

Per i bambini



39 Mini Bitoque <i>Scaloppina di vitello con uovo e riso o patatine fritte</i>	8€
40 Petto di pollo grigliato <i>100g petto di pollo grigliato con patatine fritte e riso bollito</i>	8€

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 in 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	4€
50 Budino di latte condensato	4€
51 Torta al cioccolato e birra scura	5€
52 Torta meringata al limone	5€
53 Budino al cocco	4€
54 Dessert del giorno <i>Chiedi ai nostri dipendenti quale dessert è per oggi</i>	3€
55 Ananas	4€



A GAÚCHA
GRELHADOS E COMPANHIA

Menu

A GAÚCHA

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 contengono 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
ristorante.

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

Insalate

12 Insalata di pomodori e ricotta di pecora <i>Ricotta di pecora, pomodori dell'orto, lattuga, olive dell'Alentejo e mentuccia</i>	11€
13 Insalata Caesar di pollo <i>Petto di pollo grigliato con timo e arancia, lattuga romana, scaglie di Grana Padano, pomodorini, crostini e salsa Caesar</i>	11€
14 Insalata Caesar di gamberi <i>Gamberi saltati con aglio e paprika, lattuga romana, scaglie di Grana Padano, pomodorini, crostini e salsa Caesar</i>	12€

Zuppe

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

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. Tutto il pesce viene sempre servito con una salsa di burro, aglio ed erbe aromatiche.

16 Pesce fresco di giornata <i>Pesce fresco di giornata, spinato e grigliato servito con patate schiacciate e verdure saltate in padella</i>	19€
17 Rombo grigliato <i>Rombo fresco grigliato servito con purè di patate e verdure saltate in padella</i>	44€
18 Polpo alla "Lagareiro" <i>Tentacoli di polpo lessati e poi grigliati, serviti con cime di rapa saltate, patate schiacciate, olio all'aglio e "terra" di olive nere</i>	20€
19 Filetto di salmone con risotto allo zafferano <i>Filetto di salmone grigliato servito con risotto allo zafferano e agrumi, e pepe rosa</i>	19€

20 Tagliere misto di pesce, polpo e gamberi tigre <i>Pesce di giornata, gamberi tigre, tentacoli di polpo, patate "a murro" e verdure</i>	1pax 38€ 2pax 70€
--	----------------------

21 Astice grigliato con riso ai gamberi <i>Astice grigliato con riso ai gamberi e salsa al limone</i>	Prezzo al peso
--	----------------

22 Gamberi tigre grigliati <i>Gamberi tigre grigliato servito con salsa al burro e limone</i>	79€/kg
--	--------

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, sugo di carne o chimichurri.

23 Bistecca alla "Gaúcha" <i>Bistecca di lombata grigliata servita con patatine fritte, uovo al tegamino e salsa "Gaúcha"</i>	18€
--	-----

24 Bistecca di vitello <i>500g di bistecca di vitello grigliata servita con patatine fritte e salsa chimichurri</i>	18€
--	-----

25 "Picanha" sudamericana <i>Codone di manzo sudamericano grigliato servito con patatine fritte o riso e fagioli neri</i>	20€
--	-----

26 Bistecca di lombata grigliata <i>Bistecca di lombata grigliata servita con patatine fritte e chimichurri</i>	18€
--	-----

27 Braciola di maiale iberico servita con riso con fagioli	18€
--	-----

28 Costata di Black Angus <i>Costata di Black Angus sudamericano grigliata, servita con patatine fritte e chimichurri</i>	24€
--	-----

29 Tagliere di carni miste <i>Costata, codone di manzo, bistecca di lombata serviti con patatine fritte o riso e fagioli</i>	1pax 26€ 2pax 49€
---	----------------------

30 Tagliere di carne mista e gamberi tigre <i>Costata, codone di manzo, bistecca di lombata e gamberi tigre</i>	1pax 38€ 2pax 70€
--	----------------------

31 Carne dello Chef (per 1 e 2) <i>Taglio di carne premium selezionato dal nostro Chef, servito con patatine fritte e chimichurri, o riso e fagioli neri</i>	Prezzo su richiesta
---	---------------------

Specialità della nostra cucina

32 Tataki di tonno <i>Tonno scottato con sesamo, salsa teriyaki e verdure saltate in padella</i>	18€
---	-----

33 Baccalà alla "Lagareiro" <i>Baccalà al forno con olio d'oliva e aglio, cime di rapa saltate, patate schiacciate, pane di mais e "terra" di olive nere</i>	20€
---	-----

34 "Cataplana" di astice e gamberi tigre <i>Astice e gamberi tigre con cipolle, peperoni e bisque serviti con riso in bianco</i>	2pax 89€
---	----------

35 Scaglie di baccalà e polpo <i>Scaglie di baccalà al forno con pezzi di polpo, cipolla, aglio e cime di rapa</i>	1pax 24€ 2pax 44€
---	----------------------

36 Baccalà alla "Zé do Pipo" <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>	1pax 22€ 2pax 39€
--	----------------------

Piatti vegetariani

37 Risotto dello Chef <i>Risotto dello Chef con verdure di stagione</i>	16€
--	-----

38 Lasagna di melanzane e verdure <i>Lasagna senza glutine con strati di melanzane, pomodori e verdure di stagione</i>	16€
---	-----