

Para as crianças



39 Mini Bitoque <i>Bife de novilho com ovo e arroz ou batata frita</i>	8€
40 Peito de frango grelhado <i>100g de peito de frango grelhado com batata frita e arroz branco</i>	8€

Acompanhamentos

41 Batatas fritas	3€
42 Batatas a murro	2€
43 Feijão preto	3€
44 Ovo estrelado	2€
45 Legumes assados	4€
46 Arroz branco	2€
47 Salada de tomate à algarvia com cebola e orégãos	4€
48 Salada de alface, tomate e cebola	4€

Sobremesas caseiras e fruta

49 Mousse de chocolate caseira com vinho do Porto	4€
50 Pudim de leite condensado	4€
51 Bolo de chocolate e cerveja preta	5€
52 Tarte de limão merengada	5€
53 Quindim de côco	4€
54 Sobremesa do dia <i>Pergunte aos nossos colaboradores qual é a sobremesa de hoje</i>	3€
55 Abacaxi	4€



Tendo em conta que os pratos são confeccionados no momento, o tempo de espera pode ser superior a 25 min.

Devido à escassez de alguns mariscos nas diferentes estações, reservamo-nos o direito de alterar a composição dos pratos, informando o cliente.

Atenção - Se é alérgico ou intolerante a qualquer uma das seguintes substâncias usadas na preparação dos nossos pratos, por favor, informe a nossa equipa: cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, mariscos, frutos secos, soja, leite, nozes, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoços e moluscos.

Dispomos de uma sala privada para grupos de até 25 pessoas. Fale com a nossa equipa ou envie um e-mail para reservas@agaucha.pt para mais informações.

IVA Incluído à taxa em vigor



A GAÚCHA
GRELHADOS E COMPANHIA

Menu

A GAÚCHA

O restaurante "A Gaúcha" existe aqui desde 1967, altura em que três amigos recém-chegados do Brasil decidiram abrir o primeiro restaurante da Rua dos Bacalhoiros. Numa rua que até aí se dedicava exclusivamente à preparação e venda de Bacalhau com os seus armazéns desalga e transformação do precioso peixe vindo do mar do Norte. Hoje, a Rua dos Bacalhoiros é um local bem diferente, que se soube modernizar e se transformou num porto de abrigo para aqueles que procuram boa comida nascida de Lisboa.

Ao longo dos anos, ilustres e menos ilustres de Lisboa por aqui passaram e trocaram experiências de vida. O restaurante "A Gaúcha" modernizou-se, mas o peso da sua história e da arte de bem receber mantêm-se inalterado.

Mais
do que *um*
restaurante.

UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA

Sublime

Couvert

1 Cesto de pão saloio	3€
2 Azeitonas alentejanas marinadas	2€
3 Manteiga de ervas e manteiga com flor de sal	3€
4 Queijo de ovelha amanteigado	7€
5 Queijo de ovelha curado	6€
6 Presunto de porco ibérico	15€
7 Tábua mista de queijos e fumados	17€

Para partilhar

8 Queijo de ovelha Gratinado <i>Queijo de ovelha amanteigado recheado com cebola, alho francês, chouriço, tomilho e mel de laranja</i>	11€
9 Pica-pau de vaca <i>Cubos de novilho salteados em azeite, alho, louro, mostarda, vinho branco e pickles</i>	11€
10 Gambas à Guilho <i>Gambas salteadas em azeite, alho e paprica, regadas com vinho branco, manteiga e sumo de limão</i>	12€
11 Tártaro de atum e salmão <i>Atum, salmão, maçã verde, puré de abacate, cebolinho, cebola crocante e molho ponzu</i>	12€

Saladas

12 Salada de tomate e requeijão de ovelha <i>Requeijão de ovelha, tomate da horta, alface, azeitona alentejana e poejo</i>	11€
13 Salada Caesar de frango <i>Peito de frango grelhado com tomilho e laranja, alface-romana, lascas de Grana Padano, tomate cherry, croutons e molho Caesar</i>	11€
14 Salada Caesar de camarão <i>Camarão salteado com alho e paprika, alface romana, lascas de Grana Padano, tomate cherry, croutons e molho Caesar</i>	12€

Sopa

15 Sopa rica de Peixe <i>Sopa rica de peixe e camarão feita com a nossa bisque e servida com croutons</i>	8€
--	----

Do mar para a grelha

Utilizamos grelhadores GRESILVA® que se distinguem pelo seu sistema inovador de confeção, que permite grelhar de forma rápida, saudável e ecológica, preservando o sabor natural dos alimentos e todos os seus nutrientes, na mais pura tradição da dieta mediterrânica. Todos os peixes são servidos com molho de manteiga, alho e ervas aromáticas.

16 Peixe fresco do dia <i>Peixe fresco do dia, escalado e grelhado com batata a murro e legumes salteados</i>	19€
17 Pregado grelhado <i>Pregado fresco grelhado com batata a murro e legumes salteados</i>	44€
18 Polvo à Lagareiro <i>Tentáculos de polvo cozidos e grelhados com grelos salteados, batata a murro, azeite de alho e "terra" de azeitona preta</i>	20€
19 Lombo de salmão com risoto de açafraão <i>Lombo de salmão grelhado com risoto cítrico de açafraão e pimenta rosa</i>	19€

20 Tábua mista de peixe, polvo e camarão-tigre <i>Peixe do dia, camarão-tigre, tentáculos de polvo, batata a murro e legumes</i>	1pax 38€ 2pax 70€
---	----------------------

21 Lavagante grelhado com arroz malandrinho de camarão <i>Lavagante grelhado servido com arroz malandrinho de camarão e molho de limão</i>	Preço ao peso
---	---------------

22 Camarão-tigre grelhado <i>Camarão-tigre grelhado servido com molho de manteiga e limão</i>	79€/kg
--	--------

Carnes na grelha

Utilizamos grelhadores GRESILVA® que se distinguem pelo seu sistema inovador de confeção, que permite grelhar de forma rápida, saudável e ecológica, preservando o sabor natural dos alimentos e todos os seus nutrientes. Todas as nossas carnes são servidas com maionese de alho, molho de carne ou chimichuri.

23 Bitoque à Gaúcha <i>Bife da vazia grelhado com batata frita, ovo estrelado e molho à Gaúcha</i>	18€
24 Costeleta de novilho <i>500g de costeleta de novilho grelhada com batata frita e molho chimichurri</i>	18€
25 Picanha da América do Sul <i>Naco de picanha sul-americana grelhado com batata frita ou arroz e feijão preto</i>	20€
26 Bife da Vazia <i>Bife da vazia grelhado com batata frita e molho chimichurri</i>	18€
27 Costeletas de porco ibérico com arroz de feijão	18€
28 Entrecôte Black Angus <i>Da América do Sul grelhado com batata frita molho chimichurri</i>	24€
29 Tábua Mista de Carne <i>Entrecôte, picanha e vazia com batata frita ou arroz e feijão</i>	1pax 26€ 2pax 49€
30 Tábua Mista de Carne e Camarão-Tigre <i>Entrecôte, picanha, vazia e camarão-tigre</i>	1pax 38€ 2pax 70€
31 Carne do Chef (para 1 ou 2) <i>Peça de carne premium selecionada pelo nosso Chef, acompanhada com batata frita e chimichurri ou arroz e feijão</i>	Preço sob consulta

Especialidades da Gaúcha

32 Tataki de atum <i>Atum selado com sésamo, molho teriyaki e legumes salteados</i>	18€
33 Bacalhau à lagareiro <i>Bacalhau assado com azeite e alho, grelos salteados, batata a murro, broa de milho e "terra" de azeitona preta</i>	20€
34 Cataplana de lavagante e camarão-tigre <i>Lavagante e camarão-tigre com cebolada de pimentos e bisque servida com arroz branco</i>	2pax 89€
35 Bacalhau lascado e polvo <i>Lascas de bacalhau assadas com pedaços de polvo, cebola, alho e grelos</i>	1pax 24€ 2pax 44€
36 Bacalhau à Zé do Pipo <i>O Bacalhau à Zé do Pipo é um prato típico da culinária portuguesa e uma das formas mais populares de preparar bacalhau. Após a cozedura do bacalhau, este é envolto num refogado e é preparado um puré de batata. Monta-se o prato numa travessa, juntando maionese no topo e azeitonas. Por fim, é levado ao forno até o topo ficar bem gratinado.</i>	1pax 22€ 2pax 39€

Vegetariano

37 Risoto do Chefe <i>Risoto do Chefe com legumes da época</i>	16€
38 Lasanha de beringela e legumes <i>Lasanha sem glúten, com beringela, tomate e legumes da época</i>	16€