

Aquáriu's

Restaurante / Wine Gallery

Menu



28 Anos
ao serviço da
Arte Gastronómica
e dos Néctares de Baco

Entradas

Sopa do Chefe	2,20€
Creme de Camarões & Crustáceos	4,95€
Estaladiço de queijo de Cabra c/Doce de abóbora e Puré de Maçã	5,50€
Tábua Serrano (Queijo, Presunto e Lombo Cabeceiro)	6,90€
Rosa de Presunto	6,50€
Gambas Flamejadas c/Alho	8,50€
Amêijoia Preta na Cataplana ½ kg	16,50€
Salada Gourmet de Salmão e Maçã	7,50€

Tagliatelle c/cogumelos do bosque e legumes biológicos salteados	9,80€
Lasagne de legumes	10,50€
Legumes à Brás	8,90€
Seitan com Redução de Vinho do Porto	10,50€

Marisco

Gambas à Brás	13,95€
Camarão Tigre Grelhado kg	72,50€
Folhado de Camarões & Chutney de Manga	14,50€
Arroz de Lavagante, Camarões & Crustáceos (p/2 pax)	42,50€
Açorda de Peixes & Mariscos (p/2pax)	39,50€
Gambas Médias Grelhadas Kg	39,50€
Sapateira Recheada Kg	23,90€
Parrelhada de Mariscos (p/2pax) (Lavagante, gambas Tigre grandes e médias, amêijoas, camarões, arroz e salada (quente - 40m)	74,50€

Lombinho de Bacalhau (fresco) c/Mousse de Sapateira, Puré de Batata Doce, legumes e Crocante de Presunto	14,95€
Bacalhau c/Natas	12,95€
Bacalhau à Brás	12,95€
Bacalhau à Lagareiro	13,95€
Bacalhau em Cama c/Queijo da Serra & Pingo de Mel	15,50€



VEGE TARIA NOS



BACA HAUS

Entradas

Sopa do Chefe	2,20€
Creme de Camarões & Crustáceos	4,95€
Estaladiço de queijo de Cabra c/Doce de abóbora e Puré de Maçã	5,50€
Tábua Serrano (Queijo, Presunto e Lombo Cabeceiro)	6,90€
Rosa de Presunto	6,50€
Gambas Flamejadas c/Alho	8,50€
Amêijoia Preta na Cataplana ½ kg	16,50€
Salada Gourmet de Salmão e Maçã	7,50€

Tagliatelle c/cogumelos do bosque e legumes biológicos salteados	9,80€
Lasagne de legumes	10,50€
Legumes à Brás	8,90€
Seitan com Redução de Vinho do Porto	10,50€

Marisco

Gambas à Brás	13,95€
Camarão Tigre Grelhado kg	72,50€
Folhado de Camarões & Chutney de Manga	14,50€
Arroz de Lavagante, Camarões & Crustáceos (p/2 pax)	42,50€
Açorda de Peixes & Mariscos (p/2pax)	39,50€
Gambas Médias Grelhadas Kg	39,50€
Sapateira Recheada Kg	23,90€
Parrelhada de Mariscos (p/2pax) (Lavagante, gambas Tigre grandes e médias, amêijoas, camarões, arroz e salada (quente - 40m)	74,50€

Lombinho de Bacalhau (fresco) c/Mousse de Sapateira, Puré de Batata Doce, legumes e Crocante de Presunto	14,95€
Bacalhau c/Natas	12,95€
Bacalhau à Brás	12,95€
Bacalhau à Lagareiro	13,95€
Bacalhau em Cama c/Queijo da Serra & Pingo de Mel	15,50€



Peixes

Postas de Corvina do Atlântico c/Açorda de Peixe	14.90€
Lulas Grelhadas C/Estaladiço de Bacon	13.95€
Polvo (Legítimo) à Lagareiro	22.50€
Grelhado Misto de Peixes & Camarões	15.55€
Tranche de Salmão em Crosta de Sésamo c/Migas e Redução de Citrinos	14.50€
Dourada do Mar escalada (para 2 Pessoas) kg	35.50€
Robalo de Aveiro escalado (para 2 Pessoas) kg	39.90€
Outros Peixes do Dia: por favor consulte a Montra	P/V



Carnes

Arroz de Miscaros & Plumas de Porco Bisaro	14.95€
Nacos de Vitela Jarmelista	13.95€
Cabritinho de Leite na Brasa C/Migas de Boletos	15.50€
Posta de Vitela na Pedra	15.50€
Medalhões de Vitela C/Ananás, Gamba, Puré de Batata e ervas	14.95€
Folhado de Aves C/Mix de Saladas & Aromas do Pomar	12.95€
Miminhos de Vitela C/Redução de Porto Velho, Sinfonia de Cogumelos, Chips de Batata-doce e Migas	14.95€
Medalhões de Porco C/Camarões, Puré de Batata & Verdes	13.95€
Lasagne de Vitela Jarmelista	10.50€
Tornedó C/Queijo da Serra Gratinado	15.95€
Bitoque de Vitela	9.90€

IVA Incluído à Taxa em Vigor.

Ao Almoço *menu executivo*

Couvert

Sopa ou Salada

Sugestão do dia (Peixe ou Carne)

Fruta ou doce da casa,

Vinho 0,375 cl T/B, sumo, água ou cerveja
café

14,95€ p/pessoa

IVA incluído à taxa em vigor

Acompanhamento extra de pratos:

- Batata frita ou cozida, Arroz branco, Legumes ou Salada: 2,50€ pessoa (Suplemento de Guarnição)
- Couvert *: Pão 0,50 € + Manteiga 1,00 € = 1,50€
- Entradinhas do Aquariu's*: 3,50€ pessoa
- Vinho da casa: Tinto ou Branco

0,375cl: 5,00€ | 0,750cl: 7,50€ | Taça: 2,00€

* CASO NÃO QUEIRA AS ENTRADAS HABITUAIS DA CASA OU O COUVERT, É FAVOR INFORMAR O FUNCIONÁRIO(A).

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Decreto-Lei nº 10/2015 de 16-01-2015

Este estabelecimento dispõe de tabela informativa sobre alérgenos

De acordo com o regulamento (EU) N. 1169/2011. Consulte os funcionários e obtenha informações

Prémios, Participações e Distinções

2017 a 2021 - Guia Michelin
2013 a 2021 TOP 10 W-Spotes, Melhor Serviço de Vinho em Restaurante de Rua (Anibal Coutinho)
2020 - Melhor Carta de Vinhos Beira Interior Gourmet
2020 - RTP 1 e TV I
Galeria | Participação na Agenda Cultural de Trancoso, Pintura/Escultura
Participação nos Fins-de-Semana com Sabores
Participação na Agenda Cultural de Penamacor, Pintura/Escultura 25 de Abril
2019 - T.V. I.
2018 - RTP 1 Portugal em direto, 7 Maravilhas
2017 - 2018 - 2019 - 2020 - Boa cama boa mesa
2017 a 2019 Feira Ibérica de Turismo
2017 - RTP Portugal em direto, Fumeiro de vitela Jarmelista
2016 - Feira Internacional de Turismo
2015 - Feira Ibérica de Turismo
2014 - RTP participação em direto, Bom Dia Portugal
2014 - RTP Portugal em direto, Carne Jarmelista
2013/2014 - Guia dos melhores restaurantes
2010 - Semana gastronómica Saberes & Sabores Serranos

2009 - Garfo de Ouro - O Melhor Restaurante do distrito da Guarda
2008 - Semana Gastronómica de Castilla e Leon
2008 - Jornadas Gastronómicas Palácio Prado, Salamanca-Espanha
2008 - Prémio - A Melhor 2008 - Garfo de Ouro - O Melhor Restaurante do distrito da Guarda
2008 - Prémio - A Melhor Sopa
2007 - Garfo de Ouro - O Melhor Restaurante da Zona Centro
2006 - Arte Covilhã
2006 - Kulturlândia Penamacor (galeria)
2004 - 1º Prémio - A Melhor Sopa
2004 - Feira Internacional de Artesanato de Seia (galeria)
2003 - Portoarte Arte Moderna e Contemporânea, Exponor-Porto (galeria)
2003 - VI Festival Beirão (galeria)
2000 - 1º Prémio no 2º concurso de Gastronomia
1998 - Diploma de distinção "os mais 98, os 10 melhores pratos"
1993 - Concurso de restaurante de qualidade higiénica (Bom)

Preços com IVA incluído à taxa em vigor e 49 lugares sentados.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

This establishment has a complaints book. Cet établissement a un livre de réclamations à la disposition du client.

Entidade competente da reclamação: ASAE Rua Rodrigo da Fonseca, nº73 1269-274 Lisboa

Emília Lima Aquariu's Restaurante Unipessoal Lda. C.N.

Cont. nº 506 158 349 - Capital Social 50.000€ | Matriculada na Cons. Regional Comércio da Guarda C/N.1876
Av. Cidade de Salamanca 2/3 A/B 6300-538 Guarda Portugal | Telf. +351 271 230 157