



ENTRADAS

1	<i>Trio Ibérico – Azeitonas, manteiga de alho e oregãos, pernil de vinagrete</i>	€4.20
2	<i>Petinga de escabeche</i>	€4.50
3	<i>Queijo</i>	€4.50
4	<i>Manteiga de Alho</i>	€2.00
5	<i>Azeitonas</i>	€2.50
6	<i>Cesto de pão</i>	€2.20
7	<i>Seleção do dia</i>	€4.50

PRATOS PARA PARTILHAR

2 PAX

8	<i>Bacalhau à Taberna – bacalhau frito envolvido em farinha de milho, servido com cebolada branca e batata frita caseira</i>	€34.00
9	<i>Bacalhau escondido – servido dentro do pão, eis o bacalhau lascado, batata salteada, legumes, azeite, alho e cebola (prato disponível às sextas e fins de semana)</i>	€35.00
10	<i>Arroz de gambas com tamboril polvilhado com coentros</i>	€30.00
11	<i>Costeletão de Novilho Grelhado – acompanha com arroz branco, aromatizado com sal de casca laranja</i>	€33.00
12	<i>Bife D.^a Maria Grelhado – acompanha com arroz branco</i>	€30.00
13	<i>Medalhões de lombinho de porco grelhado – com molho de mostarda, mel e alecrim, acompanha com arroz branco</i>	€26.00

Nota: Nos pratos 11, 12 e 13 se pretender trocar o arroz branco por arroz de feijão (especialidade da casa) acresce 2,50€ no valor do prato

ACOMPANHAMENTOS / EXTRAS

14	<i>Arroz Branco</i>	€3.50
15	<i>Batatas Fritas Caseiras</i>	€4.00
16	<i>Arroz de Feijão</i>	€5.00
17	<i>Legumes salteados</i>	€4.00
18	<i>Mix salada</i>	€4.00
19	<i>Ovo</i>	€1.50
20	<i>Molho extra francesinha</i>	€1.00

Nota: Alguns pratos poderão estar temporariamente indisponíveis, conforme a disponibilidade dos produtos.





MENU

PRATOS INDIVIDUAIS 1 PAX

- | | | |
|----|--|--------|
| 21 | Bife de atum grelhado – servido com batata salteada e legumes e molho mostarda e mel | €14.00 |
| 22 | Bacalhau à Taberna – bacalhau frito envolvido em farinha de milho, servido com cebolada branca e batata frita caseira | €17.50 |
| 23 | Bife de vitela com molho de três pimentas – bife de vitela, com molho de natas e três pimentas, acompanhado de batata frita caseira | €14.50 |
| 24 | Bife de frango grelhado com arroz de cogumelos | €12.50 |
| 25 | Bife de porco ao alho – bife de porco salteado com alho, servido com ovo e batata frita caseira | €11.50 |
| 26 | Francesinha de vitela | €15.00 |
| 27 | Francesinha de frango | €14.00 |
| 28 | Francesinha de porco
francesinha acompanha com batata frita | €14.00 |
| 29 | Horta da Dona Maria – salteado de cogumelos, legumes, salsicha vegetariana e arroz | €12.00 |

SOBREMESA

- | | | |
|----|----------------------------------|-------|
| 30 | Pudim de ovos | €4.00 |
| 31 | Tarte de maçã e canela | €4.00 |
| 32 | Mousse de Chocolate | €4.00 |
| 33 | Panna Cotta | €4.00 |
| 34 | Arroz Doce (ver disponibilidade) | €4.50 |
| 35 | Cheesecake de Frutos Vermelhos | €4.00 |
| 36 | Bolo de Bolacha | €4.00 |
| 37 | Mousse de lima | €4.00 |

Se tiver alguma intolerância alimentar, por favor informe o nosso staff antes de efetuar o seu pedido.

Nota: Alguns pratos poderão estar temporariamente indisponíveis, conforme a disponibilidade dos produtos.



Preços IVA incl. taxa em vigor



MENU

ENTRANCE

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Iberian Trio – selection of olives, garlic butter and smoked pork leg. | €4.20 |
| 2 | Pickled Baby Sardines (Petinga de Escabeche) – Small sardines marinated in a tangy vinegar and garlic infusion. | €4.50 |
| 3 | Cheese – Artisanal Portuguese cow's cheese. | €4.50 |
| 4 | Garlic Butter – Homemade garlic-infused butter, perfect with bread. | €2.00 |
| 5 | Olives with aromatic herbes | €2.50 |
| 6 | Bread – mix bread | €2.20 |
| 7 | House selection | €4.50 |

DISHES TO SHARE 2 PERSON

- | | | |
|----|---|--------|
| 8 | Codfish "à Taberna" – Traditional cod coated in corn flour and fried until golden, with onion, served with Homemade Fries – a rustic and flavorful portuguese classic. | €34.00 |
| 9 | Hidden Cod – shredded cod, sautéed potatoes and onions, served inside bread
<i>(dish available on Fridays and weekends)</i> | €35.00 |
| 10 | Prawn and monkfish rice. (Arroz de Gambas e tamboril) – A flavorful rice dish cooked with shrimp monkfish and aromatic spices. | €30.00 |
| 11 | Grilled Beef Rib Steak (Costeletão de Novilho Grelhado) – A hearty and tender grilled beef rib steak, served with white rice | €33.00 |
| 12 | Grilled D.ª Maria Steak (Bife Dª Maria Grelhado – flank steak) – Flank steak grilled, named in honor of D.ª Maria, served with white rice | €30.00 |
| 13 | Grilled pork tenderloin with mustard and honey – Succulent pork tenderloin glazed with a tangy mustard and sweet honey sauce, served with white rice | €26.00 |

Note: In dishes 11, 12 and 13, if you want to exchange the white rice for bean rice (house specialty) €2.50 will be added to the value of the dish.

YOU ARE WELCOME TO ORDER ADDITIONAL SIDE DISHES TO COMPLEMENT YOUR GRILLED MEAT DISHES (11,12 AND 13)

- | | | |
|----|-------------------------|-------|
| 14 | White Rice | €3.50 |
| 15 | Homemade Potato Chips | €4.00 |
| 16 | Bean Rice | €5.00 |
| 17 | Sautéed vegetables | €4.00 |
| 18 | Mix Salad | €4.00 |
| 19 | Fried egg | €1.50 |
| 20 | Extra francesinha sauce | €1.00 |

Note: Some dishes may be temporarily unavailable, depending on product availability.



Prices incl. VAT. current rates

INDIVIDUAL PORTION- 1 PERSON



MENU

- 21 **Grilled Tuna Steak** – Tuna steak grilled to perfection, served with baby potatoes and vegetables, and honey & mustard sauce €14.00
- 22 **Codfish “à Taberna”** – Traditional cod coated in corn flour and fried until golden, with onion, served with Homemade Fries – a rustic and flavorful Portuguese classic. €17.50
- 23 **Veal Steak with Three Pepper Sauce** – Grilled veal steak topped with a creamy three-pepper cream sauce with homemade potato chips. €14.50
- 24 **Grilled Chicken Steak with Mushroom Rice** – chicken fillet grilled, served with fragrant mushroom rice. €12.50
- 25 **Garlic Pork Steak** – pork steak sautéed with garlic and herbs, with egg and homemade potato chips. €11.50

Francesinha, traditional Portuguese sandwich originally from Porto, made with layers of steak, ham, and sausage, egg, topped with melted cheese and covered in a rich, slightly spicy, with homemade fries.

Perfect for those looking for a hearty and flavorful meal.

- 26 **Veal Francesinha** €15.00
- 27 **Chicken Francesinha** €14.00
- 28 **Porc Francesinha** €14.00
- 29 **Vegetarian** – sautéed mushrooms, seasonal vegetables, vegetarian sausage and rice €12.00

DESSERT

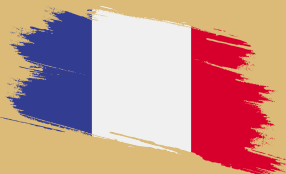
- 30 **Egg Custard Pudding** €4.00
- 31 **Apple and cinnamon tart** €4.00
- 32 **Chocolate Mousse** €4.00
- 33 **Panna Cotta** €4.00
- 34 **Sweet rice** – Creamy traditional Portuguese sweet rice – please ask for availability. €4.50
- 35 **Red Berry Cheesecake** €4.00
- 36 **Portuguese Biscuit Cake** €4.00
- 37 **Lime mousse** €4.00

If you have any food intolerances, please inform our staff before placing your order.

Note: Some dishes may be temporarily unavailable, depending on product availability.



Prices incl. VAT. current rates



MENU

EN-CAS & ENTRÉES

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Trio Ibérique – Sélection d'olives, beurre à l'ail et jambon de porc fumé. | €4.20 |
| 2 | Sardines Marinées (Petinga de Escabeche) – Petites sardines marinées dans une infusion de vinaigre et d'épices. | €4.50 |
| 3 | Fromage – Fromage de vache portugais. | €4.50 |
| 4 | Beurre à l'Ail – Beurre maison infusé à l'ail, parfait avec du pain. | €2.00 |
| 5 | Olives aux herbes | €2.50 |
| 6 | Variété de pains | €2.20 |
| 7 | Sélection du jour | €4.50 |

PLATS À PARTAGER 2 PERSONNES

- | | | |
|----|---|--------|
| 8 | Morue à la taverne – Morue traditionnel enrobé de farine de maïs, frit jusqu'à obtenir une belle couleur dorée, avec oignon et servi avec des chips de pommes de terre maison. | €34.00 |
| 9 | Morue Cachée – morue effilochée avec pommes de terre sautées et oignons, servie dans du pain rustique (<u>plat disponible les vendredis et week-ends</u>) | €35.00 |
| 10 | Riz aux crevettes et à la lotte (Arroz de Gambas e tamboril) – Plat de riz savoureux cuisiné avec des crevettes et à la lotte et des épices aromatiques. | €30.00 |
| 11 | Côte de bœuf grillée (Costeletão de Novilho Grelhado) – Généreuse côte de bœuf grillée, tendre et juteuse servi avec du riz blanc | €33.00 |
| 12 | Steak grillé D.ª Maria (Bife D.ª Maria Grelhado – bavette) – Bavette de bœuf grillée, servi avec du riz blanc. Ce plat est un hommage à D.ª Maria. | €30.00 |
| 13 | Filet mignon de porc grillé, sauce moutarde et miel – Filet mignon de porc fondant, nappé d'un glaçage à la moutarde et au miel. Une alliance sucrée-salée irrésistible. | €26.00 |

Remarque : Dans les plats 11, 12 et 13, si vous souhaitez échanger le riz blanc par du riz aux haricots (spécialité de la maison), 2.50€ seront ajoutés à la valeur du plat.

N'HÉSITEZ PAS À COMMANDER DES ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES POUR COMPLÉTER VOS PLATS DE VIANDE GRILLÉE. (11,12,13)

- | | | |
|----|----------------------------------|-------|
| 14 | Riz blanc | €3.50 |
| 15 | Chips de pommes de terre maison | €4.00 |
| 16 | Riz aux haricots | €5.00 |
| 17 | Légumes sautées | €4.00 |
| 18 | Mix Salade | €4.00 |
| 19 | Œuf au plat | €1.50 |
| 20 | Sauce Francesinha supplémentaire | €1.00 |

Remarque : Certains plats peuvent être temporairement indisponibles, selon la disponibilité des produits.

prix IVA incl. tx actuels

PORTION INDIVIDUELLE - 1 PERSONNE



- 21 **Steak de thon grillé** - Délicieux steak de thon grillé, accompagné de pommes de terre sautées, des légumes et sauce moutarde et miel. €14.00
- 22 **Morue à la taverne** - Morue traditionnelle enrobée de farine de maïs, frit jusqu'à obtenir une belle couleur dorée, avec oignon et servie avec des chips de pommes de terre maison. €17.50
- 23 **Steak de veau, sauce aux trois poivres** - steak de veau grillé, nappé d'une sauce crémeuse aux trois poivres, accompagné de chips de pommes de terre maison. €14.50
- 24 **Filet de poulet grillé et riz aux champignons** - Filet de poulet grillé, servi avec un riz parfumé aux champignons. Simple et savoureux. €12.50
- 25 **Steak de porc à l'ail** - Steak de porc sauté à l'ail et aux herbes, accompagné d'un œuf et de chips de pommes de terre maison. €11.50

Francesinha, sandwich portugais traditionnel originaire de Porto, composé de couches de steak, de jambon et de saucisses, d'œufs, garni de fromage fondu et recouvert d'une riche sauce légèrement épicée, accompagnée de frites maison. Parfait pour ceux qui recherchent un repas copieux et savoureux.

- 26 **Francesinha de veau** €15.00
- 27 **Francesinha de poulet** €14.00
- 28 **Francesinha de porc** €14.00
- 29 **Wok végétarien** - Sauté coloré de champignons, légumes de saison, saucisse végétarienne et riz. €12.00

DESSERTS

- 30 **Pudding aux œufs** €4.00
- 31 **Tarte aux pommes et à la cannelle** €4.00
- 32 **Mousse au chocolat** €4.00
- 33 **Panna cotta** €4.00
- 34 **Riz sucré** - Crème traditionnelle de riz portugais – veuillez demander la disponibilité. €4.50
- 35 **Cheesecake aux fruits rouges** €4.00
- 36 **Gâteau aux biscuits portugais** €4.00
- 37 **Mousse au citron vert** €4.00

Si vous avez des intolérances alimentaires, veuillez informer notre personnel avant de passer votre commande.

Remarque : Certains plats peuvent être temporairement indisponibles, selon la disponibilité des produits.



prix IVA incl. tx actuels

A ADEGA



Dão

Índio Rei reserva tinto/red/rouge	€15.00
Casa Passarela Descoberta tinto/red/rouge	€12.50
Quinta Carvalhiços tinto/red/rouge	€15.50
Chão da Quinta tinto/red/rouge	€16.00
Terra Chama reserva tinto/red/rouge	€16.50
Pedra d'Orca reserva tinto/red/rouge	€11.00
Índio Rei encruzado branco/white/blanc	€15.50
Chão da quinta branco/white/blanc	€16.00
Quinta Carvalhiços branco/white/blanc	€13.00
Casa Passarela Descoberta branco/white/blanc	€12.50
Pedra d'Orca branco/white/blanc	€11.00

OUTRAS REGIÕES

Beyra reserva tinto/red/rouge (B. Interior region)	€14.00
Qta Termos reserv. patrão tinto/red/rouge (B. Interior region)	€18.00
Flor de Tecedeira tinto/red/rouge (Douro region)	€12.50
Dona Maria reserva tinto/red/rouge (Alentejo region)	€16.50
Padroeiro Alvarinho white/blanc (Minho region)	€11.00
Muralhas Monção white/blanc (Minho region)	€12.00

Espumante/Sparkling wine/ Vin mousseux

Murganheira reserva brut	€17.00
Caves Aliança Danúbio brut	€12.00

Cá de casa/From our home/Chez nous

Sangria de vinho wine/vin (branco/tinto/white/red/blanc/rouge) 1,5lt	€15.00
Sangria de vinho wine/vin - ½ lt	€8.00
Sangria Espumante/sparkling/pétillante (frutos vermelhos/red berries/fruits rouges) - 1,5lt	€19.00
Sangria Espumante/sparkling/pétillante - ½ lt	€10.00
Vinho da casa tinto/branco/House wine red/white/Vin de la maison rouge/blanc 0.50cl	€5.00
Vinho da casa tinto/branco/House wine red/white/Vin de la maison rouge/blanc 100cl	€9.00