



Menu

El restaurante A Gaúcha existe aquí desde 1967, cuando tres amigos recién llegados de Brasil decidieron abrir su primer restaurante en la Rua dos Bacalhoeiros.

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 Bacalhoeiros es un lugar muy diferente, que ha sabido modernizarse y se ha convertido en un refugio para quienes 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. El restaurante A Gaúcha se ha modernizado, pero el peso de su historia y el arte de la hospitalidad se mantienen inalterados.

Todos nuestros platos se preparan al momento, por lo que el tiempo de espera puede ser superior a 25 min.

Debido a la escasez de algunos mariscos en diferentes temporadas, nos reservamos el derecho de cambiar la composición de los platos, informando al cliente.

Atención: Si usted padece alguna alergia o intolerancia 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, altramuzes y moluscos.

Disponemos de un salón privado para grupos de hasta 25 personas. Hable con nuestro equipo o envíe un correo electrónico a reservas@agaucha.pt para obtener más información.

IVA incluido al tipo vigente

Más
que *un*
restaurante.

UMA EXPERIENCIA

Sublime

Cubierto

1 Cesto de pan	3€
2 Aceitunas alentejanas marinadas	2€
3 Mantequilla de hierbas y Mantequilla con flor de sal	3€
4 Queso de oveja cremoso	7€
5 Queso de oveja curado	6€
6 Jamón ibérico	15€
7 Tabla variada de quesos y ahumados	17€

Para compartir

8 Queso de oveja gratinado	11€
<i>Queso de oveja cremoso relleno de cebolla, puerro y chorizo, tomillo y salsa de naranja</i>	
9 Pica-pau de ternera	12€
<i>Cubos de ternera salteados en aceite de oliva, ajo, laurel, mostaza, vino blanco y encurtidos</i>	
10 Gambas al ajillo	12€
<i>Gambas salteadas en aceite de oliva, ajo y pimentón, rociadas con vino blanco, mantequilla y zumo de limón</i>	
11 Tartar de atún y salmón	12€
<i>Atún, salmón, manzana verde, puré de aguacate, cebollino, cebolla crujiente y salsa ponzu</i>	

Ensaladas

12 Ensalada de tomate y requesón de oveja	9€
<i>Requesón de oveja, tomates de la huerta, lechuga, aceitunas alentejanas y poleo</i>	
13 Ensalada César de pollo	12€
<i>Pechuga de pollo a la parrilla con tomillo y naranja, lechuga romana, virutas de Grana Padano, tomates cherry, picatostes y salsa César</i>	
14 Ensalada César de gambas	12€
<i>Gambas salteadas con ajo y pimentón, lechuga romana, virutas de Grana Padano, tomates cherry, picatostes y salsa César</i>	

Sopa

15 Sopa cremosa de pescado	8€
<i>Sopa cremosa de pescado y gambas hecha con nuestra bisque y servida con picatostes</i>	



Del mar 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.

16 Pescado fresco del día	19€
<i>Pescado fresco del día, destripado y a la parrilla con patatas a murro y verduras salteadas</i>	
17 Rodaballo a la parrilla	44€
<i>Rodaballo fresco a la parrilla con patatas a murro y verduras salteadas</i>	
18 Pulpo Lagareiro	21€
<i>Tentáculos de pulpo cocido a la parrilla con grelos salteados, patatas a murro, aceite de ajo y «tierra» de aceituna negra.</i>	
19 Filete de salmón con risotto de azafrán	19€
<i>Filete de salmón a la parrilla con risotto de azafrán citrico y pimienta rosa</i>	
20 Tabla mixta de pescado, pulpo y langostinos tigre	1pax 38€ 2pax 70€
<i>Pescado del día, langostino tigre, tentáculos de pulpo, patatas aplastadas y verduras</i>	
21 Bogavante a la parrilla	Precio por peso
<i>Bogavante a la parrilla servido con arroz caldoso de gambas y salsa de limón</i>	
22 Langostinos tigre a la parrilla	79€/Kg
<i>Langostinos tigre a la parrilla servido con arroz caldoso de gambas y salsa de limon</i>	

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, sanay ecológica, preservando el sabor natural de los alimentos y todos sus nutrientes.Todas nuestras carnes se sirven con patatas fritas, alioli o chimichurri.

23 Bitoque de A Gaúcha	18€
<i>Solomillo a la parrilla con patatas fritas, huevo frito y salsa al estilo de A Gaúcha</i>	
24 Chuletas de res	22€
<i>500g de chuletas de ternera a la parrilla con patatas fritas</i>	
25 Picanha Sudamericana	24€
<i>Filete de lomo sudamericano a la parrilla con patatas fritas o arroz y frijoles negros</i>	
26 Solomillo de ternera a la parrilla	19€
<i>Solomillo a la parrilla con patatas fritas</i>	
27 Chuletas de cerdo ibérico	18€
<i>Chuletas de cerdo ibérico con arroz de alubias</i>	
28 Entrecot Black Angus	28€
<i>Entrecot Black Angus sudamericano a la parrilla con patatas fritas</i>	
29 Tabla de carnes mixtas	1pax 29€ 2pax 54€
<i>Entrecot, picanha, solomillo con patatas fritas o arroz y alubias</i>	
30 Tabla de carnes mixtas y langostinos tigre	1pax 38€ 2pax 70€
<i>Entrecot, picanha, solomillo y langostinos tigre</i>	
31 Carnes del Chef (para 1 y para 2)	Precio bajo consulta
<i>Corte de carne premium seleccionado por nuestro Chef, servido con patatas fritas o arroz y alubias negrast</i>	

Especialidades de nuestra cocina

32 Tataki de atún	18€
<i>Atún a la sartén con sésamo, salsa teriyaki y verduras salteadas</i>	
33 Bacalao Lagareiro	20€
<i>Lomo de bacalao asado con aceite de oliva y ajo, grelos salteados, patatas aplastadas, pan de maíz y «tierra» de aceitunas negras</i>	
34 Cataplana de bogavante y langostino tigre	2pax 79€
<i>Bogavante y langostinos tigre con cebollada de pimientos y bisque servida con arroz blanco</i>	
35 Bacalao desmenuzado y pulpo	1pax 24€ 2pax 44€
<i>Virutas de bacalao al horno con trozos de pulpo, cebolla, ajo y rapini</i>	
36 Bacalao Zé do Pipo	1pax 22€ 2pax 39€
<i>El Bacalao al 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 y se prepara un puré de patatas. Se monta en una fuente, añadiéndose mayonesa y aceitunas por encima. Por último se introduce en el horno hasta que quede bien gratinado.</i>	



Vegetariano

37 Risotto del Chef	16€
<i>Risotto del chef con verduras de temporada</i>	
38 Lasaña de berenjena y verduras	16€
<i>Lasaña sin gluten con capas de berenjena, tomate y verduras</i>	



Para los niños

39 Mini Bitoque	10€
<i>Filete de ternera con huevo y arroz blanco o patatas fritas</i>	
40 Pechuga de pollo a la parrilla	10€
<i>100g de pechuga de pollo a la parrilla con arroz blanco o patatas fritas</i>	

Acompañamientos

41 Patatas fritas	3€
42 Patatas aplastadas	2€
43 Alubias negras	3€
44 Huevo frito	2€
45 Verduras asadas	4€
46 Arroz blanco	2€
47 Ensalada de tomate al estilo del Algarve con cebolla y orégano	4€
48 Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	4€

Postres caseros y fruta

49 Mousse de chocolate con vino de Porto	5€
50 Flan de leche condensada	5€
51 Tarta de chocolate y cerveza negra	5€
52 Tarta de merengue de limón	5€
53 Quindim de coco	5€
54 Postre del día	3€
<i>Pregunta a nuestros compañeros cuál es el postre de hoy.</i>	
55 Piña	3€