

Para los niños



39 Mini Bitoque 8€

Filete de ternera con huevo y arroz o patatas fritas

40 Pechuga de pollo a la parrilla 8€

100g de pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas y arroz blanco

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 4€

50 Flan de leche condensada 4€

51 Tarta de chocolate y cerveza negra 5€

52 Tarta de merengue de limón 5€

53 Quindim de coco 4€

54 Postre del día 3€

55 Piña 4€



A GAÚCHA
GRELHADOS E COMPANHIA

Menu



A GAÚCHA

El restaurante «A Gaúcha» existe aquí 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 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.

Más
que un
restaurante.

UNA EXPERIÊNCIA

Sublime

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, altramuces 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

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

Ensaladas

12 Ensalada de tomate y requesón de oveja <i>Requesón de oveja, tomates de la huerta, lechuga, aceitunas alentejanas y poleo</i>	11€
13 Ensalada César de pollo <i>Pechuga de pollo a la parrilla con tomillo y naranja, lechuga romana, virutas de Grana Padano, tomates cherry, picatostes y salsa César</i>	11€
14 Ensalada César de gambas <i>Gambas salteadas con ajo y pimentón, lechuga romana, virutas de Grana Padano, tomates cherry, picatostes y salsa César</i>	12€

Sopa

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

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. Todos los pescados se sirven con salsa de mantequilla, ajo y hierbas.

16 Pescado fresco del día <i>Pescado fresco del día, destripado y a la parrilla con patatas a murro y verduras salteadas</i>	19€
17 Rodaballo a la parrilla <i>Rodaballo fresco a la parrilla con patatas a murro y verduras salteadas</i>	44€
18 Pulpo al estilo "Lagareiro" <i>Tentáculos de pulpo cocido a la parrilla con grelos salteados, patatas a murro, aceite de ajo y «tierra» de aceituna negra.</i>	20€
19 Filete de salmón con risotto de azafrán <i>Filete de salmón a la parrilla con risotto de azafrán cítrico y pimienta rosa</i>	19€

20 Tabla mixta de pescado, pulpo y langostinos tigre <i>Pescado del día, langostino tigre, tentáculos de pulpo, patatas aplastadas y verduras</i>	1pax 38€ 2pax 70€
--	----------------------

21 Bogavante a la parrilla con arroz caldoso de gambas <i>Bogavante a la parrilla servido con arroz caldoso de gambas y salsa de limón</i>	Precio por peso
---	-----------------

22 Langostinos tigre a la parrilla <i>Langostinos tigre a la parrilla servido con salsa de mantequilla de limón</i>	79€/kg
--	--------

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 patatas fritas, alioli, salsa de carne o chimichurri.

23 Bitoque al estilo de A Gaúcha <i>Solomillo a la parrilla con patatas fritas, huevo frito y salsa al estilo de A Gaúcha</i>	18€
--	-----

24 Chuletas de res <i>500g de chuletas de ternera a la parrilla con patatas fritas y salsa chimichurri</i>	18€
---	-----

25 Picanha Sudamericana <i>Filete de lomo sudamericano a la parrilla con patatas fritas o arroz y frijoles negros</i>	20€
--	-----

26 Solomillo de ternera a la plancha <i>Solomillo a la parrilla con patatas fritas y chimichurri</i>	18€
---	-----

27 Chuletas de cerdo ibérico con arroz de alubias	18€
---	-----

28 Entrecot Black Angus <i>Entrecot Black Angus sudamericano a la parrilla con patatas fritas y salsa chimichurri</i>	24€
--	-----

29 Tabla de carnes mixtas <i>Entrecot, picanha, solomillo con patatas fritas o arroz y alubias</i>	1pax 26€ 2pax 49€
---	----------------------

30 Tabla de carnes mixtas y langostinos tigre <i>Entrecot, picanha, solomillo y langostinos tigre</i>	1pax 38€ 2pax 70€
--	----------------------

31 Carnes del Chef (para 1 y para 2) <i>Corte de carne premium seleccionado por nuestro Chef, servido con patatas fritas y chimichurri o arroz y alubias negras</i>	Precio bajo consulta
--	----------------------

Especialidades de nuestra cocina

32 Tataki de atún <i>Atún a la sartén con sésamo, salsa teriyaki y verduras salteadas</i>	18€
--	-----

33 Bacalao al estilo "Lagareiro" <i>Lomo de bacalao asado con aceite de oliva y ajo, grelos salteados, patatas aplastadas, pan de maíz y «tierra» de aceitunas negras</i>	20€
--	-----

34 Cataplana de langosta y langostino tigre <i>Bogavante y langostinos tigre con cebollada de pimientos y bisque servida con arroz blanco</i>	2pax 89€
--	----------

35 Bacalao desmenuzado y pulpo <i>Virutas de bacalao al horno con trozos de pulpo, cebolla, ajo y rapini</i>	1pax 24€ 2pax 44€
---	----------------------

36 Bacalao al estilo Zé do Pipo <i>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 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>	1pax 22€ 2pax 39€
---	----------------------

Vegetariano

37 Risotto del Chef <i>Risotto del chef con verduras de temporada</i>	16€
--	-----

38 Lasaña de berenjena y verduras <i>Lasaña sin gluten con capas de berenjena, tomate y verduras</i>	16€
---	-----