

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 redução de laranja</i>	11€
9 Pica-pau de vaca <i>Cubos de novilho salteados em azeite, alho, louro, mostarda, vinho branco e pickles</i>	12€
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>	9€
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>	12€
14 Salada Caesar de camarão <i>Camarão salteado com alho e paprica, 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.

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>	21€
19 Lombo de salmão com risoto de açafrão <i>Lombo de salmão grelhado com risoto cítrico de açafrão 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 <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 arroz malandrinho e 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 chimichuri ou maionese de alho.

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</i>	22€
25 Picanha da América do Sul <i>Naco de picanha sul-americana grelhado com batata frita ou arroz e feijão preto</i>	24€
26 Bife da Vazia <i>Bife da vazia grelhado com batata frita</i>	19€
27 Costeletas de porco ibérico <i>Costeletas de porco ibérico com arroz e feijão</i>	18€
28 Entrecôte Black Angus <i>Corte da América do Sul grelhado com batata frita</i>	28€
29 Tábua Mista de Carne <i>Entrecôte, picanha e vazia com batata frita ou arroz e feijão</i>	1pax 29€ 2pax 54€
30 Tábua Mista de Carne e Camarão-Tigre <i>Entrecôte, picanha, vazia e camarão-tigre</i>	1pax 38€ 2pax 70€
31 Corte do Chef (para 1 ou 2) <i>Peça de carne premium selecionada pelo nosso Chef, acompanhada com batata frita ou arroz e feijão</i>	Preço sob consulta

Especialidades da Gaúcha

32 Tataki de atum

Atum selado com sésamo, molho teriyaki e legumes salteados

18€

33 Bacalhau à Lagareiro

Bacalhau assado com azeite e alho, grelos salteados, batata a murro, broa de milho e "terra" de azeitona preta

20€

34 Cataplana de lavagante e camarão-tigre

Lavagante e camarão-tigre com cebolada de pimentos e bisque servida com arroz branco

2pax 79€

35 Bacalhau lascado e polvo

Lascas de bacalhau assadas com pedaços de polvo, cebola, alho e grelos.

1pax 24€

2pax 44€

36 Bacalhau à Zé do Pipo

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 purê 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.

1pax 22€

2pax 39€



Vegetariano

37 Risoto do Chefe

Risoto do Chefe com legumes da época

16€

38 Lasanha de beringela e legumes

Lasanha sem glúten, com beringela, tomate e legumes da época

16€

Para as crianças

39 Mini Bitoque

Bife de novilho com ovo e arroz ou batata frita

10€

40 Peito de frango grelhado

100g de peito de frango grelhado com batata frita ou arroz branco

10€

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

5€

50 Pudim de leite condensado

5€

51 Bolo de chocolate e cerveja preta

5€

52 Tarte de limão merengada

5€

53 Quindim de côco

5€

54 Sobremesa do dia

Pergunte aos nossos colaboradores qual é a sobremesa de hoje

3€

55 Abacaxi

3€