



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
Crema de Marisco	4.5

MARISCOS

Ostras (1unid)	2.5
Gambas Cocidas (100g)	4
Langostino de la Costa (100g)	7
Percebes (100g)	7
Buey de Mar (Kg)	35

Pregunte qué mariscos está disponible hoy. Pida a nuestro equipo que le ayude a crear su combinación de marisco.



Percebes

MARISCADA 1

Gambas Cocidas (200g)	
Relleno de Buey de Mar (1unid)	16

MARISCADA 2

Gambas Cocidas (200g)	
Relleno de Buey de Mar (1unid)	
Percebes (200g)	30

Para 2 personas

MARISCADA 3

Gambas Cocidas (200g)	
Langostino de la Costa (200g)	
Buey de Mar (900g)	53

Para 2 personas

MARISCADA 4

Gambas Cocidas (200g)	
Langostino de la Costa (200g)	
Percebes (200g)	
Ostras (6 unids)	
Buey de Mar (900g)	84

Para 4 personas



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



“Prego” (Pepito) Clássico

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.



Bacalao “à Brás”



Açorda de Gambas

VEGETARIANO

Setas “à Brás” 12

VEGANO

Burguer 14

En plato

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

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



“Baba de Camelo”



“Huevo Frito”

POSTRES

Flan Lo clásico	3
Mousse de Chocolate Chocolate 70%, cacao crujiente y una pizca de sal	3.5
"Baba de Camelo" Mousse de caramelo con turrón de cacahuete caramelizado	3.5
“Huevo Frito” Postre del 99 aniversario de Portugália	4
Bola de Helado Artisani Vainilla o Fresa	2.5
Piña Espolvoreada con ralladura de lima	3
Fruta de Temporada Pregunte por las frutas disponibles	2.5

Los altramuces son nuestra cuenta

CERVECERÍA

Caña Rubia / Negra / Mixta / Panaché	2
Caña Bohemia	2.5
Jarra Rubia / Negra / Mixta / Panaché	4
Jarra Bohemia	5
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

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
-------------------------------	----

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