



RESTAURANTE



MARISQUEIRA

ENTRADAS
BACALHAU

1 - Pão	1,50 €
2 - Manteiga	1,00 €
3 - Paté	2,00 €
4 - Azeitonas	2,50 €
5 - Queijo	3,00 €
6 - Salada Mista	4,50 €
7 - Sopa do Dia	3,50 €
8 - Sopa de Peixe	4,50 €



MARISCOS

9 - Conquilhas €
10 - Camarão da Ria €
11 - Amêijoas	17,50 €
12 - Sapateira – kg	30,00 €
13 - Camarão em Piri-Piri – kg	55,00 €
14 - Camarão Monte Gordo – kg	90,00 €
15 - Lagosta Viva e Lavagante – kg	90,00 €



PEIXES

16 - Sardinha	12,00 €
17 - Chocos €
18 - Salmão	15,00 €
19 - Peixe Agulha	15,00 €
20 - Peixe Espada €
21 - Lulas	15,00 €
22 - Atum (Bife/Barriga) €
23 - Eirós €
24 - Polvo à Chef €
25 - Besugos – kg	40,00 €
26 - Dourada – kg	40,00 €
27 - Ferreira – kg	40,00 €
28 - Robalo – kg	40,00 €
29 - Sargo – kg	40,00 €
30 - Cherne – kg	55,00 €
31 - Pargo/Corvina	55,00 €
32 - Garoupa – kg	55,00 €
33 - Linguado/Pregado	60,00 €
34 - Salmonetes – kg	60,00 €



CARNES

35 - Costeletas de Porco Ibérico	12,50 €
36 - Lombinhos de Porco	12,50 €
37 - Bife de Vazia	13,50 €
38 - Costeletas de Borrego €
39 - Costeletas de Vitela	17,50 €
40 - Bife Pimenta	17,50 €
41 - Chateaubriand	17,50 €

(IVA incluído à taxa legal em vigor)

RESTAURANTE



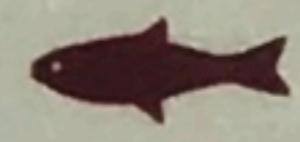
MARISQUEIRA

STARTERS
BACALHAU

1 - Bread	1,50 €
2 - Butter	1,00 €
3 - Tunafish and Sardines Paté	2,00 €
4 - Olives	2,50 €
5 - Fresh Cheese	3,00 €
6 - Salad	4,50 €
7 - Soup of the Day	3,50 €
8 - Fish Soup	4,50 €

SHELLFISH
COZINHAM

9 - Small Clams (Conquilhas) €
10 - Boiled Prawn	17,50 €
11 - Clams €
12 - Crab – kg	55,00 €
13 - Prawns with Piri-piri – kg	55,00 €
14 - Prawns Monte Gordo – kg	90,00 €
15 - Crayfish or Labster – kg	90,00 €



FISH

16 - Sardine	12,00 €
17 - Cuttlefish €
18 - Salmon	15,00 €
19 - Swordfish Steak	15,00 €
20 - Scabbard Fish €
21 - Squids	15,00 €
22 - Tuna Fish	15,00 €
23 - Eels €
24 - Octupos Chef €
25 - Seabream – kg	40,00 €
26 - Golden Bream – kg	40,00 €
27 - Black Bream – kg	40,00 €
28 - Seabass – kg	40,00 €
29 - Silver Bream – kg	40,00 €
30 - Bass – kg	55,00 €
31 - Bream – kg	55,00 €
32 - Grouper – kg	55,00 €
33 - Sole – kg	60,00 €
34 - Red Mullet – kg	60,00 €



MEAT

35 - Pork Chops Ibérico	12,50 €
36 - Pork Loin	12,50 €
37 - Rump Steak	13,50 €
38 - Lamb Chops €
39 - Veal Chops	17,50 €
40 - Pepper Steak	17,50 €
41 - Chateaubriand	17,50 €

(IVA included to the legal tax in force)

RESTAURANTE



MARISQUEIRA



ENTRADAS

1 - Pan	1,50 €
2 - Mantequilla	1,00 €
3 - Pate de Atún o Sardina	2,00 €
4 - Aceituna	2,50 €
5 - Queso	3,00 €
6 - Ensalada Mista	4,50 €
7 - Sopa del Dia	3,50 €
8 - Sopa de Pescado	4,50 €



FRUITS DE MER

MARISCOS

9 - Coquinas	15,00 €
10 - Langostinos Cocidos	5,00 €
11 - Almejas	17,50 €
12 - Centollo/Boi del Mar – kg	30,00 €
13 - Langostinos com Guindilla – kg	55,00 €
14 - Langostinos Monte Gordo – kg	90,00 €
15 - Langosta o Bogavante Vivos – kg	90,00 €



POISSON

PESCADO

16 - Sardinas	12,00 €
17 - Chocos	15,00 €
18 - Salmón	15,00 €
19 - Pez Espada	15,00 €
20 - Pez Sable	15,00 €
21 - Chipirones	15,00 €
22 - Filete de Atún	15,00 €
23 - Anguilas	15,00 €
24 - Polpo chef	40,00 €
25 - Besugos – kg	40,00 €
26 - Dorada – kg	40,00 €
27 - Herrera – kg	40,00 €
28 - Lubina – kg	40,00 €
29 - Sargos – kg	40,00 €
30 - Cherna – kg	55,00 €
31 - Pargo/ Corvina – kg	55,00 €
32 - Mero – kg	55,00 €
33 - Lenguado – kg	60,00 €
34 - Salmonetes – kg	60,00 €



CARNES

35 - Costoleta de Cerdo Ibérico	12,50 €
36 - Lomo de Cerdo	12,50 €
37 - Ternera com Ajos	13,50 €
38 - Costoleta de Cordero	17,50 €
39 - Costoleta de Ternera	17,50 €
40 - Ternera a la Pimenta	17,50 €
41 - Ternera al Coñac	17,50 €

(IVA a la tasa legal vigente)

RESTAURANTE



MARISQUEIRA



ENTRÉES

1 - Pain	1,50 €
2 - Beurre	1,00 €
3 - Pâté de Thon ou Sardine	2,00 €
4 - Olives	2,50 €
5 - Fromage Frais	3,00 €
6 - Salade de Laitue	3,00 €
7 - Soupe	3,50 €
8 - Soupe de Poisson	4,50 €



FRUITS DE MER

9 - Tellines (Conquilhas)	15,00 €
10 - Crevettes cuites	17,50 €
11 - Palourdes	30,00 €
12 - Araignée de Mer – kg	55,00 €
13 - Crevettes ou piment – kg	90,00 €
14 - Crevettes Monte Gordo – kg	90,00 €
15 - Langouste Vivante ou Hormand – kg	90,00 €



POISSON

16 - Sardine	12,00 €
17 - Saumon	15,00 €
18 - Bifteck d'Espadon	15,00 €
19 - Sabre	15,00 €
20 - Bifteck de Thon	15,00 €
21 - Calamar	15,00 €
22 - Seiche	15,00 €
23 - Anguille	15,00 €
24 - Pieuvre Chef	40,00 €
25 - Prague – kg	40,00 €
26 - Dourade – kg	40,00 €
27 - Brême Rayé – kg	40,00 €
28 - Loup – kg	40,00 €
29 - Sargue – kg	40,00 €
30 - Mérou – kg	55,00 €
31 - Pageot – kg	55,00 €
32 - Perche de Mer – kg	55,00 €
33 - Sole – kg	60,00 €
34 - Rouget – kg	60,00 €



VIANDE

35 - Côtelettes de Porc Ibérico	12,50 €
36 - Filets de Porc	12,50 €
37 - Rumsteak	13,50 €
38 - Côtelettes d'Agneau	15,00 €
39 - Côtelettes de Veau	17,50 €
40 - Steak au Poivre	17,50 €
41 - Chateaubriand	17,50 €

(Le Prix comprend la TVA)



ENTRADAS

1 - Pão	1,50 €
2 - Manteiga	1,00 €
3 - Paté	2,00 €
4 - Azeitonas	2,50 €
5 - Queijo	3,00 €
6 - Salada Mista	4,50 €
7 - Sopa do Dia	3,50 €
8 - Sopa de Peixe	4,50 €



MARISCOS

9 - Conquilhas	10,00 €
10 - Camarão da Ria	15,00 €
11 - Amêijoas	17,50 €
12 - Sapateira – kg	30,00 €
13 - Camarão em Piri-Piri – kg	55,00 €
14 - Camarão Monte Gordo – kg	90,00 €
15 - Lagosta Viva e Lavagante – kg	90,00 €



PEIXES

16 - Sardinha	12,00 €
17 - Chocos	15,00 €
18 - Salmão	15,00 €
19 - Peixe Agulha	15,00 €
20 - Peixe Espada	15,00 €
21 - Lulas	15,00 €
22 - Atum (Bife/Barriga)	15,00 €
23 - Eirós	15,00 €
24 - Polvo à Chef	15,00 €
25 - Besugos – kg	40,00 €
26 - Dourada – kg	40,00 €
27 - Ferreira – kg	40,00 €
28 - Robalo – kg	40,00 €
29 - Sargo – kg	40,00 €
30 - Cherne – kg	55,00 €
31 - Pargo/Corvina	55,00 €
32 - Garoupa – kg	55,00 €
33 - Linguado/Pregado	60,00 €
34 - Salmonetes – kg	60,00 €



CARNES

35 - Costeletas de Porco Ibérico	12,50 €
36 - Lombinhos de Porco	12,50 €
37 - Bife de Vazia	13,50 €
38 - Costeletas de Borrego	15,00 €
39 - Costeletas de Vitela	17,50 €
40 - Bife Pimenta	17,50 €
41 - Chateaubriand	17,50 €

(IVA incluído à taxa legal em vigor)

STARTERS

1 - Bread	1,50 €
2 - Butter	1,00 €
3 - Tunafish and Sardines Paté	2,00 €
4 - Olives	2,50 €
5 - Fresh Cheese	3,00 €
6 - Salad	4,50 €
7 - Soup of the Day	3,50 €
8 - Fish Soup	4,50 €



SHELLFISH

9 - Small Clams (Conquilhas)	10,00 €
10 - Boiled Prawn	15,00 €
11 - Clams	17,50 €
12 - Crab – kg	30,00 €
13 - Prawns with Piri-piri – kg	55,00 €
14 - Prawns Monte Gordo – kg	90,00 €
15 - Crayfish or Lobster – kg	90,00 €



FISH

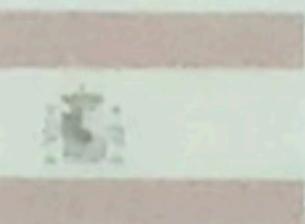
16 - Sardine	12,00 €
17 - Cuttlefish	15,00 €
18 - Salmon	15,00 €
19 - Swordfish Steak	15,00 €
20 - Scabbard Fish	15,00 €
21 - Squids	15,00 €
22 - Tuna Fish	15,00 €
23 - Eels	15,00 €
24 - Octopus Chef	15,00 €
25 - Seabream – kg	40,00 €
26 - Golden Bream – kg	40,00 €
27 - Black Bream – kg	40,00 €
28 - Seabass – kg	40,00 €
29 - Silver Bream – kg	40,00 €
30 - Bass – kg	55,00 €
31 - Bream – kg	55,00 €
32 - Grouper – kg	55,00 €
33 - Sole – kg	60,00 €
34 - Red Mullet – kg	60,00 €



MEAT

35 - Pork Chops Ibérico	12,50 €
36 - Pork Loin	12,50 €
37 - Rump Steak	13,50 €
38 - Lamb Chops	15,00 €
39 - Veal Chops	17,50 €
40 - Pepper Steak	17,50 €
41 - Chateaubriand	17,50 €

(IVA included to the legal tax in force)



ENTRADAS

1 - Pan	1,50 €
2 - Mantequilla	1,00 €
3 - Pate de Atún o Sardina	2,00 €
4 - Aceituna	2,50 €
5 - Queso	3,00 €
6 - Ensalada Mista	4,50 €
7 - Sopa del Dia	3,50 €
8 - Sopa de Pescado	4,50 €



MARISCOS

9 - Coquinas	10,00 €
10 - Lagostinos Cocidos	15,00 €
11 - Almejas	17,50 €
12 - Centollo/Boi del Mar – kg	30,00 €
13 - Langostinos com Guindilla – kg	55,00 €
14 - Langostinos Monte Gordo – kg	90,00 €
15 - Langosta o Bogavante Vivos – kg	90,00 €



PESCADO

16 - Sardinas	12,00 €
17 - Chocos	15,00 €
18 - Salmón	15,00 €
19 - Pez Espada	15,00 €
20 - Pez Sable	15,00 €
21 - Chipirones	15,00 €
22 - Filete de Atún	15,00 €
23 - Anguilas	15,00 €
24 - Polpo chef	15,00 €
25 - Besugos – kg	40,00 €
26 - Dorada – kg	40,00 €
27 - Herrera – kg	40,00 €
28 - Lubina – kg	40,00 €
29 - Sargos – kg	40,00 €
30 - Cherna – kg	55,00 €
31 - Pargo/ Corvina – kg	55,00 €
32 - Mero – kg	55,00 €
33 - Lenguado – kg	60,00 €
34 - Salmonetes – kg	60,00 €



CARNES

35 - Costeleta de Cerdo Ibérico	12,50 €
36 - Lomo de Cerdo	12,50 €
37 - Ternera com Ajos	13,50 €
38 - Costeleta de Cordero	15,00 €
39 - Costeleta de Ternera	17,50 €
40 - Ternera a la Pimenta	17,50 €
41 - Ternera al Coñac	17,50 €

(IVA a la tasa legal vigente)



ENTRÉES

1 - Pão	1,50 €
2 - Beurre	1,00 €
3 - Pâté de Thon ou Sardine	2,00 €
4 - Olives	2,50 €
5 - Fromage Frais	3,00 €
6 - Salade de Laitue	3,00 €
7 - Soupe	3,50 €
8 - Soupe de Poisson	4,50 €



FRUITS DE MER

9 - Tellines (Conquilhas)	10,00 €
10 - Crevettes cuites	15,00 €
11 - Palourdes	17,50 €
12 - Araignée de Mer – kg	30,00 €
13 - Crevettes ou piment – kg	55,00 €
14 - Crevettes Monte Gordo – kg	90,00 €
15 - Langouste Vivante ou Hormand – kg	90,00 €



POISSON

16 - Sardine	12,00 €
17 - Saumon	15,00 €
18 - Bifteck d'Espadon	15,00 €
19 - Sabre	15,00 €
20 - Bifteck de Thon	15,00 €
21 - Calamar	15,00 €
22 - Seiche	15,00 €
23 - Anguille	15,00 €
24 - Pieuvre Chef	15,00 €
25 - Prague – kg	40,00 €
26 - Dourade – kg	40,00 €
27 - Brème Rayé – kg	40,00 €
28 - Loup – kg	40,00 €
29 - Sargue – kg	40,00 €
30 - Mérou – kg	55,00 €
31 - Pageot – kg	55,00 €
32 - Perche de Mer – kg	55,00 €
33 - Sole – kg	60,00 €
34 - Rouget – kg	60,00 €



VIANDE

35 - Côtelettes de Porc Ibérico	12,50 €
36 - Filets de Porc	12,50 €
37 - Rumsteak	13,50 €
38 - Côtelettes d'Agneau	15,00 €
39 - Côtelettes de Veau	17,50 €
40 - Steak au Poivre	17,50 €
41 - Chateaubriand	17,50 €

(Le Prix comprend la TVA)