

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

Ensaladas

12 Ensalada de tomate y requesón de oveja	9€
Requesón de oveja, tomates de la huerta, lechuga, aceitunas alentejanas y poleo	
13 Ensalada César de pollo	12€
Pechuga de pollo a la parrilla con tomillo y naranja, lechuga romana, virutas de Grana Padano, tomates cherry, picatostes y salsa César	
14 Ensalada César de gambas	12€
Gambas salteadas con ajo y pimentón, lechuga romana, virutas de Grana Padano, tomates cherry, picatostes y salsa César	

Sopa

15 Sopa cremosa de pescado	8€
Sopa cremosa de pescado y gambas hecha con nuestra bisque y servida con picatostes	



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.

16 Pescado fresco del día	19€
Pescado fresco del día, destripado y a la parrilla con patatas a murro y verduras salteadas	
17 Rodaballo a la parrilla	44€
Rodaballo fresco a la parrilla con patatas a murro y verduras salteadas	
18 Pulpo Lagareiro	21€
Tentáculos de pulpo cocido a la parrilla con grelos salteados, patatas a murro, aceite de ajo y «tierra» de aceituna negra.	
19 Filete de salmón con risotto de azafrán	19€
Filete de salmón a la parrilla con risotto de azafrán cítrico y pimienta rosa	
20 Tabla mixta de pescado, pulpo y langostinos tigre	1pax 38€ 2pax 70€
Pescado del día, langostino tigre, tentáculos de pulpo, patatas aplastadas y verduras	
21 Bogavante a la parrilla	Precio por peso
Bogavante a la parrilla servido con arroz caldoso de gambas y salsa de limón	
22 Langostinos tigre a la parrilla	79€/kg
Langostinos tigre a la parrilla servido con arroz caldoso de gambas y salsa de limón	

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 o chimichurri.

23 Bitoque de A Gaúcha	18€
Solomillo a la parrilla con patatas fritas, huevo frito y salsa al estilo de A Gaúcha	
24 Chuletas de res	22€
500g de chuletas de ternera a la parrilla con patatas fritas	
25 Picanha Sudamericana	24€
Filete de lomo sudamericano a la parrilla con patatas fritas o arroz y frijoles negros	
26 Solomillo de ternera a la parrilla	19€
Solomillo a la parrilla con patatas fritas	
27 Chuletas de cerdo ibérico	18€
28 Entrecot Black Angus	28€
Entrecot Black Angus sudamericano a la parrilla con patatas fritas	
29 Tabla de carnes mixtas	1pax 29€ 2pax 54€
Entrecot, picanha, solomillo con patatas fritas o arroz y alubias	
30 Tabla de carnes mixtas y langostinos tigre	1pax 38€ 2pax 70€
Entrecot, picanha, solomillo y langostinos tigre	
31 Carnes del Chef (para 1 y para 2)	Precio bajo consulta
Corte de carne premium seleccionado por nuestro Chef, servido con patatas fritas o arroz y alubias negras	

Especialidades de nuestra cocina

32 Tataki de atún

Atún a la sartén con sésamo, salsa teriyaki y verduras salteadas

18€

33 Bacalao Lagareiro

Lomo de bacalao asado con aceite de oliva y ajo, grelos salteados, patatas aplastadas, pan de maíz y «tierra» de aceitunas negras

20€

34 Cataplana de bogavante y langostino tigre

Bogavante y langostinos tigre con cebollada de pimientos y bisque servida con arroz blanco

2pax 79€

35 Bacalao desmenuzado y pulpo

Virutas de bacalao al horno con trozos de pulpo, cebolla, ajo y rapini

1pax 24€

2pax 44€

36 Bacalao Zé do Pipo

El Bacalao al 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.

1pax 22€

2pax 39€



Vegetariano

37 Risotto del Chef

Risotto del chef con verduras de temporada

16€

38 Lasaña de berenjena y verduras

Lasaña sin gluten con capas de berenjena, tomate y verduras

16€

Para los niños

39 Mini Bitoque

Filete de ternera con huevo y arroz blanco o patatas fritas

10€

40 Pechuga de pollo a la parrilla

100g de pechuga de pollo a la parrilla con arroz blanco o patatas fritas

10€

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

5€

50 Flan de leche condensada

5€

51 Tarta de chocolate y cerveza negra

5€

52 Tarta de merengue de limón

5€

53 Quindim de coco

5€

54 Postre del día

Pregunta a nuestros compañeros cuál es el postre de hoy.

3€

55 Piña

3€