

NOTA: Se tem alguma alergia alimentar conhecida, a nossa equipa pode informar sobre os ingredientes constantes do menu.

NOTE: if you have any known food allergies, our staff can inform you about the ingredients on the menu.

REMARQUE: si vous avez des allergies alimentaires connues, notre personnel peut fournir des informations sur les ingrédients qui sont dans le menu.

IVA incluído à taxa legal em vigor
V.A.T. included at current rate
T.V.A inclus au taux en vigueur

RESERVAS | RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:
coma.rest.baixa@gmail.com · +351 938 923 305 · +351 222 055 023

COMA
RESTAURANTE
PORTO



www.restaurantecoma.pt



ENTRADA

APPETIZERS | ENTRADAS

PÃO E AZEITE VIRGEM - 2,5€
BREAD AND VIRGIN OLIVE OIL
PAN ET HUILE D'OLIVE VIERGE

MOELAS À PORTUGUESA - 5€
PORTUGUESE CHICKEN GIZZARDS
GÉSIER À LA PORTUGAISE

CREPE DE ALHEIRA E CHÈVRE - 5€
"ALHEIRA" (PORTUGUESE CHORIZO MADE WITH MEAT, BREAD AND SPICES) AND CHÈVRE CREPE
CRÊPE DE "ALHEIRA" (SAUCISSE PORTUGAISE AVEC VIANDE, PAIN ET ÉPICES) ET CHÈVRE

* **COUVERT - 2,5€** (TAXA FIXA | FLAT RATE | TAUX FIXE)

CAMARÃO AO ALHO - 12€
GARLIC SHRIMP
CREVETTE À L'AIL

CARPACCIO DE VITELA - 9€
VEAL CARPACCIO
CARPACCIO DE VEAU

TÁBUA DE ENCHIDOS E QUEIJOS - 9€
SAUSAGES AND CHEESES
SAUCISSES ET FROMAGES

OVOS ROTOS - 7€
BROKEN EGGS
OEUFS CASSÉS

PIMENTOS PADRÓN - 7€
STANDARD PEPPERS
POIVRONS GRILLÉS

CARNE

MEAT | VIANDE

MAGRET DE PATO - 18€
DUCK BREAST
MAGRET DE CANARD

ROSBIFE - 18€
ROAST BEEF
RÔTI DE BOEUF

COSTELETÃO NACIONAL - 2px 45€
VEAL STEAK DOP
CÔTELETTE DE VEAU DOP

LOMBO - 22€
TENDERLOIN
FILET MIGNON

BIFE DA VAZIA - 20€
COW STEAK
BIFTECK DE BOEUF

BOCHECHA A BAIXA TEMPERATURA - 20€
LOW TEMPERATURE VEAL
JOUÉ DE VEAU À BASSE TEMPÉRATURE

TOMAHAWK - 60€

PEIXE

FISH | POISSON

BACALHAU DOURADO - 18€
SEA BREAM CODFISH
MORUE DORÉ

FILETES DE POLVO - 22€
OCTOPUS FILLETS
FILETS À POULPE

ATUM SELADO - 18€
TUNA FISH
THON SCELLÉ

PEIXE DO DIA - 17€
FISH OF THE DAY
POISSON DU JOUR

* ACOMPANHAMENTOS:

SIDE DISH | SURVEILLANCE

ARROZ | RICE | RIZ
BATATA | POTATO | POMMES DE TERRE
COGUMELOS | MUSHROOMS | CHAMPIGNONS
LEGUMES SALTEADOS | SAUTÉED VEGETABLES | LÉGUMES SAUTÉS

(Cada prato inclui duas opções de acompanhamento à escolha, no caso de desejar mais do que duas, o preço será de 2,5€ por acompanhamento)
(Each main dish includes two optional side dishes, any additional side dish will have a cost of 2,5€)
(Chaque plat comprend deux options d'accompagnement à choisir, dans le cas où vous voulez plus de deux, le prix sera de 2,5 € par accompagnement)

SALADA

SALAD | SALADE

CAESAR
ALFACE, FRANGO E CROUTONS - 13€
LETTUCE, CHICKEN AND CROUTONS
LAITUE, POULET ET CROUTONS

CAPRESE
TOMATE E MOZZARELLA - 13€
TOMATO AND MOZZARELLA
TOMATE ET MOZZARELLA

MEDITERRÂNEA
MILHO, ALFACE E RÚCULA - 12€
CORN, LETTUCE AND ARUGULA
MAÏS, LAITUE ET ROQUETTE

LINGUINI

CAMARÃO - 16€
PRAWN
CREVETTE

COGUMELOS - 14€
MUSHROOMS
CHAMPIGNONS

MAR - 18€
SEA
MER

PIZZA

4 QUEIJOS - 14€
4 CHEESES
4 FROMAGES

PEPPERONI - 14€

MARGARITA - 12€

CAMARÃO - 15€
PRAWN
CREVETTE

CAPRICIOSA - 14€

PARMA - 15€

RISOTTO

CAMARÃO - 16€
PRAWN
CREVETTE

COGUMELOS - 14€
MUSHROOMS
CHAMPIGNONS

LEGUMES - 14€
VEGETABLES
LÉGUMES

VEGETARIANA

VEGETARIAN | VÉGÉTARIEN

STROGONOFF DE COGUMELOS - 15€
MUSHROOM STROGANOFF
CHAMPIGNONS STROGANOFF

SOBREMESA

DESSERT

MOUSSE DE CHOCOLATE - 5€
CHOCOLATE MOUSSE
MOUSSE AU CHOCOLATE

TEMPURA DE CHOCOLATE - 6€
CHOCOLATE TEMPURA
TEMPURA DE CHOCOLAT

CRUMBLE DE MAÇA - 5€
APPLE CRUMBLE
CRUMBLE DE POMMES

TARTE DE LIMÃO - 5€
LEMON PIE
TARTE AU CITRON

LEITE CREME - 4€
BURNT CREAM
CRÈME BRÛLÉE

FRUTA DA ÉPOCA - 4€
SEASONAL FRUIT
FRUIT DE LA SAISON

QUEIJO DA SERRA E MARMELADA - 8€
CHEESE DOP AND QUINCE PASTE
FROMAGE DOP ET CONFITURE

GELADO DE LIMÃO, MORANGO, - 3€
CHOCOLATE OU BAUNILHA
LEMON, STRAWBERRY, CHOCOLATE
OR VANILLA ICE CREAM
CRÈME GLACÉE AU CITRON, À LA FRAISE,
AU CHOCOLAT OU À LA VANILLE