

À LA CARTE

VERÃO 2026

ENTRADAS

ASAS DE FRANGO € 8

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

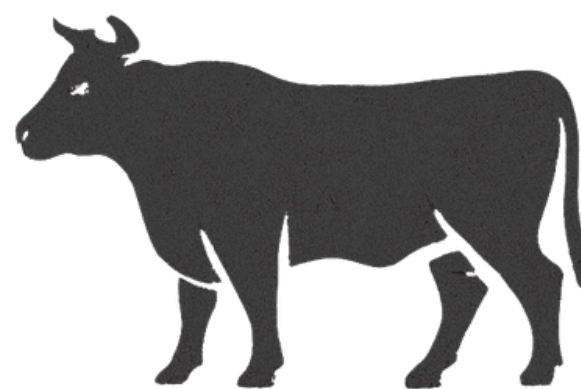
220g de chouriço tradicional da Seia, grelhado

CROQUETE PICANHA ANGUS € 8

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

PÃO DE ALHO COM QUEIJO € 8

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



**CHEFE
GUIGA**

STEAKHOUSE

DESDE 2022

*Todos os nossos cortes são finalizados com manteiga de alho e ervas, realçando a suculência e o sabor natural da carne.

NOVILHO BLACK ANGUS

MAMINHA € 20

Corte macio e suculento, com sabor marcante e leve camada de gordura, 250g

PICANHA € 22

O clássico, extremamente suculento e com capa de gordura que realça o sabor, 250g

VAZIA € 22

Corte nobre de fibras macias, equilibrando suculência e sabor intenso, 250g

FRALDINHA € 22

Sabor robusto e fibras delicadas, pouca gordura, maciez e suculência, 250g

ENTRECÔTE € 26

Alto marmoreio, maciez excepcional e sabor rico em cada mordida, 250g

CHATEAUBRIAND LOMBO € 26

O centro mais nobre do lombo, extremamente macio e delicado, 250g

BEEF WELLINGTON € 30

250g Lombo selado e envolvido com Duxelles, Presunto, Dijon e massa folhada, finalizado no forno a 180°C

NACO NA PEDRA LOMBO € 22

Lombo Angus 250g, tenro e suculento servido na pedra quente, molhos barbecue e maionese

MATURADA 30 DIAS

TOMAHAWK 1.1 KG € 70

Corte de excelência com maturação de 30 dias, que intensifica os aromas, concentra os sabores e proporciona uma maciez extraordinária

PORCO

BBQ RIBS MEIA/INTEIRA €20 / €30

Pianos cuidadosamente preparados em fogo baixo durante mais de 4 horas, alcançando uma textura extremamente tenra e suculenta, finalizadas com molho BBQ para um sabor rico e irresistível

SALSICHA TOSCANA € 10

Suculenta e saborosa, preparada na grelha 250g

OUTROS

CUPIM DE NOVILHO € 20

Assado lentamente até atingir máxima maciez, servido com o seu próprio caldo para realçar toda a suculência e intensidade de sabor, 250g

FRANGO GRELHADO € 15

Coxa Dessossada e marinada na receita especial da casa, suculenta e saborosa

SALMÃO POSTA € 18

Salmão do mar grelhado, suculento e levemente dourado, realçando seu sabor natural

VEGGIE BURGER € 16

Pão brioche e hambúrguer de 120g elaborado com legumes frescos selecionados, oferecendo uma textura equilibrada e um sabor leve e delicioso

SMASH BURGER ANGUS

SMASH BURGER SIMPLES € 15

Pão brioche, burger de 120g de Blend Angus, bacon grelhado, queijo cheddar derretido e maionese artesanal de alho e ervas

SMASH BURGER DUPLO € 16

Dois suculentos burgers de 100g de Blend Angus em pão brioche, acompanhados por bacon grelhado, queijo cheddar derretido e maionese de alho e ervas da casa.

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

As nossas carnes podem ser servidas em 5 pontos: Mal Passada, Médio Mal, Média, Médio Bem Passada e Bem Passada.

Para preservar a máxima suculência, maciez e características de cada corte, recomendamos os pontos Mal Passada, Médio Mal ou Média. Alguns cortes nobres, quando preparados em pontos mais passados, podem perder parte da sua textura, suculência e intensidade de sabor naturais.

CHEFE GUIGA STEAKHOUSE BAR

CERVEJAS

ESTRELLA DAMM PRESSÃO

0.20 CL	€ 1.80
0.33 CL	€ 2.80
0.50 CL	€ 5.00

BOCK DAMM NEGRA 0.25CL	€3
HEINEKEN 0.33CL	€2,8
SOMERSBY APPLE 0.33CL	€2,8

COCKTAILS

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

GIN TÔNICA BEEFEATER	€8
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	€1,9
SAN PELLEGRINO 0.25CL	€2,9
SAN PELLEGRINO 0.50CL	€4,9

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

COCA-COLA / ZERO	€2,6
GUARANÁ ANTARCTICA	€2,6
FANTA LARANJA	€2,6
7UP	€2,6
ICE TEA PÊSSEGO	€2,6
ICE TEA LIMÃO	€2,6
ICE TEA MANGA	€2,6

CAFETERIA

CAFÉ NICOLA	€1,4
DESCAFEINADO NICOLA	€1,4
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

Após saborear nossas carnes selecionadas, renda-se às irresistíveis sobremesas caseiras do Chefe Guiga.