

# Menu A GAÚCHA

Más  
que *un*  
*restaurante.*

A GAÚCHA ES TODA UNA  
*experiencia.*

## A GAÚCHA

El restaurante «A Gaúcha» está en este lugar desde 1967, cuando tres amigos recién llegados de Brasil decidieron abrir su primer restaurante en la Rua dos Bacalhoiros. Hasta entonces, era una calle dedicada casi exclusivamente a la preparación y venta de bacalao, con sus almacenes de salazón y transformación del preciado pescado del Mar del Norte. Hoy, la Rua dos Bacalhoiros es un lugar muy diferente, que ha sabido modernizarse, y se ha convertido en un refugio para los que buscan buena comida en la ciudad de Lisboa. A lo largo de los años, lisboetas ilustres y otros personajes han pasado por aquí e intercambiado experiencias de vida. Aunque el restaurante «A Gaúcha» se haya modernizado, el peso de su historia y el arte de la hospitalidad se mantienen inalterados.



IVA incluido al tipo vigente

## Cubierto

- |   |     |
|---|-----|
| 1 Cesta de pan rústico                                    | 3€  |
| 2 Aceitunas aromatizadas con aceite de oliva y hierbas    | 2€  |
| 3 Mantequilla de albahaca y mantequilla con flor de sal   | 2€  |
| 4 Queso de cabra con mermelada de guayaba y mini tostadas | 7€  |
| 5 Queso rústico curado de oveja                           | 6€  |
| 6 Caña de lomo ibérico ahumado                            | 12€ |
| 7 Jamón ibérico ahumado                                   | 18€ |

# Para compartir

**8** Berenjena con salsa de miso y sésamo

**9** Tartar de ternera

El tartar es un plato de carne de vacuno cruda finamente picada, mezclada con diversas especias y servida con una yema de huevo cruda.

**10** Ceviche de salmón con «leche» de tigre

El ceviche es un plato a base de salmón crudo, cebolla roja y sazón de zumo de limón, jengibre, malagueta y cilantro.

**11** Picadillo de ternera a la portuguesa

Cubos de ternera salteados en aceite de oliva, ajo, laurel, mostaza y vino blanco. El picadillo a la portuguesa es una de esas recetas perfectas para picar y que sientan bien a cualquier hora.

**12** Gambas al ajillo

Gambas salteadas en aceite de oliva, ajo y vino blanco.

**13** Tartar de atún

Atún, aguacate, cebollino, cebolla crujiente y salsa ponzu.

**14** Embutidos a la parrilla con tostadas de romero

Chorizo, morcilla y farinheira

11€

12€

13€

12€

12€

12€

12€



## Ensaladas

**15** Ensalada César de pollo

Pollo a la parrilla, lechuga romana, queso parmesano, tomates cherry, cebolla morada, picatostes y aliño César.

12€

**16** Ensalada César de gambas

Gambas salteadas, lechuga romana, queso parmesano, tomates cherry, cebolla morada, picatostes y aliño César.

14€

## Sopa

**17** Sopa de pescado con picatostes

Rica sopa de pescado y gambas con picatostes.

8€

# Nuestro pescado a *la parrilla*

Utilizamos parrillas GRESILVA® que se distinguen por su sistema innovador de elaboración, que permite asar a la parrilla de forma rápida, sana y ecológica, preservando el sabor natural de los alimentos y todos sus nutrientes en la más pura tradición de la dieta mediterránea. Todos los pescados se sirven con salsa de mantequilla, ajo y hierbas.

- |   |            |
|---|------------|
| <b>18</b> Pescado fresco del día  | <b>18€</b> |
| Pescado fresco del día, a la espalda y a la parrilla con patatas aplastadas a murro y verduras salteadas. |            |
| <b>19</b> Calamares frescos a la parrilla   | <b>19€</b> |
| Calamares de nuestra costa a la parrilla con patatas aplastadas a murro y verduras.                       |            |
| <b>20</b> Brocheta mixta de pescado y gambas  | <b>21€</b> |
| Brocheta de pescado del día y gambas con patatas aplastadas a murro y verduras salteadas.                 |            |
| <b>21</b> Brocheta mixta de calamares y gambas  | <b>22€</b> |
| Brocheta de calamares frescos y gambas con patatas aplastadas a murro y verduras salteadas.               |            |
| <b>22</b> Mixta de pescado, pulpo y langostino tigre para 2   | <b>78€</b> |
| Peixe do dia, camarão tigre, tentáculos de polvo, batata a murro e legumes salteados.                     |            |



# Carnes a *la parrilla*

Utilizamos parrillas GRESILVA® que se distinguen por su sistema innovador de elaboración, que permite asar a la parrilla de forma rápida, sana y ecológica, preservando el sabor natural de los alimentos y todos sus nutrientes.

Todas nuestras carnes se sirven con alioli, salsa de carne o chimichurri.

- |   |            |
|---|------------|
| <b>23</b> Chuleta de ternera a la parrilla con patatas fritas   | <b>18€</b> |
| <b>24</b> Picanha sudamericana a la parrilla con patata frita   | <b>19€</b> |
| <b>25</b> Baby beef a la parrilla con patatas fritas  | <b>18€</b> |
| La parte más tierna del cuadril a la parrilla con patatas fritas.   |            |
| <b>26</b> Brocheta de ternera, picanha, chorizo criollo a la parrilla   | <b>21€</b> |
| Trozos de picanha, cuadril y chorizo criollo a la parrilla con patatas fritas.  |            |
| <b>27</b> Plumas de cerdo ibérico a la parrilla con patatas fritas  | <b>18€</b> |
| La pluma es un corte de carne que se encuentra en la parte magra del lomo del cerdo, cerca de la punta, con patatas fritas. |            |
| <b>28</b> Entrecot a la parrilla con patatas fritas   | <b>28€</b> |
| Entrecot Black Angus sudamericano a la parrilla con patatas fritas.   |            |
| <b>29</b> Tabla variada de carne y langostino tigre a la parrilla para 2  | <b>88€</b> |
| Entrecot, picanha, baby beef y langostino tigre con patatas fritas.   |            |

# Especialidades de *A Gaúcha*

## 30 Tataki de atún con sésamo y teriyaki

Atún a la sartén con sésamo, salsa teriyaki y verduras salteadas.

18€

## 31 Bitoque al estilo de A Gaúcha

Bistec de cuadril a la parrilla con papas fritas, huevo frito y salsa al estilo de A Gaúcha.

18€

## 32 Pulpo al estilo lagareiro

Tentáculos de pulpo cocido y a la parrilla con verduras salteadas, patatas fritas, aceite de ajo y «tierra» de aceituna negra.

19€

## 33 Bacalao al estilo lagareiro

Lomo de bacalao confitado en aceite de oliva y ajo, grelos salteados, patatas aplastadas a murro, pan de maíz y «tierra» de aceituna negra.

20€

## 34 Calamares al estilo lagareiro

Calamares a la parrilla regados con aceite de oliva ajo y cilantro, con patatas aplastadas a murro y grelos salteados.

19€

## 35 Moqueca de pescado y gambas

La moqueca es un plato típico brasileño, sobre todo de las regiones de Espírito Santo y Bahía. Es un guiso de pescado y gambas con especias e ingredientes brasileños.

Los principales ingredientes de la moqueca son pescado y gambas, tomate, cebolla, cilantro, aceite de oliva, aceite de palma y leche de coco.

## 36 Arroz malandrinho de pescado y gambas

Arroz caldoso con lubina y gambas, preparado con bisque de gambas y tomate.

1pax 28€ 2pax 46€

## 37 Bacalao al estilo Zé do Pipo

El Bacalao al estilo Zé do Pipo es un plato típico de la cocina portuguesa y una de las formas más populares de preparar este pescado. Después de cocer el bacalao, se envuelve en un sofrito; se prepara también un puré de patata; luego se monta el plato en una fuente, añadiendo mayonesa por encima y aceitunas; finalmente se lleva al horno hasta que la parte superior quede bien gratinada. o cimo ficar bem gratinado.

2pax 42€



IVA incluido al tipo vigente



## Vegetariano

### 38 Risotto del chef

Risotto del chef con verduras de temporada.

16€

### 39 Lasaña de berenjena y verduras

Lasaña sin gluten con capas de berenjena, tomate y verduras de temporada.

16€

## Para los niños

### 40 Hamburguesa en bolo do caco

Hamburguesa de ternera a la parrilla, en bolo do caco, con lechuga, tomate, queso y patatas fritas.

9€

### 41 Pechuga de pollo a la parrilla

Pechuga de pollo a la parrilla con patatas fritas y arroz blanco.

9€

## Acompañamientos

### 42 Patatas fritas

3€

### 43 Patatas aplastadas a murro

3€

### 44 Huevo frito

2€

### 45 Verduras asadas

4€

### 46 Arroz blanco

2€

### 47 Espárragos salteados

6€

### 48 Ensalada de tomate al estilo del Algarve con cebolla y orégano

4€

### 49 Ensalada de lechuga, tomate y cebolla

4€

# Postres *caseros y fruta*

## 50 Mousse de chocolate casera con vino de Oporto

La mousse de chocolate es originaria de Francia y fue descrita por primera vez en 1755 por Menon con el nombre de Mousse au Chocolat. Este término también se aplicaba a la espuma de la bebida de chocolate. Curiosamente, fue el mismo año del gran terremoto de Lisboa.

## 50 Flan de leche condensada

El flan de nuestro chef Tiago es un auténtico deleite.

## 51 Romeo y Julieta

Romeo y Julieta es un postre tradicional brasileño a base de queso y guayaba.

## 52 Tiramisú

El tiramisú es un postre típicamente italiano, posiblemente originario de la ciudad de Treviso, en la región de Véneto, que consiste en capas de palitos a la reine empapadas en café expreso, intercaladas con una crema a base de queso mascarpone, crema de leche fresco, huevos, azúcar y espolvoreadas con cacao en polvo y café.

## 53 Quindim

Al ser el quindim un dulce tan sabroso y querido en Brasil, está claro que debe tener una historia a la altura. El quindim no surgió por accidente culinario, sino que nació en los conventos de Portugal. Se cree que, en la época de la colonización de Brasil, las monjas portuguesas de Leiria utilizaban la clara de huevo como base para planchar la ropa. No obstante, sobraban muchas yemas y las monjas pensaron que era un gran desperdicio desecharlas. Así que se metieron en la cocina y crearon varias recetas con las yemas, entre ellas el dulce Brisa-do-Lis, que sirvió como base al quindim.

## 54 Postre del día

Pregunte a nuestros empleados cuál es el postre de hoy.

## 55 Helado "Antonio's Sweet" con sabor a natillas

## 56 Piña al oporto

5€

5€

5€

5€

5€

3€

5€

5€



IVA incluido al tipo vigente

# A GAÚCHA

Visite la bodega **O Bacalhoeiro** en el **número 28** y llévese a casa nuestros mejores vinos. **Todos nuestros platos se preparan al momento, por lo que el tiempo de espera puede ser superior a 25 min.**

**Atención:** si Ud. padece alguna alergia o intolerancia a alguna de las siguientes sustancias utilizadas en la preparación de nuestros platos, le rogamos que informe a nuestro equipo: cereales que contienen gluten, huevos, pescados, mariscos, frutos secos, soja, leche, nueces, apio, mostaza, semillas de sésamo, dióxido de azufre, sulfitos, altramuces y moluscos.

Descubre nuestro concepto de *Sala D' Estar*, ideal para celebraciones, reuniones y eventos de hasta **30 personas**.

Consúltenos para más información.