

SOPAS , COUVERTS e TÁBUAS

CREME DE LEGUMES ~ 2.50€

Vegetables cream soup/ [Soupe de légumes](#)

CALDO DO MAR ~ 7€

Rich Sea soup/ [Boiullon de fruit de mer](#)

PÃO MASSA MÃE ~ 2€

Sourdough bread /[Pain au levain](#)

AZEITONAS ~ 1.50€

Olives /[Olives](#)

MANTEIGA AROMATIZADA ~ 2€

Flavored butter/ [Beurre aromatisé](#)

TAPENADE DE AZEITONA PRETA ~ 2€

Black olive “tapenade”/ [“Tapenade” d’olive noir](#)

QUEIJINHO CURADO ~ 3€

Cured cheese / [Fromage seché](#)

TÁBUA DE QUEIJOS, DOCE E MARMELADA ~ 18€

Cheese and Jams board/ [Planche de fromages et confitures](#)

TÁBUA DE ENCHIDOS E AZEITONAS ~ 18€

Smoked meats and olives board/ [Planche de charcuterie et olives](#)

TÁBUA MISTA DE QUEIJOS E ENCHIDOS ~ 26€

Smoked meats and cheese board / [Planche de charcuterie et fromages](#)

PETISCOS PARA PARTILHAR

(PEIXE)

CORNETOS DE SAPATEIRA ~ 10€

King cramb cornets/ [Cornets de crab](#)

TÁRTARO DE BACALHAU ~ 17€

Codfish tartar/ [Tartare de moure](#)

PICA PAU DE ATUM COM BATATA DOCE E MOLHO CÍTRICO ~ 19€

Tuna“Pica Pau”style(w/sweet potatoes and citric sauce)/ [Thon avec patates douces et sauce aux agrumes](#)

AMEIJOA MACHA À BULHÃO PATO ~ 22€

Clams “Bulhão Pato style”/ [Palourdes á la “bulhão pato style”](#)

CAMARÃO AO ALHO ~ 19€

Shrimps in olive oil and garlic/ [Crevettes sautées á láil](#)

GAMBAS EM TEMPURA COM MOLHO AGRIDOCE ~ 13€

Tempura Shrimps with sweet sauce/ [Crevettes enveloppé en fine purée avec sauce aigre-douce](#)

BACALHAU EM TEMPURA COM AIOLI DE COENTROS ~ 14€

Tempura Codfish with coriander mayonnaise/ [Morue enveloppé en fine purée avec coriandre mayonnaise](#)

CHOCOS FRITOS COM MAIONESE NEGRA ~ 13€

Fried cuttlefish with black mayonnaise/ [Seiche frite avec mayonnaise noire](#)

(CARNE)

CREPES DE ALHEIRA, c/requeijão e molho agridoce ~ 8€

Portuguese traditional sausage and cheese crepes

[Crêpes de “Alheira” \(saucisse traditionnels portugais\) etfromage blanc](#)

PREGO À GURIPA, em bolo do caco, com queijo da ilha e batatinha chips ~ 12€

“Prego à Guripa” Sandwich with steak, island cheese and chips

[“Prego à Guripa” Sandwich avec steak, fromage des îles et chips](#)

(NEM CARNE NEM PEIXE)

PIMENTOS PADRÓN com flor de sal ~ 6€

Little peppers “Padrón style” with salt flower

[Petits poivrons “style Padrón” avec de la fleur de sel](#)

PEIXINHOS DA HORTA com maionese ~ 9€

Green bean breaded on tempura with mayonnaise saucE

[Tempura de haricots verts avec sauce mayonnaise](#)

COGUMELOS À BULHÃO PATO ~ 12€

Bulhão Pato Style Mushrooms/ [Champignons à la Bulhão Pato](#)

SALADA CAPRESE ~ 12€

Caprese salad/ [Caprese salade](#)

PRATOS DE PEIXE E MARISCO

RISOTTO DE GAMBAS COM ESPUMANTE E LIMA ~ 21€ 1pax

SPARKLING WINE, LIME AND SHRIMPS RISOTTO

[Vin mousseux, chaux et risotto de crevettes](#)

PAELLA DO MAR: TAMBORIL, LULAS, GAMBAS E BIVALVES ~ 42€ 2pax

FISH AND SEAFOOD “PAELHA STYLE COOKED”

[Paelha “fruits de mer et poisson”](#)

ARROZ DO MAR: TAMBORIL, RAIA, CAMARÕES E BIVALVES ~ 38€ 2pax

SEA RICE - FISH AND SHELLFISH RICE

[Riz du Mer - Riz poisson et fruits de mer](#)

POLVO À LAGAREIRO* ~ 25€ 1pax / ~ 46€ 2pax

OCTOPUS “LAGAREIRO STYLE”*

[Poulpe “Lagareiro style” *](#)

LOMBO DE BACALHAU CORADO COM BROA ~ 25€ 1pax

CODFISH WITH CORN BREAD AND SAUTÉED VEGETABLES

[Morue avec du pain de maïs et des légumes sautés](#)

BIFE DE ATUM GRELHADO* ~ 21€ 1pax

TUNA STEAK *

[Steak de Thon *](#)

ROBALO ESCALADO GRELHADO* ~ 42€ kg

GRILLED SEA BASS *

[Loup de mer ouvert et grillé *](#)

RODOVALHO GRELHADO* ~ preço sob consulta

GRILLED TURBOT * *price on request*

[Turbot grillé * *prix sur demande*](#)

LINGUADO GRELHADO* ~ 22€ 1pax

GRILLECE SOLE *

[Sde Quilléc *](#)

DOURADA GRELHADA* ~ 17€ 1pax

GOLDEN GRILLED *

[Dourade Grillée *](#)

PRATOS DE CARNE

BIFE À CASA Batata chips, ovo, presunto e molho à casa ~ 21€

GRILLED STEAK “CASA DA GURIPA STYLE”

[Steak grillé “Casa da Guripa” avec chips, oef et sauce maison](#)

POSTA DA VAZIA LAMINADA Grelhada com batata a murro e legumes salteados ~ 26€

GRILLED MEAT “DA VAZIA” WITH BOILED POTATOES WITH SKIN AND SAUTÉED VEGETABLES

[Vide grillé “da Vazia” avec des pommes de terre bouillies avec de la peau et des légumes sautés](#)

PARA OS VEGETARIANOS

RISOTTO VEGETARIANO COM QUEIJO PARMIGIANO ~ 21€

RISOTTO WITH PARMEGIANO CHEESE

[Risotto au parmesanmaison](#)

PARA OS MAIS PEQUENOS

BIFINHOS COM OVO E BATATA CHIPS ~ 9€

STEAK WITH FRIED EGG AND CHIPS

[Steak avec oeuf et chips](#)