

welcome



Bem-vindo

Restaurante • Bairro Alto • Lisboa



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o *couvert*, poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. O IVA está incluído à taxa legal em vigor.



• Petiscos e Entradas •

COUVERT

Pão	2,00 €
Manteiga	1,00 €
Azeite	1,25 €
Azeitonas	1,50 €
Sopa do Dia	2,50 €
Queijo de Azeitão	4,95 €
Prato de Presunto e Salpicão	5,75 €
Peixinhos da Horta	5,75 €
Cogumelos Recheados à Camponesa	5,75 €
Queijo Gratinado com Ervas Finas	6,75 €
Vieiras Braseadas com Risotto de Açafrão	7,95 €
Salada de Polvo	7,95 €
Tártaro de Salmão	8,75 €
Tártaro de Atum	8,75 €
Salada César de Camarão com Frutas da Época	9,50 €
Gambas Fritas “à la guillo”	10,95 €
Amêijoas à Bulhão Pato	11,95 €
Misto de Queijos e Enchidos	12,75 €

• Peixe •

Bacalhau à Braz	7,75 €
Filet de Robalo Grelhado c/ Legumes Salteados e Arroz de Lingueirão	10,50 €
Risotto de Gambas e Amêijoas	10,95 €
Caril de Marisco com Arroz Aromatizado	11,95 €
Tranche de Salmão Grelhado, Panado com Sementes de Sésamo e Risotto de Cogumelos do Bosque	14,50 €
Polvo à Lagareiro com Cebola Roxa	14,50 €
Atum Braseado com Sementes de Sésamo	15,95 €
Linguine Nero “à la guillo” com Gambas e Amêijoas ..	15,95 €
Bacalhau à Lagareiro com Cebola Roxa	16,95 €
Mariscada à Bulhão Pato (p/2 pax)	27,75 €
(Camarão, Amêijoa, Mexilhão, Lingueirão e Vieiras)	

• Carne •

Strudel de Frango envolto em Massa Filo	7,75 €
Lombelo Grelhado com Cebola Caramelizada e Porto	7,75 €
Lombinhos de Porco com Queijo de Cabra e Molho de Frutos Silvestres	9,95 €
Bochechas de Porco Preto com Puré de Batata Doce	9,95 €
Bife à Portuguesa com “Ovo a Cavalo”	15,95 €
Bife da Vazia com Molho Roquefort	15,95 €
Naco da Vazia na Pedra	15,95 €
Perna de Pato Confitada com Sementes de Sésamo, Mel e Puré de Maçã	16,50 €

• Vegetariano •

Lasanha de Espinafres com Requeijão, Nozes e Azeitonas	8,50 €
Salada Caprese	8,50 €
Risotto de Cogumelos do Bosque	8,50 €
Caril Vegetariano com Arroz Aromatizado	8,50 €
Strudel de Legumes com Queijo de Cabra, envolto em Massa Filo	8,50 €
Salada de Queijo de Cabra com Sementes de Sésamo (Queijo de Cabra envolto em Massa Filo com Molho de Frutos Silvestres)	9,50 €

• Sobremesas •

Crème Brûlée	4,50 €
Tarte Tatin de Maçã com Gelado de Baunilha	4,50 €
Mousse de Chocolate	4,50 €
Cheesecake com Molho de Frutos Silvestres	4,50 €
Petit Gâteau com Gelado (Baunilha ou Morango)	5,50 €
Fruta da Época	4,50 €



This restaurant has a Complaints Book. VAT is included at the legal rate in force



• Snacks & Starters •

COUVERT

Bread	2,00 €
Butter	1,00 €
Olive Oil	1,25 €
Olives	1,50 €
Soup of The Day	2,50 €
“Azeitão” Cheese (Sheep)	4,95 €
Smoked Ham & Smoked Country Sausage	5,75 €
Green Bean Tempura	5.75 €
Stuffed Mushrooms Peasant Style	5,75 €
Gratin Cheese with Fine Herbs	6.75 €
Scallops with Saffron Risotto	7.95 €
Octopus Salad	7.95 €
Salmon Tartare with Herbs, Ginger & Wasabi	8.75 €
Tuna Tartare with Herbs, Ginger & Wasabi	8.75 €
Caesar Salad with Prawns & Fruit of the Season	9.50 €
Fried Prawns “à la guillo”	10.95 €
Clams “à Bulhão Pato”	11.95 €
Mixed Cheese & Smoked Sausages Platter	12.75 €

• Fish •

Codfish “à Braz”	7,75 €
Grilled Sea Bass Fillet with Sauteed Vegetables & Grooved Razor Rice	10,50 €
Prawns & Clams Risotto	10,95 €
Seafood Curry with Flavored Rice	11,95 €
Grilled Salmon Fillet with Sesame Seeds & Wild Mushrooms Risotto	14,50 €
Octopus “à Lagareiro” with Red Onion	14,50 €
Braised Tuna with Sesame Seeds	15,95 €
Linguine Nero “à la guillo” with Prawns & Clams	15,95 €
Codfish “à Lagareiro” with Red Onion	16,95 €
Mixed Seafood Platter “à Bulhão Pato” (For 2 Person) (Prawns, Clams, Mussels, Grooved Razor & Scallops)	27,75 €

• Meat •

Chicken Strudel Wrapped in Filo Pastry	7,75 €
Grilled Beef (Lombelo) with Caramelized Onion & Port	7,75 €
Pork Loins with Goat Cheese & Wild Berries Sauce	9,95 €
Black Pork Cheeks with Mashed Sweet Potatoes	9,95 €
Steak “à Portuguesa”	15,95 €
(White Wine, Bay Leaf, Garlic, Smoked Ham and Fried Egg)	
Sirloin Steak with Roquefort Sauce	15,95 €
Sirloin on the Stone (Cook on Hot Stone)	15,95 €
Duck Confit with Sesame Seeds, Honey & Apple Puree	16,50 €

• Vegetarian •

Spinash Lasagna with Ricotta Cheese, Walnuts & Olives	8,50 €
Caprese Salad	8,50 €
Wild Mushrooms Risotto	8,50 €
Vegetarian Curry with Flavored Rice	8,50 €
Vegetable Strudel with Goat Cheese Wrapped in Filo Pastry	8,50 €
Goat Cheese Salad with Sesame Seeds	9,50 €
(Goat Cheese Wrapped in Filo Pastry with Wild Berries Sauce)	

• Desserts •

Crème Brûlée	4,50 €
Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream	4,50 €
Chocolate Mousse	4,50 €
Cheesecake with Wild Berries Sauce	4,50 €
Petit Gâteau with Ice Cream (Vanilla or Strawberry)	5,50 €
Fruit of the Season	4,50 €



Ce restaurant dispose d'un livre de reclamations. La TVA est incluse au taux légal en vigueur.



• Apéritif et Entrée •

COUVERT

Pain	2,00 €
Beurre	1,00 €
Huile d'olive	1,25 €
Olives	1,50 €
Soupe du Jour	2,50 €
Fromage de "Azeitão" (Brebis)	4,95 €
Jambon Fumé et Gros Saucisson	5,75 €
Tempura de Haricots Verts	5,75 €
Champignons Farcis à la Paysanne	5,75 €
Gratin de Fromage aux Fine Herbes	6,75 €
Pétoncles avec Risotto au Safran	7,95 €
Salade de Poulpe	7,95 €
Tartare de Saumon avec Gingembre et Wasabi	8,75 €
Tartare de Thon avec Gingembre et Wasabi	8,75 €
Salade César avec Crevettes et Fruit du Saison	9,50 €
Crevettes "à la guillo"	10,95 €
Palourde "à Bulhão Pato"	11,95 €
Plat avec des Mixte de Fromage et Saucisses	12,75 €

• Poisson •

Morue “à Braz”	7,75 €
Filet de Bar Grillé avec Légumes Sautés et Riz aux Couteaux	10,50 €
Risotto aux Crevettes et Palourde	10,95 €
Curry de Fruits de Mer avec Riz Aromatisé	11,95 €
Saumon Grillé Pané avec Graines de Sésame et Risotto aux Champignons	14,50 €
Poulpe “à Lagareiro” avec Oignon Rouge	14,50 €
Thon Braisé avec Graines de Sésame	15,95 €
Linguine Noir “à la guillo” avec Crevettes et Palourde	15,95 €
Morue “à Lagareiro” avec Oignon Rouge	16,95 €
Plat de Fruits de Mer “à Bulhão Pato” (Pour 2 Personnes) (Crevettes, Palourde, Rasoir, Moules et Coquille St Jacques)	27,75 €

• Viande •

Strudel au Poulet Enveloppé dans une Pâte Filo	7,75 €
Boeuf Grillé (Lombelo) avec Oignons Caramélisés et Port	7,75 €
Filet de Porc au Fromage de Chèvre Gratiné et Sauce aux Baies	9,95 €
Joues de Porc Noir avec Purée de Patate Douce	9,95 €
Steak “à Portuguesa”	15,95 €
(Vin Blanc, Feuille de Laurier, Ail, Jambon et Oeuf Frit)	
Contre-filet avec Sauce Roquefort	15,95 €
Contre-filet Grillé sur la Pierre	15,95 €
(Cuire Sur Pierre Chaude)	
Confit de Canard avec Graines de Sésame, Miel et Purée de Pomme	16,50 €

• Végétarien •

Lasagne aux Épinards avec Fromage Cottage, aux Noix et Olives	8,50 €
Salade Caprese	8,50 €
Risotto aux Champignons Sauvages	8,50 €
Curry Végétarien avec Riz Aromatisé	8,50 €
Strudel aux Légumes et Fromage de Chèvre Enveloppé dans une Pâte Filo	8,50 €
Salade de Fromage de Chèvre avec Graines de Sésame (Fromage de Chèvre Enveloppé dans une Pâte Filo avec Sauce de Baies)	9,50 €

• Dessert •

Crème Brûlée.....	4,50 €
Tarte Tatin aux Pommes avec Glace Vanille	4,50 €
Mousse au Chocolat	4,50 €
Cheesecake avec Sauce aux Baies	4,50 €
Petit Gâteau avec Glace (Vanille ou Fraise)	5,50 €
Fruits de Saison	4,50 €



Bom Apetite
Enjoy Your Meal
Bon Appétit

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o *couvert*, poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. O IVA está incluído à taxa legal em vigor.

This restaurant has a complaints book. VAT is included at the legal rate in force.

Ce restaurant dispose d'un livre de réclamations. La TVA est incluse au taux legal en vigueur.