



Pulpo al "Ajillo"

ENTRANTES

Croqueta de Ternera Portugália (1unid)	1.7
Pan Tostado en Rodajas con Mantequilla	2.5
Queso Curado	3.8
Jamón Ibérico de Bellota	13



Almejas "à Bulhão Pato"



Croqueta de Ternera Portugália

TAPAS

Relleno de Buey de Mar	8
Mezcla de carne de cangrejo, huevo cocido, pickles (verduras en vinagre), cerveza blanca, gambas cocidas, cilantro	
Ensalada de Pulpo	8
Pulpo, pimiento rojo, ajo, cebolla, coriandre, aceite y vinagre	
Langostinos al "Ajillo"	9
Langostinos pelados, ajo, vino blanco, aceite	
Almejas "à Bulhão Pato"	14
Almejas, ajo, aceite, pimentón de la vera, flor de sal	
Pulpo al "Ajillo"	13
Pulpo cocido, ajo, aceite, pimentón de la vera, flor de sal	
"Pica Pau" (Trozos de Solomillo de Ternera)	14
Lomo, pickles (verduras en vinagre), aceitunas, Salsa Portuguesa o Salsa Portugália	

COUVERT

Pan Tradicional, Mantequilla y Aceitunas Marinadas	3.8
--	-----

SOPAS

Sopa de Verduras	2.5
Creme de Marisco	4.5



Lomo Portugália

LOS FILETES

Lomo Portugália	17.5
-----------------	------

Con salsa Portugália, huevo frito y 1 guarnición

OTROS FILETES

Cadera	14
Pollo	12.5

ESPECIALES

Solomillo	23.5
Tigre NUEVO	22.5

Todos los cortes pueden servirse con salsa Portugália ou a la parrilla con mantequilla de hierbas y 1 guarnición.



Tigre Especial

SNACKS

"Prego" (Pepito) Clássico	8.5
Solomillo y Mantequilla de Ajo Frito	
"Prego" (Pepito) Especial	9.5
Solomillo, Mantequilla de Ajo Frito, Jamón y Huevo Frito	

GUARNICIONES EXTRA

Patata Frita Palillo	2
Arroz	2
Salteado con mantequilla, ajo y laurel	
Ensalada	2
Lechuga, tomates cherry, cebolla roja, rábano y vinagreta	
Espinacas a la Crema	3
Espinacas, nata, nuez moscada y queso parmesano	
Salsa Portugália	2



“Prego” (Pepito) Clássico



“Pica Pau” (Trozos de Solomillo de Ternera)

CLÁSICOS Y ESPECIALIDADES

Bacalao “à Brás” 14
Un plato tradicional portugués sencillo y reconfortante: cocinado con aceite de oliva, cebollas y bacalao, mezclado con patatas fritas en rodajas finas y envuelto en huevos cremosos.

Açorda de Gambas 15.5
Hecho con pan alentejano ablandado en caldo de gambas, con ajo y gambas cocidas, envuelto en una cremosa yemada huevo. Acabado con cilantro fresco.

Rosbif de Solomillo de Ternera 45
(500g) 2 a 3 personas · 3 guarniciones
Hecho por encargo, el tiempo de cocción puede ser de 25 a 30 minutos.

“Pica Pau” (Trozos de Solomillo de Ternera) 35
(400g) 2 personas · Con salsa Portugália ou la à Antiga
2 guarniciones



Bacalao “à Brás”



Açorda de Gambas

VEGETARIANO

Setas “à Brás” 12

VEGANO

Burguer 14

En plato

MENÚ INFANTIL

Hamburguesa (100g) | Zumo "Um Bongo" o Agua | Fruta de Temporada, Flan o Bola de Helado 10

Hamburguesa a la plancha (en el plato) con un huevo frito, servida con tomates cherry y una guarnición (arroz o patatas fritas). Recomendado para niños de hasta 12 años.



“Baba de Camelo”

POSTRES

Flan 3
Lo clásico

Mousse de Chocolate 3.5
Chocolate 70%, cacao crujiente y una pizca de sal

"Baba de Camelo" 3.5
Mousse de caramelo con turrón de cacahuete caramelizado

“Huevo Frito” 4
Postre del 99 aniversario de Portugália

Bola de Helado Artisan 2.5
Vainilla o Fresa

Piña 3
Espolvoreada con ralladura de lima

Fruta de Temporada 2.5
Pregunte por las frutas disponibles



“Huevo Frito”

Los altramuces son
nuestra cuenta

CERVECERÍA

Caña	Rubia / Negra / Mixta / Panaché	2
Jarra	Rubia / Negra / Mixta / Panaché	4
Sagres Rubia		2.5
Sagres Negra		2.5
Sagres O.O		2.5
Sagres Bohemia		3
Bandida do Pomar		3

AGUA Y CAFETERÍA

Agua de Luso	50cl	2.5
Agua Pedras (agua con gás)	25cl	1.8
Agua Castello (agua con gás)	25cl	1.8
Agua Tónica		2
Café Descafeinado		1.2

REFRESCOS Y ZUMOS

Pepsi Pepsi Sin Azúcar		2.5
Lipton Ice Tea	Limón Melocotón	2.5
7 UP		2.5
Sumol	Naranja	2.5
Compal		2.5
Limonada con Menta		2.5
Zumo de Naranja Natural		3

VINOS GENEROSOS

Cerveza con Martini		3.5
Martini Rosso		3.5
Moscatel de Setúbal J.M.F		2.5
Porto Tawny Burmester		3.5
C. R.& F. Reserva		5
Amarguinha		3.5
Licor Beirão (Liqueur)		3.5
Jameson		5.5
J&B Rare		5.5

VINO TINTO

Caiado	(Alentejo)	10 6
Herdade de São Miguel	(Alentejo)	13.5 8.5
Lagoalva	(Tejo)	15
Raposinha	(Alentejo)	17
Manoella	(Douro)	27

VINO BLANCO

Caiado	(Alentejo)	10 6
Herdade de São Miguel	(Alentejo)	13.5 8.5
Lagoalva	(Tejo)	15
Planalto Reserva	(Douro)	17
Manoella	(Douro)	27

VINO "VERDE"

Muralhas de Monção	(Minho)	13.5
Soalheiro Allo	(Minho)	17

VINO ROSÉ Y ESPUMOSO

Mateus Rosé		11 7.5
Murganheira Bruto		20

SANGRIA

Sangria 1 L	Tinto Blanco	10
-------------	----------------	----

"Alergias y intolerancias alimentarias: En caso de ser alérgico a algún alimento, por favor pida información a nuestro equipo." - Reglamento nº 1169/2011
"No se podrá cobrar ningún plato, producto alimentario o bebida, incluyendo couvert, si no hubiere sido solicitado por el cliente o inutilizado por el mismo"
Artículo 135º, nº 3 del Decreto-Ley 10/2015, 16 de Eneroier.

Portugália recomienda que la carne se consuma siempre bien cocinada para las poblaciones de riesgo (embarazadas, niños, ancianos y personas inmunodeprimidas). Agradecemos que verifique su factura. Los precios indicados son en euros (€) y ya incluyen el IVA al tipo legal vigente. En este establecimiento existe un libro de reclamaciones.