

# Pour les enfants



39 Mini steak <i>Steak de bœuf, œuf et riz ou frites</i>	8€
40 Blanc de poulet grillé <i>100g de blanc de poulet grillé, frites et riz blanc</i>	8€

## Accompagnements

41 Frites	3€
42 Pommes de terre au four	2€
43 Haricots noirs	3€
44 Œuf au plat	2€
45 Légumes rôtis	4€
46 Riz blanc	2€
47 Salade de tomate à la mode de l'Algarve, oignon et origan	4€
48 Salade de laitue, tomate et oignon	4€

## Desserts maison et fruits

49 Mousse au chocolat maison au vin de Porto	4€
50 Flan au lait concentré sucré	4€
51 Gâteau au chocolat et à la bière brune	5€
52 Tarte au citron meringuée	5€
53 Flan brésilien aux œufs et à la noix de coco	4€
54 Dessert du jour	3€
55 Ananas	4€



**A GAÚCHA**  
GRELHADOS E COMPANHIA

## Menu



### A GAÚCHA

Le restaurant A Gaúcha existe depuis 1967. Il a été fondé ici par trois amis tout juste arrivés du Brésil et qui ont décidé d'ouvrir ensemble le premier restaurant de la Rua dos Bacalhoeiros.

Jusqu'alors, cette rue était exclusivement occupée par des établissements qui se consacraient à la préparation et à la vente de morue, des entrepôts qui salaient et transformaient ce précieux poisson pêché dans la mer du Nord. Aujourd'hui, la Rua dos Bacalhoeiros a beaucoup changé, elle a su se moderniser et est devenue le refuge favori de ceux qui cherchent de la bonne nourriture dans la ville de Lisbonne. Au fil des années, nombreux sont les personnages illustres et moins illustres de la capitale qui sont passés par nos tables et ont pu y partager leurs expériences de vie. Le restaurant A Gaúcha s'est modernisé, mais la place occupée par son histoire et par l'art de bien recevoir demeure inchangée.

Étant donné que les plats sont préparés à la commande, le temps d'attente peut dépasser 25 minutes.

En raison de la rareté de certains fruits de mer selon les saisons, nous nous réservons le droit de modifier la composition des plats, en informant le client.

**Attention** - Si vous êtes allergique ou intolérant à l'une des substances suivantes utilisées dans la préparation de nos plats, veuillez en informer notre équipe: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, fruits de mer, fruits à coque, soja, lait, noix, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupin et mollusques.

Nous disposons d'une salle privée pour des groupes jusqu'à 25 personnes. Veuillez vous adresser à notre équipe ou envoyer un e-mail à [reservas@agaucha.pt](mailto:reservas@agaucha.pt) pour plus d'informations.

IVA incluse au taux en vigueur.

Plus  
qu'un  
restaurant.

C'EST UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE

Sublime

# Amuse-gueules

1 Corbeille de pain	3€
2 Olives marinées de l'Alentejo	2€
3 Beurre aux herbes et beurre à la fleur de sel	3€
4 Fromage crémeux de brebis	7€
5 Fromage de brebis affiné	6€
6 Jambon cru de porc ibérique	15€
7 Plateau de fromages et de charcuterie	17€

## À partager

8 Fromage de brebis gratiné <i>Fromage crémeux de brebis farci aux oignons, poireaux et chorizo, thym et miel d'oranger</i>	11€
9 Pica-pau de bœuf <i>Cubes de jeune bœuf sautés, huile d'olive, ail, laurier, moutarde, vin blanc et pickles</i>	11€
10 Gambas façon Guilho <i>Gambas sautées à l'huile d'olive, ail et paprika, arrosées de vin blanc, beurre et jus de citron</i>	12€
11 Tartare de thon et saumon <i>Thon, saumon, pomme verte, purée d'avocat, ciboulette, oignons croustillants et sauce ponzu</i>	12€

## Salades

12 Salade de tomates et ricotta de brebis <i>Ricotta de brebis, tomates du jardin, laitue, olives de l'Alentejo et menthe pouliot</i>	11€
13 Salade César au poulet <i>Blanc de poulet grillé au thym et à l'orange, laitue romaine, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, croûtons et sauce César</i>	11€
14 Salade César aux crevettes <i>Crevettes sautées à l'ail et au paprika, laitue romaine, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, croûtons et sauce César</i>	12€

## Soupe

15 Soupe généreuse de poisson <i>Soupe généreuse de poisson de crevettes préparée avec notre bisque et servie avec des croûtons</i>	8€
--	----

## De la mer sur le grill

Nous utilisons des grils de la marque GRESILVA® qui se distinguent par un système innovateur permettant de griller les aliments rapidement, de manière saine et écologique, tout en préservant leur saveur naturelle et tous leurs nutriments, dans la plus pure tradition du régime méditerranéen. Tous nos poissons sont servis avec de la sauce au beurre, à l'ail et aux herbes aromatiques.

16 Poisson frais du jour <i>Poisson frais du jour, ouvert et grillé, pommes de terre au four et légumes sautés</i>	19€
17 Turbot grillé <i>Turbot frais grillé, pommes de terre au four et légumes sautés</i>	44€
18 Poulpe façon "Lagareiro" <i>Tentacules de poulpe bouilli et grillé, fanes de navet sautées, pommes de terre au four, huile à l'ail et « terre » d'olives noires</i>	20€
19 Filet de saumon, risotto au safran <i>Filet de saumon grillé, risotto aux agrumes, safran et poivre rose</i>	19€

20 Plateau de poissons, poulpe et crevettes tigrées <i>Poisson du jour, crevettes tigrées, tentacules de poulpe, pommes de terre au four et légumes</i>	1pax 38€ 2pax 70€
--	----------------------

21 Homard grillé, riz en sauce aux crevettes <i>Homard grillé, riz en sauce aux crevettes et sauce citron</i>	Prix au poids
--	---------------

22 Crevettes tigrées grillées <i>Crevettes tigrées grillé, sauce au beurre citronné</i>	79€/kg
--	--------

## Viandes grillées

Nous utilisons des grils de la marque GRESILVA® qui se distinguent par un système innovateur permettant de griller les aliments rapidement, de manière saine et écologique, tout en préservant leur saveur naturelle et tous leurs nutriments. Toutes nos viandes sont servies avec des frites, de la mayonnaise à l'ail, de la sauce à la viande ou du chimichurri.

23 Steak façon Gaúcha <i>Faux-filet de bœuf grillé, frites, œuf au plat et sauce Gaúcha</i>	18€
--	-----

24 Côtelette de bœuf <i>500g de côtelette de bœuf grillée, frites et sauce chimichurri</i>	18€
---	-----

25 Rumsteck d'Amérique du Sud <i>Rumsteck d'Amérique du Sud grillé, frites ou riz et haricots noirs</i>	20€
--	-----

26 Faux-filet de bœuf grillé <i>Faux-filet de bœuf grillé, frites et chimichurri</i>	18€
---	-----

27 Côtelettes de porc ibérique, riz aux haricots	18€
--	-----

28 Entrecôte Black Angus <i>Entrecôte Black Angus d'Amérique du Sud grillée, frites et sauce chimichurri</i>	24€
---	-----

29 Plateau de viandes variées <i>Entrecôte, rumsteck, faux-filet, frites ou riz et haricots</i>	1pax 26€ 2pax 49€
--	----------------------

30 Plateau de viandes variées et crevettes tigrées <i>Entrecôte, rumsteck, faux-filet et crevettes tigrées</i>	1pax 38€ 2pax 70€
---	----------------------

31 Viande du Chef (1 ou 2 personnes) <i>Pièce de viande de première qualité sélectionnée par notre chef, frites et chimichurri ou riz et haricots noirs</i>	Prix sur demande
--	------------------

## Spécialités de notre cuisine

32 Tataki de thon <i>Thon saisi au sésame, sauce teriyaki et légumes sautés</i>	18€
--	-----

33 Morue façon "Lagareiro" <i>Morue rôtie, huile d'olive et ail, fanes de navet sautées, pommes de terre au four, pain de maïs et « terre » d'olives noires</i>	20€
--	-----

34 Cataplana de homard et de crevettes tigrées <i>Homard et crevettes tigrées, sauce oignons et poivrons, riz blanc</i>	2pax 89€
--	----------

35 Morue effeuillée et poulpe <i>Morue effeuillée rôtie, morceaux de poulpe, oignon, ail et rapini</i>	1pax 24€ 2pax 44€
---	----------------------

36 Morue façon Zé do Pipo <i>La morue façon Zé do Pipo est un plat typique de la cuisine portugaise et l'une des manières les plus populaires de préparer la morue. Après avoir cuit la morue, on l'enveloppe dans des oignons préalablement revenus et on prépare une purée de pommes de terre. On place ces préparations dans un plat et on ajoute de la mayonnaise et des olives par-dessus. Pour finir, on l'enfourne jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.</i>	1pax 22€ 2pax 39€
---	----------------------

## Plats végétariens

37 Risotto du Chef <i>Risotto du chef aux légumes de saison</i>	16€
--	-----

38 Lasagne d'aubergines et de légumes <i>Lasagnes sans gluten, aubergine, tomate et légumes de saison en couches</i>	16€
---	-----