

bem-vindo à...














Na Mesa...

Couvert	7,50€
Azeite aromatizado	1,50€
Manteiga de ervas	1,50€
O nosso paté	2,50€

Vamos começar...

Entradas


O Pastel de Bacalhau (4 unid.)	5,50€
Os tradicionais pasteis de bacalhau	
Sugestão de Vinho: VB Paulo Laureano Nosso Terroir	 4,00€  16,00€
Amêijoas à Bulhão Pato	18,00€
As tradicionais amêijoas aveirenses	
Sugestão de Vinho: VB Antonio Marinha RES	 5,00€  18,00€
Choquinho Frito com Mel	8,50€
Choquinho frito em tiras com um leve fio de mel	
Sugestão de Vinho: VR Pianista	 5,00€  20,00€
Ovos Rotos de Alheira e Presunto	9,00€
Tradicionais ovos rotos	
Sugestão de Vinho: VT Paulo Laureano Nosso Terroir	 4,00€  16,00€
Salada de Bacalhau	9,00€
Tradicional salada de bacalhau e o vinagrete	
Sugestão de Vinho: VT Qtº do Paral	 4,50€  18,00€
O Queijo e a Compota	14,00€
Queijos nacionais e a sua compota surpresa	
Sugestão de Vinho: VB Galhofa Moscatel	 4,00€  16,00€
Gambas ao Alho	17,50€
Salteadas em azeite, com alho, picante e citrinos	
Sugestão de Vinho: VB Gutta Supera	 6,00€  24,00€

Sopas

Sopa do Mar	5,00€
Sopa cremosa rica em frutos do mar	









O nosso bacalhau e peixe...

Da tradição à inovação nas mãos do nosso chef







Bacalhau à Lagareiro (2Pax)	41,00€
Na grelha, o bacalhau acompanhado c/ batata a murro, migas e cebola, aromatizado com azeite e alho	
Sugestão de Vinho: VT Villa Lisa RES	 5,50€  16,00€
Cataplana de Peixe do Mar (2pax)	46,00€
A tradicional cataplana de peixe e marisco, aromatizada com coentros	
Sugestão de Vinho: VB Villa Lisa RES	 5,50€  16,00€
Brás de Bacalhau e Azeitona	14,00€
O tradicional brás de bacalhau, o lombo e o crocante de azeitonas	
Sugestão de Vinho: VB Terrincha	 4,50€  18,00€
Arroz de Tamboril e Gambas	1px . 22,00€ 2px . 44,00€
Arroz caldoso de tamboril e gambas	
Sugestão de Vinho: VT Souvall RES	 5,00€  16,00€
O Tigre Grelhado com Arroz de Açafração	90,00€/kg
Camarão grelhado acompanhado de um arroz caldoso de açafração ou salada e fritas	
Sugestão de Vinho: VV Quinta da Venda	 5,50€  22,00€
O nosso Bacalhau a Zé do Pipo	19,00€
Bacalhau frito, gratinado com maionese, puré de batata, e legumes glaceados	
Sugestão de Vinho: VT Senhora Malandra, T. Nacional	 6,00€  24,00€
Bacalhau e a Broa	19,00€
Bacalhau confitado com uma crosta de broa e uma cama de migas.	
Sugestão de Vinho: VT Malandra RES	 5,00€  20,00€
Massada de Garoupa e Amêijoia	1px 23,00€ 2px 46,00€
Massa cotovelinho e coentros	
Sugestão de Vinho: VB Qtª do Paral Superior	 6,00€  24,00€

Peixe fresco/kg	55,00€
(do nosso mar)	
Grelhado, acompanhado com arroz de tomate ou batata a murro e migas	
Sugestão de Vinho: VB Alva Magna RES	 5,00€  20,00€
O Polvo à Lagareiro	23,00€
Na grelha, acompanhado c/ batata a murro, migas e cebola, aromatizado com azeite e alho	
Sugestão de Vinho: VB 100 hectares Reserva	 5,50€  22,00€
Arroz de Marisco (2px)	48,00€
Mariscos variados, num arroz malandrinho, aromatizado com coentros	
Sugestão de Vinho: VB Evidência	 4,50€  18,00€
Risotto de Gambas e Citrinos	19,50€
Um risotto cremoso de gambas salteadas, aromatizadas com citrinos	
Sugestão de Vinho: VB Andreza Reserva	 4,50€  18,00€
Caril de Gambas e Abacaxi com um Risotto Cremoso	21,00€
Um risotto cremoso de gambas	
Sugestão de Vinho: Alva Magna Encruzado	 5,50€  22,00€
Choquinhos à Algarvia	16,00€
Especialidade do nosso chef	
Sugestão de Vinho: VB Head Rock	 4,50€  18,00€

A nossa carne...

O nosso Bife à Casa	19,00€
Bife da Vazia de vitela, o presunto, a redução de vinho branco e natas com a batata ao alho	
Sugestão de Vinho: VT Desvenda	 6,50€  26,00€
Costeletão de Novilho (2pax)	48,00€
Na grelha, risotto cogumelos e batata em palitos	
Sugestão de Vinho: VT Qtª Lubazim RES	 7,00€  27,00€
O nosso Bife com Mostarda/Cogumelos	19,00€
Vazia de vitela selado com creme de natas e sementes de mostarda ou cogumelos	
Sugestão de Vinho: VV Carripa	 5,00€  20,00€
Prego no Prato à Lisboaeta	16,00€
Grelhado, batata a rodela, ovo estrelado, pickles e molho alho	
Sugestão de Vinho: VT Antonio Marinha RES	 5,00€  18,00€

Vegetariano

Risotto de Cogumelos	13,50€
A nossa seleção de cogumelos frescos e o risotto	
Sugestão de Vinho: VT Frei João	 3,00€  12,00€
Massa de Legumes e a Soja	13,50€
O linguini, os legumes da horta salteados em soja	
Sugestão de vinho: VB Alvinho	 3,00€  12,00€
Brás de Cogumelos e Legumes	13,50€
O cogumelo e os legumes frescos.	
Sugestão de vinho: VB Paulo Laureano Nosso Terroir	 4,00€  16,00€

Menu infantil

Filete de peixe do dia panado, puré de batata e salada	10€
Bife de frango grelhado, batata palito e salada	10€
Mousse de chocolate	5€

Os nossos doces...

Trilogia de Sabores	5,00€
Sugestão de Vinho: VP Vallegre Ruby	 4,50€
O Cheesecake e o Caramelo	6,50€
Sugestão de Vinho: Qtº San Joanne Passi	 10,00€
Natas do Céu	5,00€
Sugestão de Vinho: VP Vallegre br 10 anos	7,50€
O nosso Pão de Ló com Gelado de Ovos Moles	6,50€
Sugestão de Vinho: Qtº da Giesta Colheita Tardia	 9,00€
Fruta Laminada	5,00€
Seleção de frutas da época	
Sugestão de Vinho: VP Vallegre Rose	 4,50€
Pijama (2 pax)	14,00€
Em harmonia, uma seleção de doces da casa.	
Sugestão de Vinho: VP Vallegre br 20 anos	 12,50€