



TASCA O Galo



PT - IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Nenhum prato, produto ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

EN - VAT included according to legal rates. This establishment has a complaints book.

No dish, product or drink, including the couvert, can be charged without the customer's previous request.

*Entre, sente-se e relaxe...
Nós tratamos do resto.*



PRATINHOS

Pão & amigos	1.50€
Azeite Monterosa	3.00€
Patê de azeitonas verdes	1.00€
Patê de pimentos vermelhos c/nozes	1.00€
Cavalinhas albardadas	3.00€
Lulinhas crocantes	4.00€
Espetada de camarão c/mel e lima	5.00€
Cocktail de camarão	5.00€
Almôndegas de alheira de caça	4.00€
Chouriço com batatinhas salteadas	4.00€
Asinhas de frango “voodoo”	4.00€
Sopa do dia	2.50€

*Sit down and relax...
We'll handle it from here.*



STARTERS

Bread & Co.	1.50€
Monterosa olive oil	3.00€
Green olives tapenade	1.00€
Red pepper and nuts tapenade	1.00€
Breaded mackerel fillets	3.00€
Crispy baby squid rings	4.00€
Prawn speedy w/honey & lime	5.00€
Prawn cocktail	5.00€
Portuguese wild game sausage meat balls	4.00€
Sautéed potatoes with chorizo	4.00€
Voodoo chicken wings	4.00€
Soup of the day	2.50€



VEGETARIANO

Hummus (patê de grão)	3.00€
Brushetta "à GALO"	4.00€
Chèvre com mel, maçã e nozes	3.00€
Batata doce frita	2.50€
Tempura de legumes	5.00€
Omelete de espinafres c/queijo	6.00€
Estufado de lentilhas	8.00€
Salada de tofu frito com arroz	8.00€
Saladinha à montanheira	1.50€

Nós tratamos da mise en place, cozinhamos e tratamos da loiça, só para que desfrute da companhia em que se encontra e que cada momento seja especial.

Damos sempre preferência a produtores regionais e todas as nossas iguarias são caseiras.
Cremos veemente que o palato é um dos muitos caminhos para a felicidade.

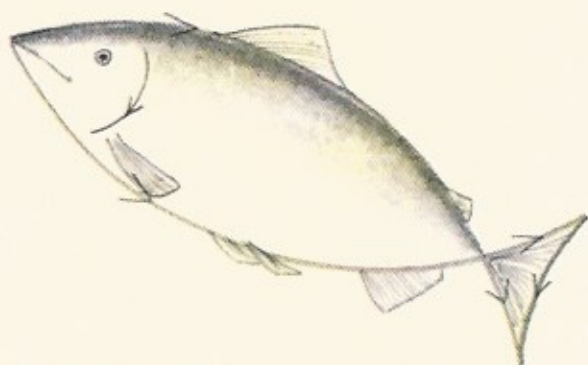
VEGETARIAN



Hummus (chickpea pâté)	3.00€
Brushetta "à GALO"	4.00€
Chèvre with apple, honey and nuts	3.00€
Fried Sweet potato	2.50€
Vegetable tempura	5.00€
Spinach & cheese omelette	6.00€
Lentil Stew	8.00€
Fried tofu salad with rice	8.00€
Typical Portuguese Salad	1.50€

*We'll prepare the *mise en place*, the cooking and the dishes, just so you can enjoy the company you are in and make every moment count.*

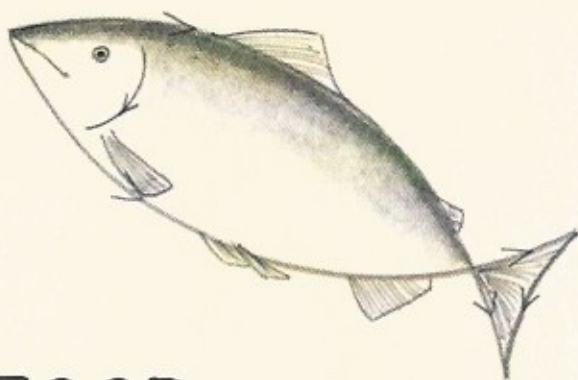
All our dishes are homemade and preferably from local suppliers. We're strong believers that the palate is one of the many roads to happiness.



PEIXE & MARISCO

Atum thai braseado	15.00€
Salada de atum (fresco) braseado	12.00€
Salmão curado em sal, endro e especiarias	15.00€
Salada de Salmão curado (gravad lax)	12.00€
Hamburger de Salmão & pescada	15.00€
Tamboril à provençal	15.00€
Bacalhau à Brás	10.00€
Açorda de Bacalhau	8.00€
Choco à Benilde	8.00€
Tempura de camarão	12.00€
Caril de camarão	15.00€
Camarão frito, alinho ou piripiri	12.00€
Cataplana de peixe e marisco (2pax)	32.00€

*Se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor avise-nos atempadamente.
Até podemos sugerir algo de diferente, algo que de outra forma nunca ponderaria experimentar.*

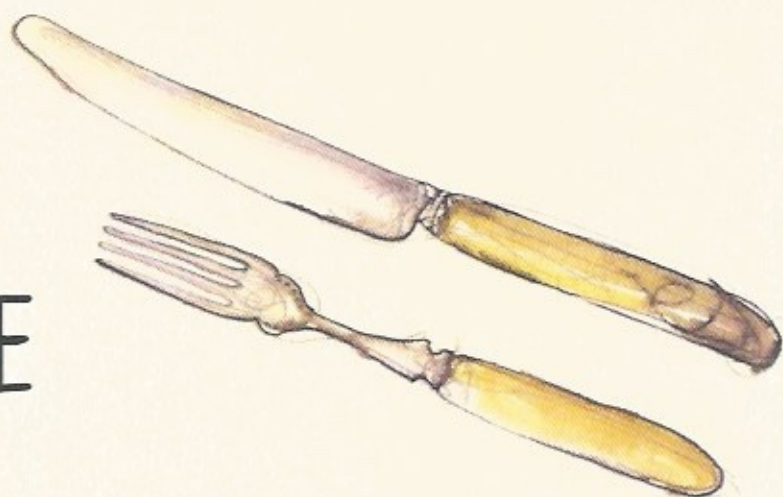


FISH & SEAFOOD

Sautéed thai tuna	15.00€
Sautéed fresh tuna salad	12.00€
Salt cured salmon with dill & spices	15.00€
Cured salmon salad (gravad lax)	12.00€
Salmon & hake hamburguers	15.00€
Provencal monk fish	15.00€
Cod fish w/scrambled eggs & chips	10.00€
Mashed bread with Cod fish & eggs	8.00€
Breaded Squid (Benilde's recipe)	8.00€
Prawn tempura	12.00€
Prawn curry	15.00€
King prawns - garlic or piripiri	12.00€
Fish & seafood Cataplana (for 2)	32.00€

If you have any allergies of food intolerance, please let us know. We might give you options that otherwise you wouldn't try out.

CARNE



Frango de caril	12.00€
Peito de frango com gorgonzola e presunto	15.00€
Lombinho de porco com pera rocha	12.00€
Coelho em massa folhada	12.00€

Fillet

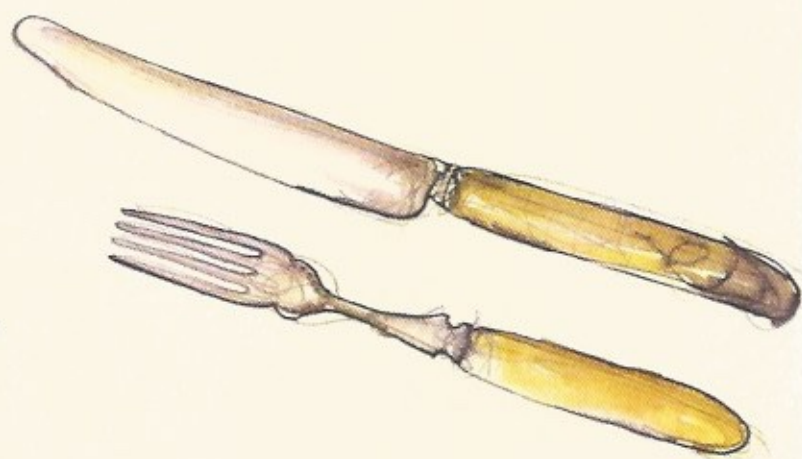
Grelhado	17.50€
Molho de pimenta	18.50€
Molho roquefort	18.50€
Molho de vinho tinto	18.50€

Para os Pequenin@s

Nuggets de frango com batatinha frita	6.00€
Esparguete com manteiga	4.00€

*O nosso negócio é de cariz familiar, portanto, tudo o que fazemos é com AMOR.
Está "quase" na nossa sala a apreciar a refeição connosco.*

MEAT



Chicken curry	12.00€
Chicken breasts, gorgonzola and prosciutto	15.00€
Pork medallions with rocha pear	12.00€
Rabbit in Crispy puff pastry	12.00€

Fillet Steak

Grilled	17.50€
Pepper Sauce	18.50€
Roquefort sauce	18.50€
Red wine sauce	18.50€

Kids Menu

Chicken nuggets with chrisps	6.00€
Spaghetti with butter	4.00€

This is a family business; therefore all we do is with LOVE. You are actually "almost" having a meal in our living room!



SOBREMESAS

CASEIRAS

Bolo do dia	3.50€
Pavlova c/frutos vermelhos	4.00€
Mousse de chocolate	3.00€
Triologia de mousses	4.00€
Doce à LILA	4.00€
Pêras bêbedas com gelado	4.00€
Laranja algarvia c/mel pimenta e alecrim	2.00€

CAFÉ & CO.

Café & descafeinado	1.00€
Irish coffee	5.00€
Chá	1.00€
Galão	1.50€

Dizem que os doces alimentam a alma... Não poderíamos estar mais de acordo!

DESSERTS

HOMEMADE



Cake of the day	3.50€
Red fruit Pavlova	4.00€
Chocolate mousse	3.00€
Mousse trilogy	4.00€
LILA'S special	4.00€
Poached pears with ice-cream	4.00€
Algarve orange w/honey pepper & rosemary	2.00€

COFFEE & CO.

Coffee & decaf coffee	1.00€
Irish coffee	5.00€
Tea	1.00€
Latte	1.50€

They say sweets soothe the soul and we couldn't agree more!

BEBIDAS & CO.



Super Bock	1.50€
Sagres	1.50€
Sagres Zero	1.50€
Água (0.5L)	1.50€
Água c/gás (0.25cl)	1.30€
Água Tônica	1.30€
Sumol (Ananás)	1.60€
Fanta Laranja	1.60€
Coca-Cola	1.60€
Coca-Cola Zero	1.60€
7-Up	1.60€
Ice Tea	1.60€
Cidra - Bandida do Pomar	3.00€
Sumo de Laranja Natural	2.00€
Limonada de Hortelã	2.00€

DRINKS & CO.



Super Bock (Beer)	1.50€
Sagres (Beer)	1.50€
Sagres Zero (Beer)	1.50€
Water (0.5L)	1.50€
Sparkling Water (0.25cl)	1.30€
Tonic Water	1.30€
Sumol (Pineapple)	1.60€
Fanta (Orange)	1.60€
Coca-Cola	1.60€
Coca-Cola Zero	1.60€
7-Up	1.60€
Ice Tea	1.60€
Apple Cider	3.00€
Orange Juice	2.00€
Mint Lemonade	2.00€

SPIRITS & CO. ESPIRITUOSOS



Amarguinha	3.00€
Ginginha	3.00€
Moscatel	3.00€
Vinho do Porto (Branco ou Tinto)	3.00€
Macieira	3.00€
Aguardente Reserva CRF	4.50€
Medronho	4.00€
Licor Beirão	3.00€
Gin –Gordons	4.00€
Gin –Bulldog	7.00€
Whisky (novo/young)	3.00€
Whisky (velho/aged)	5.00€

PT - Beber grandes tragos extingue a sede; beber em pequenos goles prolonga o prazer da bebida. Assim o é também em relação ao prazer do amor e com tudo o resto na vida.

EN - Drinking heavily extinguishes thirst; Drinking in small sips prolongs the pleasure of the drink. So it is with regard to the pleasure of love and as everything else in life.

PT - Faça as perguntas que quiser estamos cá para o esclarecer, além do mais, adoramos contar histórias.

EN - Ask as many questions you need to ask, we are here to help you and we're great story tellers.

WINE & CO. VINHO & CO.

- TINTO/RED -

João Clara (Algarve)	15.00€
Cabrita Negra Mole (Algarve)	16.00€
Eira de São Miguel (Alentejo) - Copo 2.50€	9.00€
Dona Maria (Alentejo)	16.50€
Ponte das Canas (Alentejo)	25.00€
Mouchão (Alentejo)	49.00€
Quinta dos Abibes (Bairrada)	19.00€
Quinta do Carqueijal (Douro)	12.00€
Passa (Douro)	14.00€
Passadouro (Douro)	20.00€
Sangria (Tinta/Red)	12.00€
Sangria (Rosé)	15.00€

- Rosé -

João Clara (Algarve)	15.00€
Eira de São Miguel (Alentejo) - Copo 2.50€	9.00€
Dona Maria (Alentejo)	16.00€
Murganheira (Beiras)	10.00€



WINE & CO. VINHO & CO.



- BRANCO/White -

João Clara (Algarve)	15.00€
Cabrita Moscatel (Algarve)	16.00€
Eira de São Miguel (Alentejo) - Copo 2.50€	9.00€
Dona Maria (Alentejo)	16.50€
Mar de Palha (Lisboa)	15.00€
Murganheira (Varoza - Beira Alta)	10.00€
Quinta do Carqueijal (Douro)	12.00€
Sangria (Branca/White)	12.00€

- VINHO VERDE/Green Wine (MINHO) -

Torre Menagem	10.00€
Allo	12.00€
QM	14.00€
Soalheiro Alvarinho	16.00€

- ESPUMANTE (Sparkling Wine) -

Sidónio de Sousa Brut (Branco/White & Rosé)	16.00€
Billecart-Salmon Brut Reserve	65.00€