas com azeite de alho e coentros, com batata a murro e grelos salteados.

19€

35 Moqueca de peixe e camarão

A moqueca é um prato típico da culinária brasileira, especialmente das regiões do Espírito Santo e da Baía. É um ensopado de peixe e camarão, com temperos e ingredientes do Brasil. Os principais ingredientes da moqueca são o peixe e o camarão, o tomate, a cebola, os coentros, o azeite, o dendê e o leite de coco.

22€

36 Arroz malandrinho de peixe e camarão

Arroz caldoso de robalo, camarão, preparado com bisque de camarão e tomate.

1pax 28€ 2pax 46€

37 Bacalhau à Zé do Pipo

O Bacalhau à Zé do Pipo é um prato típico da culinária portuguesa e uma das formas mais populares de preparar bacalhau. Após cozedura do bacalhau, este é envolto num refogado; também é preparado um puré de batata; em seguida, monta-se o prato numa travessa, juntando maionese no topo e azeitonas; por fim, é levado ao forno até o cimo ficar bem gratinado.

2pax 42€



Vegetariano

38 Risoto do Chefe

Risoto do Chefe com legumes da época.

16€

39 Lasanha de beringela e legumes

Lasanha sem glúten, com camadas de beringela, tomate e legumes da época.

16€

Para as crianças

40 Hambúrguer em bolo do caco 9€

Hambúrguer de novilho na grelha, em bolo do caco, com alface, tomate, queijo e batata frita.

9€

41 Peito de frango grelhado 9€

Peito de frango na grelha com batata frita e arroz branco.

9€

Acompanhamentos

42 Batata frita

3€

43 Batata a murro

3€

44 Ovo estrelado

2€

45 Legumes assados

4€

46 Arroz branco

2€

48 Salada de tomate à algarvia com cebola e orégãos

4€

49 Salada de alface, tomate e cebola

4€



Iva Incluído à taxa em vigor

Sobremesas caseiras e fruta

50 Mousse de chocolate caseira com vinho do Porto

A mousse de chocolate tem origem em França e foi descrita pela primeira vez em 1755, por Menon, com o nome Mousse au Chocolat. Este termo era também aplicado à espuma na bebida de chocolate. Por coincidência, no mesmo ano em que teve lugar o grande terremoto de Lisboa.

50 Pudim de leite condensado

O pudim do nosso chefe Tiago é de comer e chorar por mais.

51 Romeu e Julieta

Romeu e Julieta é uma sobremesa tradicional brasileira composta por queijo e goiabada.

52 Tiramisu

O tiramisu é uma sobremesa tipicamente italiana, possivelmente originária da cidade de Treviso, na região do Vêneto, que consiste em camadas de palitos a la reine embebidas em café expresso, entremeadas por um creme à base de queijo mascarpone, creme de leite fresco, ovos, açúcar e polvilhadas com cacau em pó e café.

53 Quindim

Sendo o quindim um doce tão saboroso e querido no Brasil, é claro que deveria ter uma história à altura. O quindim não surgiu de um acidente culinário, nasce nos conventos de Portugal. Conta-se que, por volta da época da colonização do Brasil, as freiras lusitanas de Leiria usavam claras de ovos como base para engomar as suas roupas. Porém, sobravam muitas gemas, e as freiras consideravam que era um grande desperdício descartá-las. Por isso, foram para cozinha e criaram receitas diversas com as gemas, entre estas o doce Brisa-do-Lis, base do quindim.

54 Sobremesa do dia

Pergunte aos nossos colaboradores qual é a sobremesa de hoje.

55 Gelado “Doce do António” com sabor a “pastel de nata”

56 Abacaxi com vinho do Porto

5€

5€

5€

5€

5€

3€

5€

4€



Iva Incluído à taxa em vigor

A GAÚCHA

Visite a garrafeira o **Bacalhoeiro** aqui no **número 28** e leve os nossos melhores vinhos para casa **Tendo em conta que os pratos são confeccionados no momento o tempo de espera pode ser superior a 25 min.**

Atenção - Se é alérgico ou intolerante a qualquer uma das seguintes substâncias usadas na preparação dos nossos pratos, por favor, informe a nossa equipa: cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, mariscos, frutos secos, soja, leite, nozes, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre sulfitos, tremçoço e moluscos.

Conheça o nosso conceito *Sala D'Estor* ideal para celebrações, reuniões e/ou eventos até **30 pessoas**.

Consulte-nos para mais informações.