PORTO IBÉRICO

la carte

AMUSE BOUCHE

-Pain, beurre et Tapenade **3.50 €**
-Olives **2.50€**

PIQUER ET PARTAGER

-Soupe du jour **2.60€**
-Plateau de fromage et charcuterie (2 personnes) **19.50€**
-Plateau de prosciutto et pain de maïs **8.50€**
-Plateau de fromage **12.50€**
-Oeufs frits “cassés” **9.80 €**
(oeufs à basse température, Champignons, Pommes de terre et Prosciutto)
-Asperges grillées au fromage Serra et prosciutto **9.20 €**
-Pois gourmands, boudin noir et parmesan **7.20€**
-Nachos **9.20€**
(Guacamole, sauce Tomate piquante, fines Herbes et Fromage Cheddar)
-Provola fumée dans sa pâte feuilletée **9.60€** *+/-20 minutes
(Fromage Provolone fumé, Tomates et fines Herbes)
-Pain à l’Ail **6.50 €**
-Champignons sautés à l’ail sur un pain de maïs grillé **8.20€**
-Lamelles d’encornets aux piments doux **6.90€**
-Rouleau de Printemps aux crevettes **7.80€**
-Pivert de la Mer **15.50€** *+/-20 minutes
-Palourdes Bulhão Pato **14.50€**
-Salade Porto Iberico **8.90€**
(Laitue iceberg, Prosciutto, Fromage frais caillé, Tomate cerise et Ananas)

MENU ENFANT

-Poulet **5.50€**
(Poulet Pané, Riz et Haricots Noirs)
-Calamars **5.50€**
(Calamars frits, Riz et Haricots Noirs)

NOS VIANDES

-Bifteck de haut de surlonge, Pommes de terre aux épices et haricots noirs **15.90€**
-Veau à La Cuillère, Écrasée de Pommes de Terre et Bimis **17.20€**
-Magret de Canard et son Risotto au Safran et aux agrumes **17.90€**
-Souris d`agneau et ses Pommes de Terre aux Épicée **22.50€**
-Côte de Bœuf 36 heures- 4 à 6 personnes **99.50€**
(Riz, Haricots Noirs, Pommes de Terre et Légumes)
-Côtelette de veau **55 €/kg**
(Riz, Haricots noirs et Pommes de terre)

PLATS VÉGÉTARIENS

-Risotto aux Champignons **12.50€**
-Linguine aux tomates, pois gourmands et châtaignes **11.50€**

NOS POISSONS

-Risotto de Châtaignes, de Pistaches et son poulpe grillé **18.80€**
-Filet de cabillaud pané au pain de maïs, Haricots noirs et brocolis Bimi **19.70€**
-Seiche grillée, Poivrons et vinaigrette au Wasabi **14.60€**
-Linguine épicé aux moules et aux tomates **15.50€**
-Cabillaud Lagareiro traditionnel **36.50€**
(2 à 3 personnes)

ACCOMPAGNEMENTS

-Riz, Pommes de Terre, Haricots Noirs, Légumes sautés et salade **2€**

VIN Blanc Rouge Rosé

TRÁS-OS-MONTES

-Casal Cordeiro 18€ **18€**

DOURO

-Fafide 16€ **16€**
-Pormenor 26€ **28€**
-Fraga do Diabo **21€**
-Legado do Zeca 45€ **35€** **27€**
-Vin de la maison - Verre 3,75€ **3,75€**
-Vin de la maison 0,5L 7€ **7€**
-Vin de la maison – Bouteille 10€ **10€**

VERDES

-Márcio Lopes Pequenos Rebentos Multi Casta 12€
-Márcio Lopes Pequenos Rebentos Alvarinho 19€

DÃO

-Madre d'Água Encruzado 23€
-Madre d'Água Touriga Nacional **23€**

ALENTEJO

-Alento 18€ **18€**
-Arrepiado 22.50€ **22.50€**
-Monte da Rapozinha 25€ **25€**

AÇORES

Vulcânico By António Maçanita 47€ **46€**

NOS BOISSONS

-Eau 0,75 l **1.50€**
-Eau gazeuse **1.85€**
-Eau gazeuse 0,75 cl **3.50€**
-Eau gazeuse aromatisée **2.40€**
-Boissons gazeuses **2.20€**
-Compal **2.50€**

NOS BIÈRES

-Super Bock Mini **1.70€**
-Super Bock Stout 33cl **1.95€**
-Super Bock sans alcool **2.10€**
-Somersby **3€**

NOS SANGRIAS

-Blanche 1L **12€**
-Rouge 1L **12€**
-Pétillante fruits de la passion 1L **18€**

NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

-Vin de Porto Ruby ou Vin Blanc **4.50€**
-Vin de Porto 20 ans **7.50€**
-Licor Beirão **3.50€**
-Águardente CRF **4€**
-Amarguinha **3.50€**
-Jeune Whisky Bushmills **6€**
-Vodka Beluga Noble Tonic **8.50€**
-Gin Tonic **8.50€**
-Porto Tonic **8.50€**

NOS DESSERTS

-Le pot du jour **3.50€**
-Tarte Banoffee **3.80€**
-Tiramisu **4.20€**
-Pâte feuilletée de fromage frais caillé et caramel au beurre salé **4.80€**
-Gâteau moelleux aux figues et glace au porto **7.50€**
-Fruit de saison **3.50€**
-Gâteau éponge au chocolat crémeux **4.50€**

NOS BOISSONS CHAUDES

-Café **1.20€**
-Café Décafeiné **1.10€**
-Café noisette **1.50€**
-Café au lait **2.50€**
-Infusion au Citron **1€**
-Thé **2€**

Merci de votre visite!