

Entradas / Starters

Nossa Entrada / Our Starter €7,5

(Servida com tostas. / Served with toasts.)

Tártaro de salmão e atum com pasta de Philadelphia e wasabi e molho de soja.
Salmon and tuna tartars with Philadelphia, wasabi and soy sauce.

Hummus €2,9

Servido com tostas.
Served with toasts.

Single Taco €6 / Double Taco €9,9

Tacos com tartare de salmão e/ou carne asiático, molho asiático (soja) e maionese de kimuchi.
Hard shell taco with salmon and/or steak tartare with asian sauce (soy) and kimuchi mayonnaise.

Salada Caprese / Caprese Salad €6,9

Tomate, mozzarella de búfalo, manjeriçã e glaze balsâmico.
Tomato, buffalo mozzarella, basil and balsamic glaze.

Salada de Queijo de Cabra Caramelizado / Caramelized Goat Cheese Salad €8,9

Salada Ibérica, queijo de cabra caramelizado tomate seco, pepino, cebola roxa, nozes, vinagre balsâmico/ e mel./ Iberian Salad, caramelized goat cheese, sun dry tomatoes, cucumber, red onion, walnuts, balsamic vinegar and honey.

Ceviche

Servido com tostas / Served with toasts

Camarão / Shrimp €12,9

Camarão curado em lima e limão com pimentos, cebola roxa, malagueta e coentros.
Cured shrimp on lemon and lime, with bell peppers, red onion, chilli and coriander.

Vieiras / Scallops €16,9

Vieiras curadas em lima e limão com pimentos, cebola roxa, malagueta e coentros.
Cured Scallops on lemon and lime, with bell peppers, red onion, chilli and coriander.

Salmão / Salmon €13,9

Salmão curado em lima e limão com pimentos, cebola roxa, malagueta e coentros.
Cured salmon on lemon and lime, with bell peppers, red onion, chilli and coriander.

Corvina / White Fish €13,9

Corvina curada em lima e Rocotto com pimentos, cebola roxa, malagueta e coentros.
Cured white fish on lime Rocotto sauce, with bell peppers, red onion, chilli and coriander.

Mix Ceviche €12,9

Polvo, camarão e corvina curados em lima com pimentos, cebola roxa, malagueta e coentros. / Cured octopus, shrimp and white fish on lime sauce, with bell peppers, red onion, chilli and coriander.

Piadina

Servido com batatas fritas / Served with chips

Rosbife / Roast beef €10,5

Rosbife, rúcula, mozarela, tomate, parmesão, alcaparras e molho de mostarda.
Roast beef, rocket, mozzarella, tomato, parmesan, capers and mustard sauce.

Salmão Fumado / Smoked Salmon €10,5

Salmão, salada, mozarela, tomate, pepino, alcaparras e molho de mostarda.
Salmon, salad, mozzarella, tomato, cucumber, capers and mustard sauce.

Presunto / Ham €8,9

Presunto, rúcula, tomate, mozarela, tomate seco, parmesão e molho balsâmico.
Ham, rocket, tomato, mozzarella, sun dried tomatoes, parmesan and balsamic sauce.

Frango / Chicken €8,9

Frango, salada, mozarela, tomate, chutney de manga e molho de lima.
Chicken, salad, mozzarella, tomato, chutney mango and lime sauce.

Frango Asiático / Asian Chicken €9,5

Frango, salada, mozarela, pepino, pera abacate, sweet chilli, cebola roxa, pimento encarnado, tomate, tomate seco e molho asiático (soja). / Chicken, salad, mozzarella, cucumber, avocado, sweet chilli, red onion, bell pepper, tomato, sun dry tomato and asian sauce (soy).

Vegetariano / Vegetarian €8,9

Salada, mozarela, tomate, pepino, pera abacate, cebola roxa, pimento encarnado e molho de mostarda. / Salad, mozzarella, tomato, cucumber, avocado, red onion, bell pepper and mustard sauce.

Carpaccio

Servido com salada e tostas /Served with salad and toasts

Novilho Kimuchi €12,5

New

Novilho, salada, noz, cebola frita e maionese de kimuchi.
Meat, salad, nuts, fried onion and kimuchi mayonnaise.

Novilho “La Contessa” / “La Contessa” Beef €9,9

Novilho, salada, alcaparras, parmesão e molho de mostarda.
Beef, salad, capers, parmesan cheese and mustard sauce.

Novilho Siciliano / Sicilian Beef €9,9

Novilho, rúcula, tomate seco, parmesão e glaze balsâmico.
Beef, rocket, dried tomatoes, parmesan cheese and balsamic glaze.

Novilho Trufas / Truffle Beef €12,5

Novilho, rúcula, tomate seco, nozes, parmesão e molho de trufas com mel.
Beef, rocket, dried tomatoes, walnuts, parmesan cheese and truffle with honey sauce.

Salmão Tradicional / Traditional Salmon €11,9

Salmão, salada, alcaparras, cebola roxa e molho de mostarda.
Salmon, salad, capers, red onion and mustard sauce.

Salmão Asiático / Asian Salmon €11,9

Salmão, salada, gengibre, cebola roxa e molho de soja.
Salmon, salad, ginger, red onion and soy sauce.

Polvo Tradicional / Traditional Octopus €12,9

Polvo, salada, cebola roxa, pimento encarnado, coentros e molho de limão.
Octopus, salad, red onion, red pepper, coriander and lemon sauce.

Vegetariano €9,9

New

Beterraba, pepino, noz, queijo de cabra, cebola roxa, salada ibérica e molho de mostarda Dijon. / Beet, cucumber, nuts, goat cheese, red onion, salad and mustard sauce.

Tartare

Servido com endívias e tostas / Served with endives and toasts

Novilho “La Contessa” / “La Contessa” Steak €14,9

Novilho, cebola roxa, alho, cebolinho, alcaparras, molho inglês, tabasco mostarda e gema de ovo.
Beef, red onion, garlic, chives, capers, Worcestershire sauce, tabasco and yolk.

Novilho Siciliano / Sicilian Steak €14,9

Novilho, cebola roxa, alho, cebolinho, manjeriçã, tomate seco, parmesão, molho inglês, tabasco e gema de ovo. / Beef, red onion, garlic, chives, basil, dried tomatoes, parmesan cheese, Worcestershire sauce, tabasco and yolk.

Tártaro Novilho Trufas / Truffle Beef Tartare €15,5

Novilho, cebola roxa, alho, cebolinho, tomate seco, noz, óleo de trufas, natas, lima e rúcula.
Beef, red onion, garlic, chives, dried tomatoes, walnuts, truffle oil, sour cream and rocket.

Salmão / Salmon €14,9

Salmão, cebola roxa, alho, cebolinho, alcaparras, molho inglês, tabasco, molho de mostarda e gema de ovo. / Salmon, red onion, garlic, chives, capers, Worcestershire sauce, tabasco, mustard sauce and yolk.

Salmão ou Atum Asiático / Asian Salmon or Tuna €16,9

Salmão OU atum, cebola roxa, cebolinho, pera abacate, caviar, sementes de sésamo, gengibre, wasabi e molho asiático (soja). / Salmon OR tuna, red onion, chives, avocado, caviar, sesame seeds, ginger wasabi and asian sauce (soy).

Atum Sour Cream / Sour Cream Tuna €16,5

Atum, cebola roxa, cebolinho, pera abacate, óleo de semente de sésamo, natas, lima, soja e salada ibérica. / Tuna, red onion, chives, avocado, sesame seed oil, soy sauce, sour cream and Iberian salad.

Vegetariano €11,5

New

Beterraba, pera abacate, pepino, cebolinho, cebola roxa, queijo de cabra, noz, molho de mostarda Dijon. / Beet, avocado cucumber, chives, red onion, goat cheese, walnut, mustard sauce.

Degustação / Tasting

Carpaccio de novilho La Contessa, tártaro de salmão asiático e piadina de rosbife
Beef carpaccio La Contessa, asian salmon tartare and roast beef piadina €32,9

Sobremesa / Dessert

Doce Contessa / Contessa Sweet €4,9

Softs

Água / Water €1,5

Água com Gás / Sparkling Water €1,7

Cerveja - copo / Beer - glass €1,8 / Cerveja - caneca / Beer - mug €3,5

Coca-Cola €2,5

Coca-Cola Zero €2,5

Sprite €2,5

Limonada / Lemonade €2

(com menta)
(with mint)

Limonada Sabor: €3

(morango, maracujá ou gengibre)
(strawberry, passion fruit or ginger)

Café / Coffee €1,2

Chá ou Chá Gelado Natural / Tea or Natural Ice Tea €2

Vinho / Wine

Soalheiro (vinho verde / green wine) €27

Casa de Paços Loureiro e Arinto (verde / green) €15

Quinta da Ferradosa (tinto e branco / red or white) - Douro €19

Monte da Penha (branco / white) - Alentejo €18,5

Camolas (tinto, branco, rosé / red, white, rosé) - Setúbal €14

Alento (tinto, branco, rosé / red, white, rosé) - Alentejo €22

Bone (tinto / red) - Bairrada €28

Sangria (tinta, branca ou rosé / red, white or rosé): Jarro / Jug €12 - Copo / Glass €4

Vinho da Casa / House Wine: Jarro / Jug €9,5 - Copo / Glass €2,5 - Botha €9,5

Champagne & Bubbles

São João Reserva Bruto €16,5

Quinta do Poço do Lobo (Arinto e Chardonnay) €26

L

A

B

E

B

I

D

A

Spirits

Gin: Martin Millers €8,5 / Gordons €7

Whisky: Black Label €8,5 / Jameson €7

Vodka €8,5

Pacheca Port Tawny €4,9

Aguardente Velha €4,5

CRF €6,5

Amarguinha €4,5

Medronho (shot) €3

Cocktails

Caipirinha ou/ou Caipiroska €8,5

Amaretto Sour €8,9

Whiskey Sour €8,5

Vodka Sour €8

Pisco Sour €8,5

Spicy Margarita €8,5

Mojito Tradicional €8

Mojito Maracujá €8,5

Mojito Morango €8,5



Rua Alexandre Herculano, 95, 2750-284 Cascais
(351)914 574 446
CarpaccioHouse@gmail.com

LaContessa_CarpaccioHouse
La Contessa – Carpaccio House