

ENTRADAS STARTERS

Mexilhões à Espanhola
Spanish style Mussels

9,90



Gambas "Al Ajillo"
Al-Ajillo Prawns

9,90



Amêijoas à Bulhão Pato
Clams à La Bulhão Pato

11,50



Croquetes Txogitxu
c/Maionese à Bulhão Pato
Txogitxu Croquettes
with Bulhão Pato Mayonnaise

8,00



Biqueirões Alimados
Brined Anchovies

5,80

Anchovas em Azeite
Anchovies with Olive Oil

5,80

Rissóis de Peixe fino
Fine Fish Rissoles

6,80

Creme de legumes
Vegetable Soup

2,90

Pimentinhos de Padrón
Padrón Peppers

4,40

Chouriço Assado
Roasted Smoked Pork Sausage

5,40

Linguiça com Cogumelos
Spicy Pork Sausage with Mushrooms

5,90

Pica-Pau Txogitxu
Quick-Fried Txogitxu Beef

9,90

Azeitonas temperadas
Seasoned Olives

1,90

Queijo fresco das Romãs
Romãs fresh Cheese

1,95

Queijo de Ovelha Alentejano
Sheep Cheese from Alentejo

3,45

Queijo da Serra Artesanal
Artisanal Serra Cheese

6,85

Presunto
Prosciutto

7,20

CARNE Meat

Rabo de Boi
com Puré Trufado
Oxtail with Truffle Puree

12,60



Txuleton Txogitxu
(2 pess.) - 700g
Txuleton Txogitxu
(Rib-Eye Steak) (2 pax) - 700g

27,00



Bife Grelhado Txogitxu
à Petit - 250g
Grilled Txogitxu Steak
à La Petit - 250g

9,90



Entrecot Txogitxu
com Molho Béarnaise - 300g
Txogitxu Spareribs
with Béarnaise Sauce - 300g

13,50



Picanha Angus
com Ananás Grelhado - 300g
Rump Angus Steak, Garnished with
Grilled Pineapple - 300g

12,90



Jarrete Confitado
com Batata Rústica e Ratatouille
Shank Confit with Rustic Potatoes
and Ratatouille

13,80



Bife Txogitxu à Cervejeira
250g
Txogitxu Steak à La Brasserie
250g

10,90



T-Bone Txogitxu
(2 pess.) - 1Kg.
T-Bone Txogitxu
(2 pax) - 1kg.

38,00



Veado com Castanhas
Venison with Chestnuts

9,90

Javali Estufado à Montanhês
Mountain style Wild Boar Stew

9,90

Magret de Pato com Laranja
Duck Breast with Orange

10,90

Risotto de Alheira de Mirandela
Risotto with Mirandela's bread and garlic sausage

9,90

PEIXE FISH

Lombo de Salmão Grelhado 10,90
Tropical
Tropical style Grilled Salmon Steak



Bacalhau em cama de Broa 10,90
Codfish over Corn Bread



Bacalhau Dourado 11,90
Golden Codfish



Choco Frito à Setubalense 10,90
Setúbal style Fried Cuttlefish



Sopa Rica de Mar 10,90
Rich Seafood Soup



Atum à Petit 11,90
Tuna à La Petit



Lombos de Robalo/Dourada Grelhados 12,90
Grilled Sea Bass/Sea Bream



Espadarte em Cebolada ou Grelhado 10,90
Swordfish garnished with Fried-Onions or Grilled



Robalo/Dourada na Grelha ou ao Sal 38,00/kg
Grilled or Salt-Baked Sea Bass/Sea Bream

Linguado Grelhado 42,00/kg
Grilled Sole

Salmonete Grelhado 49,90/kg
Grilled Red Mullet

Garoupa 38,90/kg
Grouper

MARISCO/VEGI SEAFOOD/VEGI



Lagostinha Grelhada 22,90
350g
Grilled Rock Lobster
350g



Camarão Tigre Grelhado 18,90
250g
Grilled Tiger Prawn
250g



Carabineiro Grelhado 18,00
200g
Grilled Scarlet Shrimp
200g



Risotto de Lavagante 18,90
Lobster Risotto



Arroz de Lingueirão 12,90
Razor Clam Rice



Risotto de Camarão 12,90
Shrimp Risotto



Açorda de Gambas 10,90
Prawn Panada



Arroz de Lavagante e não só... 42,00
(2 pess.)
Special Lobster Rice
(2 pax)

PRATOS VEGETARIANOS/VEGAN VEGETARIAN/VEGAN DISHES

Risotto de Cogumelos 10,90
Mushrooms Risotto

Salada Aromática 6,90
Aromatic Salad

Ratatouille com Tempura de Legumes 8,50
Ratatouille with Vegetables Tempura

PREGOS & HAMBURGERS

**Prego Txogitxu em Bola Rústica
com Mostarda à l'Ancienne**
Txogitxu Steak in Rustic Bread Bun
with l'Ancienne Mustard

9,90



**Prego de Atum em Bolo de Caco
com Manteiga de Alho**
Tuna Steak in Caco Bread
with Garlic Butter

9,90



Prego de Espadarte em Bolo de Caco 9,90
com Batata Doce
Swordfish Steak in Caco Bread
with Sweet Potatoe



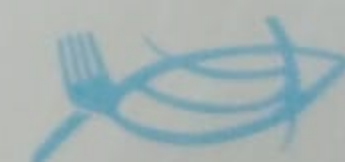
Hamburger Txogitxu
Galician Premium (0% aditivos)
Txogitxu Galician Premium Hamburger
(Additive-free)

9,90



SOBREMESAS DESSERTS

Massa Folhada com Dose de Ovos	5,70
Torta de Alfarroba com Laranja	5,50
Tecolameco (Crato)	5,50
Montanha de Profiteroles	3,90
Conventual de Amêndoa	3,90
Bolo de Caramelo Salgado	3,90
Doce Casa de Chocolate com Gelado Baunilha	4,20
Parfait de Avelã/Chocolate/Amêndoa	5,50
Despenteado de Chocolate	5,90
Pudim Petit	3,50
Pão de Ló de Ovos Moles	4,90
Cheesecake de Frutos Vermelhos ou Lima	4,90
Gelado de Arroz Doce	5,50
Manga	3,90
Ananás	3,70
Papaia	3,80
Melão	2,60
Laranja	2,40
Morangos	3,80
Meloa	3,90
Kiwi	3,40
Maçã Assada	3,40
Anona	4,80
Banana	2,50



Petit d'algés

desde 1927