

João Ratão

Restaurante / Marisqueira

Entradas - Entrees - Appetizers

Pão	0.40
Pain	
Bread	
Manteiga	0.75
Beurre	
Butter	
Amêijoas à moda do "Galinha"	14.00
Palourdes avec légumes, min. 2 personnes	
Codles with beans, min. 2 portions	
Bolinhas de bacalhau (4 unidades)	3.20
Boules de morue frite 4 pièces	
Codfish balls 4 units	
Patê de sapateira c/tostas	4.50
Pâté de crab avec pain grillé	
Crab paste with toast	
Queijo fresco c/doce de abóbora	4.50
Fromage cottage avec potron sucré	
Cheese with sweet pumpkin	
Melão c/ presunto	5.50
Melon avec jambon	
Smoked ham with melon	
Polvo c/molho verde	9.50
Peuve au vinaigrette	
Octopus "au vinaigrette"	
Pratinho de Frios unidade	0.90
Assiette de froid (chacun)	
Fried plate (each one)	
Presunto	4.50
Jambon en assiette	
Slices of smoked ham (plate)	

Sopas - Soupes - Soup

de Legumes	1.75
de Légumes	
vegetable soup	
Papas de sarrabulho	2.50
Purée de sarrabulho soupe	
Mashed sarrabulho soup	
de Peixe	4.50
de poissons	
fish soup	
à Alentejana	2.50
à Alentejana	
Alentejana soup	
creme de marisco	5.75
de fruits de mer	
sea food soup	

Peixes - Poisson - Fish

Sardinha assada na brasa (cada)	1.80
Sardine sur la brasa	
Grilled sardines	
Pataniscas de bacalhau c/ arroz de grelos	9.50
Amorce de marue, avec riz de légumes	
Vegetable rice, with codfish	
Filetes de Pescada c/arroz de grelos	9.50
Filet de merlan avec riz de légumes	
Fried whiting filets	
Omelete de gambas	10.50
Omelette de crevettes	
Mixed eggs with shrimps	
Bacalhau à "Ribatejana"	14.50
Marue à "Ribatejana" (grillé)	
Codfish "Ribatejana" (grilled)	
Travessa do "Amor" (Robalo e dourada grelhados, escalados c/batata a murro amêijoas e gambas), p/ (2 Pax)	31.50
Poisson de la amour (bar + douré grillé avec crevettes e palourdes) pour 2 personnes	
Amor fish (grilled rock-bass + douré with codles and shrimps), 2 portions	
Arroz de Marisco descascado (2 Pax)	35.00
Riz aux fruits de mer	
Shellfish rice	
Açorda de Gambas (2 Pax)	27.50
Panade aux crevettes	
Boiled bread with shrimps	
Arroz de Tamboril (2 Pax)	35.00
Riz de tamboril	
Tabor rice	
Massada de tamboril c/ gambas, p/ 2 Pax	35.00
Italian past avec crevettes e tamboril (min. 2 personnes)	
Italian past with shrimps and tabor (min. 2 portions)	
Parrilhada de Peixes (para 2 Pax)	38.50
Sorte de poissons pour griller pour 2 personnes	
A lot of fish grilled, min. 2 portions	

Menu Infantil - Menu pour L'enfant - Young Men Menu

Ovos estrelados c/salsinhas	5.50
2 œuf sur le plat avec sauce	
2 fried eggs with sautages	
Bifinho c/ovo a cavalo	7.00
Petit bifeck avec œuf o pome de terre frite	
lste beefsteak with egg and chips	
Filete de Pescada c/batata frita	5.50
Filet de colin, avec pomme de terre frite	
Fried whiting fillet	

Sugestões do Chefe

21.11.2019

Sopa do dia	
Sopa de legumes	1.75
Sopa de peixe	4.50
Entradas	
Amêijoas brancas da Costa à "Bolinha Pato"	9.50
Mexilhões à "Bolinha Pato"	5.50
Sapateira recheada p/ 2 Pax	16.50
Ostras (cada)	1.75
Gambas frites ao alho c/ molho picante	12.50
Pimentos padrão	2.50
Peixe	
Farinhas da linha c/ arroz de grelos	7.50
Filetes de pescada c/ arroz de grelos	9.50 / 18.50
Enfiada de peixe c/ arroz de grelos	9.50
Dourada grelhada	11.00
Robalinho de linha no brodo	12.50
Polvo assado em azeite e alho	14.50 / 28.00
Robalo de kg grelhado escalado p/ 2 Pax	35.00
Redovalho grelhado p/ 2 Pax	42.50
Arroz de marisco descascado, p/ 2 Pax	35.00
Carne	
Panadinhos c/ arroz de grelos	7.50
Pezinhos de coentrada	8.50
Bifinho em azeite e alho	9.50 / 18.50
Completos de vitela grelhada	12.50
Costeleta de novilho grelhada	18.50
Entrecôte de novilho c/ molho Mirandês p/ 2 Pax	27.50

BOM APETITE

Acompanhamentos - Des accompagnements - Accompaniments

Salada travessa pequena	2.75
Petite traverse	
Small crossbeam	
Salada travessa grande	5.75
Grand plateau	
Big platter	
Legumes saltados	3.50
Légumes sautés	
Sautéed vegetables	

Mariscos - Fruits de Mer - Shellfish

Amêijoas à "Bolinha Pato"	19.50
Palourdes à "Bolinha Pato"	
Codles "Bolinha Pato" cooked with sauce	
Ostras kg	12.00
Huitres	
Huitres	
Sapateira kg	25.00
Tourteau	
Special stuffed big crab	
Santola kg	22.50
Araignée de mer	
Specia stuffed spider crab	
Percebes da N/ Costa kg	35.00
Percebes	
Percebes	
Gamba média kg	45.00
Crevettes	
Shrimps	
Camarão da N/ Costa (selecionado) kg	P.V.P.
Crevette de notre mer	
Sea coat shrimps	
Camarão Tigre Gigante grelhado kg	70.00
Crevette tigre grillée	
Grilled King prawns	
Lavagante kg	P.V.P.
Homard nature	
Fresh crayfish	
Lagosta da N/ Costa kg	P.V.P.
Langouste nature	
Fresh lobster	

Carnes - Viande - Meat

Prego em Prato	9.50
Bifeck avec beef dans le plat	
English beefsteak	
Costeleta de vitela na brasa, +/- 350g	12.50
Côtelette de veau grillé	
Grilled veal cutlet	
Bifinhos da vazia c/ molho de cogumelos	13.50
Filet de veau avec sauce de champignons	
Beefsteak with mushroom sauce	
Bife à "João Ratão" (frito em azeite e alho)	14.50
Spécial bifeck au "João Ratão"	
Special "João Ratão" beefsteak	
Rosbife (2 Pax)	26.00
Filet de bifeck avec notre sauce pour 2 personnes	
Filet de meat with special sauce, min 2 portions	
Entrecôte c/molho Mirandês (2 Pax)	28.00
Entrecôte avec sauce "Mirandês"	
Rumpsteak with mushroom "Mirandês"	

Ementa turística - Turistic Menu

Couvert, Prato de Peixe ou Carne, 1/2 Garrafa de vinho ou água sobremesa e café	16.50
Couvert, plat de viand ou poisson, 1/2 bouteille de vin ou eau, dessert et café	
Couvert, fish or meat dish, 1/2 wine bottle, or water dessert and coffee	

Vinhos da Casa - Vin Maison - House Win

Adega Cooperativa de Anslões, tinto ou branco	4.00
Rouge ou blanc	
Red or white	
Verde branco	4.25
Vert blanc	
Blanc green	

I.V.A. incluído à taxa em vigor