

Les Entrées

As Entradas

Palourdes "Bolhão Pato"	16,90 €
Ameijoas à Bolhão Pato	
Cataplana de Palourdes	17,50 €
Ameijoas na Cataplana	
Scampi poêlés à l'ail	16,80 €
Camarões salteados com alho	
Cocktail aux crevettes roses	14,80 €
Cocktail de camarões rosa	
Melon au Jambon Serrano	14,30 €
Melão com Presunto Serrano	
Salade du Pecheur	18,90 €
Salada do Pescador	

Les Fruits de Mer

Os Mariscos

Cassoulet aux fruits de Mer	26,70 €
Feijoada de Marisco	
Fruits de Mer et son riz	27,90 €
Arroz de Marisco	
Cataplana de la Mer	27,90 €
Cataplana do Mar	
Cataplana de fruits de mer	27,90 €
Cataplana de marisco	
Gambas du Mozambique grillées	pièce 16,60 €
Gambas de Moçambique grelhadas	
Gambas géantes grillées	pièce 5,10 €
Gambas gigantes grelhadas	
Scampi grillés, flambés	25,30 €
Camarões grelhados, flamejados	
Pâte aux Poissons et Gambas	20,50 €
Massada de Peixe c/ Gambas	

*Accompagnements au choix :
P. nature, p. frites, riz, légumes saison, salade.*

Les Viandes

As Carnes

Bitoque (Bifteck) à la Portugaise	16,90 €
<i>Bitoque à Portuguesa</i>	
Entrecôte grillé	17,30 €
<i>Bife de Vaca grelhado</i>	
Entrecôte Good Friend	18,70 €
<i>Bife de vaca à Good Friend</i>	
Entrecôte au poivre vert	18,50 €
<i>Bife de vaca c/ pimenta verde</i>	
Entrecôte crème champignons	18,50 €
<i>Bife de vaca com molho de cogumelos</i>	
Entrecôte à Provençal	17,90 €
<i>Bife à Provençal</i>	
Côte à l'os grillée	25,90 €
<i>Costeleta de vaca grelhada</i>	
Côtelette de veau grillée	25,90 €
<i>Costeleta de vitela grelhada</i>	
Côti au riz d'haricots	19,90 €
<i>Costeleta com Arroz de Feijão</i>	
Sauté de porc "Alentejana"	20,30 €
<i>Carne de porco à Alentejana</i>	
Escalope de porc grillé	16,50 €
<i>Febras de porco grelhadas</i>	
Escalope de porc crème champignons	16,90 €
<i>Escalope de porco com molho de cogumelos</i>	
Cailles poêlées aux oignons	15,90 €
<i>Codornizes de cebolada</i>	
Entrecôte Sauce à la Bière	17,90 €
<i>Bife c/ Molho de Cerveja</i>	
Entrecôte "Arouquense"	17,90 €
<i>Bife à Arouquense</i>	
Entrecôte au Porto	18,30 €
<i>Bife ao vinho do Porto</i>	
Entrecôte "David da Buraca"	18,50 €
<i>Bife à David da Buraca</i>	

*Accompagnements au choix :
P. nature, p. frites, riz, légumes saison, salade.*

Les Poissons

Os Peixes

Saumon grillé	16,90 €
<small>Salmão grelhado</small>	
Calamars grillés	19,20 €
<small>Lulas grelhadas</small>	
Seiches grillés	17,80 €
<small>Chocos grelhados</small>	
Riz de Lotte	24,90 €
<small>Arroz de Tamboril</small>	
Poulpe à Lagareiro	23,70 €
<small>Polvo à Lagareiro</small>	
Brochette de lotte, calamars et gambas	24,90 €
<small>Espetada de tamboril, lulas e gambas</small>	
Grillade mixte de Poisson	28,50 €
<small>Grelhada mista de peixe</small>	
"Açorda " de fruits de mer	24,50 €
<small>Açorda de Marisco</small>	
Bar Grillé	22,70 €
<small>Robalo Grelhado</small>	
Dorade Grilée	21,50 €
<small>Dourada na Grelhada</small>	

*Accompagnements au choix :
P. nature, p. frites, riz, légumes saison, salade.*

Nos Spécialités de Morue

Especialidades de Bacalhau

Morue "à Lagareiro"	23,50 €
Bacalhau à Lagareiro	
Morue à la crème gratinée	18,80 €
Bacalhau com natas gratinado	
Morue pochée	23,50 €
Bacalhau cozido com todos	
Morue "à Braz"	16,60 €
Bacalhau à Braz	
Morue "à Braga"	20,50 €
Bacalhau à Braga	
Beignets de Morue au Riz de tomate, légumes e Haricots	20,70 €
Pataniscas de Bacalhau c/ arroz de tomate, legumes e Feijão	
Morue à "Zé do Pipo"	20,50 €
Bacalhau à Zé do Pipo	
Morue au pain de maïs	20,50 €
Bacalhau com Broa	
Cataplane de Morue aux palourdes	23,40 €
Cataplana de Bacalhau com ameijoas	
"Açorda" de Morue	19,90 €
Açorda de Bacalhau	
Riz à la Morue et Gambas	24,70 €
Arroz de Bacalhau c/ Gambas	

*Accompagnements au choix :
P. nature, p. frites, riz, légumes saison, salade.*

Nos suggestions du marché

As nossas sugestões do mercado

Poissons frais selon arrivage

Peixe fresco segundo as chegadas

Turbot grillé

Robovalho grelhado

Bar grillé ou poché

Robalo grelhado ou cozido

Petit Bar grillé

Robalinho grelhado

Mérou grillé ou poché

Cherne grelhado ou cozido

Espadon grillé

Espadarte grelhado

Dorade grillée

Dourade grelhada

Bar au Sel (45 minutes)

Robalo ao Sal

Bar au Four (45 minutes)

Robalo ao Forno

*Accompagnements au choix :
P. nature, p. frites, riz, légumes saison, salade.*