

À LA CARTE

DESDE 2022

ENTRADAS

ASAS DE FRANGO € 7

8 asinhas de frango fritas no ponto certo, acompanhadas pelo nosso molho barbecue

ALHEIRA FRITA € 8

4 bolinhas de alheira fritas, servidas com maionese de alho e ervas caseira

BATATA BACON, CHEDDAR € 8

Batatas palito fritas, bacon grelhado e queijo cheddar em fondue cremoso

BRUSCHETTA CAPRESSE € 7

Fatia de pão ao alho, mozzarella, tomate-cereja, azeite e manjeriço

CARPACCIO BLACK ANGUS € 12

Carpaccio de novilho Black Angus finalizado com Azeite e Parmesão

COGUMELOS RECHEADOS € 12

4 Cogumelos assados recheados com queijo creme, queijo de cabra e presunto, finalizados com mel e amêndoa

CHOURIÇO GRELHADO € 7

220g de chouriço tradicional da Seia, grelhado

CROQUETE PICANHA ANGUS € 8

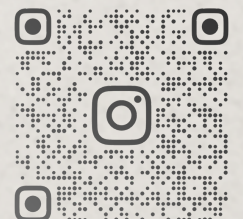
4 Croquetes artesanais de Picanha Angus, servidos com maionese de alho e ervas

PÃO DE ALHO COM QUEIJO € 7

Baguetina dourada na grelha com manteiga de alho, recheio cremoso de alho e gratinada com mozzarella



Review



*IVA INCLuíDO Á TAXA EM VIGOR

CHEFEGUIGARESTAURANT

NOVILHO BLACK ANGUS

MAMINHA	€ 19
Maminha Angus 260g, suculenta e enriquecida com manteiga de alho	
PICANHA	€ 20
Picanha Angus 260g, suculenta e enriquecida com manteiga de alho	
VAZIA	€ 20
Vazia Angus 260g, suculenta e enriquecida com manteiga de alho	
FRALDINHA	€ 22
Fraldinha Angus 260g, suculenta e enriquecida com manteiga de alho	
ENTRECÔTE	€ 25
Entrecôte Angus 260g, suculento e enriquecido com manteiga de alho	
CHATEAUBRIAND	€ 25
Lombo Angus Premium 260g, suculento e enriquecido com manteiga de alho	
BEEF WELLINGTON	€ 30
Lombo Angus 250g, selado e envolvido com Duxelles, Presunto, Dijon e massa folhada, finalizado no forno a 180°C	
NACO NA PEDRA LOMBO	€ 20
Lombo Angus 250g, tenro e suculento servido na pedra quente, molhos barbecue e maionese	

MATURADA 30 DIAS

TOMAHAWK 1.1KG	€ 70
Corte Nobre grelhado com osso, finalizado com manteiga de alho e servido com molho barbecue e maionese de alho e ervas	

PORCO

BBQ RIBS MEIA/INTEIRA	€19 / €29
Piano assado lentamente por 4 horas em baixa temperatura, resultando em uma carne suculenta e macia, servido com molho barbecue artesanal	
SALSICHA TOSCANA	€ 9
250gr Salsicha Toscana grelhada	

OUTROS

CUPIM DE NOVILHO	€ 19
Assado lentamente em marinada especial da casa, suculento e servido com seu próprio caldo	
FRANGO GRELHADO	€ 14
Coxa Dessossada e marinada na receita especial da casa, suculenta e saborosa	
SALMÃO POSTA	€ 16
Salmão do mar grelhado, suculento e levemente dourado, realçando seu sabor natural	
VEGGIE BURGER	€ 16
Pão brioche, 120gr Burger Veggie À base de legumes frescos	

SMASH BURGER ANGUS

SMASH BURGER SIMPLES	€ 13
Pão brioche, burger de 100g de Blend Angus, bacon grelhado, queijo cheddar e maionese de alho e ervas	
SMASH BURGER DUPLO	€ 14
Pão brioche, dois burgers de 100g de Blend Angus, bacon grelhado, queijo cheddar e maionese de alho e ervas	

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BRANCO	€ 3,0
FEIJÃO PRETO	€ 3,0
BATATAS FRITAS	€ 3,0
BATATAS RÚSTICAS	€ 3,0
BATATAS DOCE	€ 3,5
BATATAS BACON CHEDDAR	€ 3,5
ESPARGOS SALTEADOS	€ 3,5
LEGUMES SALTEADOS	€ 3,5
SALADA MIX	€ 3,5

*Acompanhamentos À Parte

“O Black Angus é reconhecido mundialmente pela maciez, suculência e sabor intenso de sua carne. Criado com rigoroso padrão de qualidade, destaca-se pelo alto marmoreio, que garante cortes nobres, textura delicada e uma experiência gastronômica superior”

CHEFE GUIGA STEAKHOUSE BAR

CERVEJAS

ESTRELLA DAMM PRESSÃO

0,20 CL	€ 1,60
0,33 CL	€ 2,60
0,50 CL	€ 5,00

BOCK DAMM NEGRA 0,25CL	€ 3
HEINEKEN 0,33CL	€ 2,5
SOMERSBY APPLE 0,33CL	€ 2,5

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	€ 7
CAIPIRINHA 51	€ 7
CAIPIBLACK	€ 7
CAIPIROSKA	€ 7
MARGARITA	€ 7
MOJITO	€ 7

GIN TÔNICA BEEFEATER	€ 7
GIN TÔNICA TANQUERAY	€ 8
GIN TÔNICA BULLDOG	€ 9

SANGRIA BRANCA 1L	€ 16
SANGRIA TINTA 1L	€ 16
SANGRIA ESPUMANTE 1L	€ 18
SANGRIA MARACUJÁ 1L	€ 18

DIGESTIVOS

ABAFADO LICOROSO	€ 4
AMARGUINHA	€ 4
AGUARDENTE ADEGA VELHA	€ 6
FAMOUS GROUSE	€ 5
LICOR BEIRÃO	€ 4
MARTINI BIANCO/ROSSO	€ 4
MOSCATEL	€ 4
VINHO DO PORTO TAWNI	€ 4

BEBIDAS

ÁGUA 0,50CL	€ 1,8
SAN PELLEGRINO 0,25CL	€ 2,5
SAN PELLEGRINO 0,50CL	€ 4,5

LIMONADA NATURAL	€ 3
LIMONADA MORANGO	€ 4
SUMO LARANJA NATURAL	€ 4

COCA-COLA / ZERO	€ 2,5
GUARANÁ ANTARCTICA	€ 2,5
FANTA LARANJA	€ 2,5
7UP	€ 2,5
ICE TEA PÊSSEGO	€ 2,5
ICE TEA LIMÃO	€ 2,5
ICE TEA MANGA	€ 2,5

CAFETERIA

CAFÉ NICOLA	€ 1,3
DESCAFEINADO NICOLA	€ 1,3
CHÁ INFUSÃO	€ 2

SOBREMESAS

APPLE CRUMBLE	€ 6,5
BROWNIE DE CHOCOLATE	€ 6,5
BANOFFEE DE BANANA	€ 6,5
CHEESECAKE DOCE DE LEITE	€ 6,5
PUDIM DE LEITE BRASILEIRO	€ 5,5

Depois da carne, vem o doce.
Sobremesas caseiras do Chefe Guiga.