



Il ristorante A Gaúcha esiste in questo posto dal 1967, anno in cui tre amici, da poco trasferitisi dal Brasile, decisero di aprire il primo ristorante nella Rua dos Bacalhoeiros. Fino a quel momento, questa strada era consacrata esclusivamente alla lavorazione e vendita del baccalà, con i depositi per la salatura e trasformazione di questo prezioso pesce del mare del Nord. La Rua dos Bacalhoeiros è oggi un luogo ben diverso, che ha saputo trasformarsi in un moderno e accogliente punto di incontro per chi vuole mangiar bene a Lisbona. Nel corso degli anni, personaggi illustri e meno illustri di Lisbona sono passati per di qui e hanno scambiato esperienze di vita. Il ristorante A Gaúcha si è modernizzato, ma ha conservato la sua storia e l'arte dell'ospitalità.

Siccome i piatti sono preparati al momento i tempi di attesa possono superare i 25 min.

A seconda delle stagioni, alcuni frutti di mare possono scarseggiare. Ci riserviamo il diritto di modificare la composizione dei piatti, informando il cliente.

Attenzione: in caso di allergie o intolleranze a una delle seguenti sostanze usate nella preparazione dei nostri piatti, vi preghiamo di informare il nostro staff: cereali che contengano glutine, crostacei, uova, pesci, frutti di mare, frutta secca, soia, latte, noci, sedano, mostarda, semi di sesamo, biossido di zolfo, solfiti, lupini e molluschi.

Disponiamo di una sala privata per eventi fino a 25 persone. Per maggiori informazioni, rivolgersi al nostro staff o inviare una mail a reservas@agaucha.pt.

IVA inclusa all'aliquota vigente

Piú
che *un*
ristaurante.
UN'ESPERIENZA
Sublime

Coperto

1 Cestino di pane	3€
2 Olive marinate dell’Alentejo	2€
3 Burro alle erbe e burro al fior di sale	3€
4 Formaggio di pecora cremoso	7€
5 Formaggio di pecora stagionato	6€
6 Prosciutto crudo di maiale iberico	15€
7 Tagliere misto di salumi e formaggi	17€

Da condividere

8 Formaggio di pecora gratinato	11€
<i>Formaggio di pecora cremoso ripieno di cipolla, porro e chorizo, timo e salsa d'arancia</i>	
9 Pica-pau di carne bovina	12€
<i>Bocconcini di vitellone saltati in olio d'oliva, aglio, alloro, senape, vino bianco e sottaceti</i>	
10 Gamberi À Guilho	12€
<i>Gamberi saltati in olio d'oliva, aglio e paprika, conditi con vino bianco, burro e succo di limone</i>	
11 Tartare di tonno e salmone	12€
<i>Tonno, salmone, mela verde, purè di avocado, erba cipollina, cipolla croccante e salsa ponzu</i>	

Insalate

12 Insalata di pomodori e ricotta di pecora	9€
<i>Ricotta di pecora, pomodori dell'orto, lattuga, olive dell'Alentejo e mentuccia</i>	
13 Insalata Caesar di pollo	12€
<i>Petto di pollo grigliato con timo e arancia, lattuga romana, scaglie di Grana Padano, pomodorini, crostini e salsa Caesar</i>	
14 Insalata Caesar di gamberi	12€
<i>Gamberi saltati con aglio e paprika, lattuga romana, scaglie di Grana Padano, pomodorini, crostini e salsa Caesar</i>	

Zuppe

15 Ricca zuppa di pesce	8€
<i>Ricca zuppa di pesce e gamberi preparata con la nostra bisque e servita con crostini</i>	



Dal mare alla griglia

Utilizziamo le griglie GRESILVA® che si distinguono per il loro innovativo sistema di cottura, permettendo di grigliare in modo rapido, sano ed ecologico. In questo modo si preserva tutto il sapore naturale degli alimenti e i nutrienti, nella più pura tradizione della dieta mediterranea.

16 Pesce fresco di giornata	19€
<i>Pesce fresco di giornata, spinato e grigliato servito con patate schiacciare e verdure saltate in padella</i>	
17 Rombo grigliato	44€
<i>Rombo fresco grigliato servito con purè di patate e verdure saltate in padella</i>	
18 Polpo Lagareiro	21€
<i>Tentacoli di polpo lessati e poi grigliati, serviti con cime di rapa saltate, patate schiacciare, olio all'aglio e "terra" di olive nere</i>	
19 Filetto di salmone con risotto allo zafferano	19€
<i>Filetto di salmone grigliato servito con risotto allo zafferano e agrumi, e pepe rosa</i>	
20 Tagliere misto di pesce, polpo e gamberi tigre	1pax 38€ 2pax 70€
<i>Pesce di giornata, gamberi tigre, tentacoli di polpo, schiacciare e verdure</i>	
21 Astice grigliato	Prezzo al peso
<i>Astice grigliato con riso ai gamberi e salsa al limone</i>	
22 Gamberi tigre grigliati	79€/Kg
<i>Gamberi tigre grigliato servito con riso ai gamberi e salsa al burro e limone</i>	

Carni alla griglia

Utilizziamo le griglie GRESILVA® che si distinguono per il loro innovativo sistema di cottura, permettendo di grigliare in modo rapido, sano ed ecologico. In questo modo si preserva tutto il sapore naturale degli alimenti e i nutrienti.Tutte le nostre carni sono accompagnate da patatine fritte, maionese all'aglio o chimichurri.

23 Bistecca alla Gaúcha	18€
<i>Bistecca di lombata grigliata servita con patatine fritte, uovo al tegamino e salsa Gaúcha</i>	
24 Bistecca di vitello	22€
<i>500g di bistecca di vitello grigliata servita con patatine fritte</i>	
25 “Picanha” sudamericana	24€
<i>Codone di manzo sudamericano grigliato servito con patatine fritte o riso e fagioli neri</i>	
26 Bistecca di lombata grigliata	19€
<i>Bistecca di lombata grigliata servita con patatine fritte</i>	
27 Braciola di maiale iberico	18€
<i>Braciola di maiale iberico servita con riso con fagioli</i>	
28 Costata di Black Angus	28€
<i>Costata di Black Angus sudamericano grigliata, servita con patatine fritte</i>	
29 Tagliere di carni mista	1pax 29€ 2pax 54€
<i>Costata, codone di manzo, bistecca di lombata serviti con patatine fritte o riso e fagioli</i>	
30 Tagliere di carne mista e gamberi tigre	1pax 38€ 2pax 70€
<i>Costata, codone di manzo, bistecca di lombata e gamberi tigre</i>	
31 Carne dello Chef (per 1 e 2)	Prezzo su richiesta
<i>Taglio di carne premium selezionato dal nostro Chef, servito con patatine fritte e chimichurri, o riso e fagioli neri</i>	

Specialità della nostra cucina

32 Tataki di tonno	18€
<i>Tonno scottato con sesamo, salsa teriyaki e verdure saltate in padella</i>	
33 Baccalà Lagareiro	20€
<i>Baccalà al forno con olio d'oliva e aglio, cime di rapa saltate, patate schiacciare, pane di mais e "terra" di olive nere</i>	
34 Cataplana di astice e gamberi tigre	2pax 79€
<i>Astice e gamberi tigre con cipolle, peperoni e bisque serviti con riso bianco</i>	
35 Scaglie di baccalà e polpo	1pax 24€ 2pax 44€
<i>Scaglie di baccalà al forno con pezzi di polpo, cipolla, aglio e cime di rapa</i>	
36 Baccalà Zé do Pipo	1pax 22€ 2pax 39€
<i>Il baccalà alla Zé do Pipo è un piatto tipico della gastronomia portoghese ed è anche uno dei modi più comuni di cucinare il baccalà. Dopo la cottura, il baccalà viene avvolto in una salsa e si prepara il purè di patate. Si dispone in una pirofila, guarnendolo con maionese e olive. Infine si mette in forno fino a quando la superficie non risulta ben dorata.</i>	



Per i bambini

39 Mini Bitoque	10€
<i>Scaloppina di vitello con uovo e riso bollito o patatine fritte</i>	
40 Petto di pollo grigliato	10€
<i>100g di petto di pollo grigliato con riso bollito o patatine fritte</i>	

Contorni

41 Patatine fritte	3€
42 Patate schiacciare	2€
43 Fagioli neri	3€
44 Uovo al tegamino	2€
45 Verdure al forno	4€
46 Riso bianco	2€
47 Insalata di pomodori all’Algarvia con cipolla e origano	4€
48 Insalata con lattuga, pomodori e cipolla	4€

Dolci della casa e frutta

49 Mousse di cioccolato con vino Porto	5€
50 Budino al latte condensato	5€
51 Torta al cioccolato e birra nera	5€
52 Torta meringata al limone	5€
53 Budino al cocco	5€
54 Dessert del giorno	3€
<i>Chiedi ai nostri colleghi qual è il dolce di oggi.</i>	
55 Ananas	3€



Piatti vegetariani

37 Risotto dello Chef	16€
<i>Risotto dello Chef con verdure di stagione</i>	
38 Lasagna di melanzane e verdure	16€
<i>Lasagna senza glutine con strati di melanzane, pomodori e verdure di stagione</i>	