



SOBREMESAS CASEIRAS

Nos desserts maison - 8€

· Pudim de Ovos  

Flan traditionnel aux œufs

· Bolo de Bolacha 

Gâteau de biscuits Maria au café et chantilly

· Baba de Camelo 

Bave de Chameau (la bave à un goût de caramel !)

· Doce da Casa  

Créée par nos aïeux, l'incontournable dessert

· Mousse de chocolate 

Mousse chocolat. Maison bien entendu...

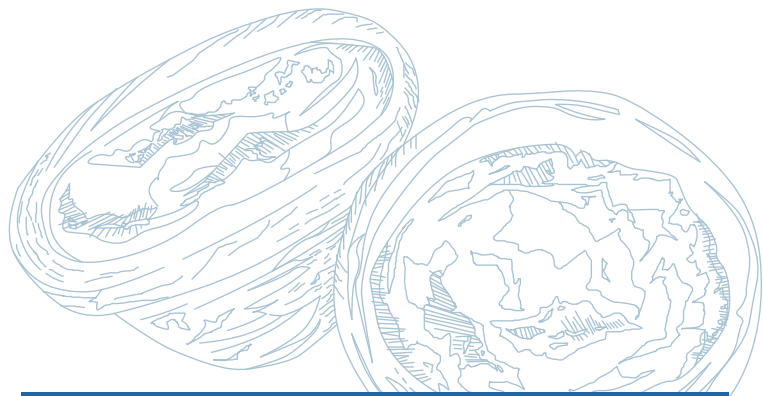
· Molotof 

Île flottante au caramel au four

· Pastel de Nata    

Cannelle si affinités

2,80 €



LISTE DES ALLERGÈNES



céleri



fruit à coques



crustacé



moutarde



lait



mollusque



gluten



œuf



arachide



poisson



sésame



soja



sulfite



GELADOS

Nos coupes glacées - 8€

... aux fruits rouges    

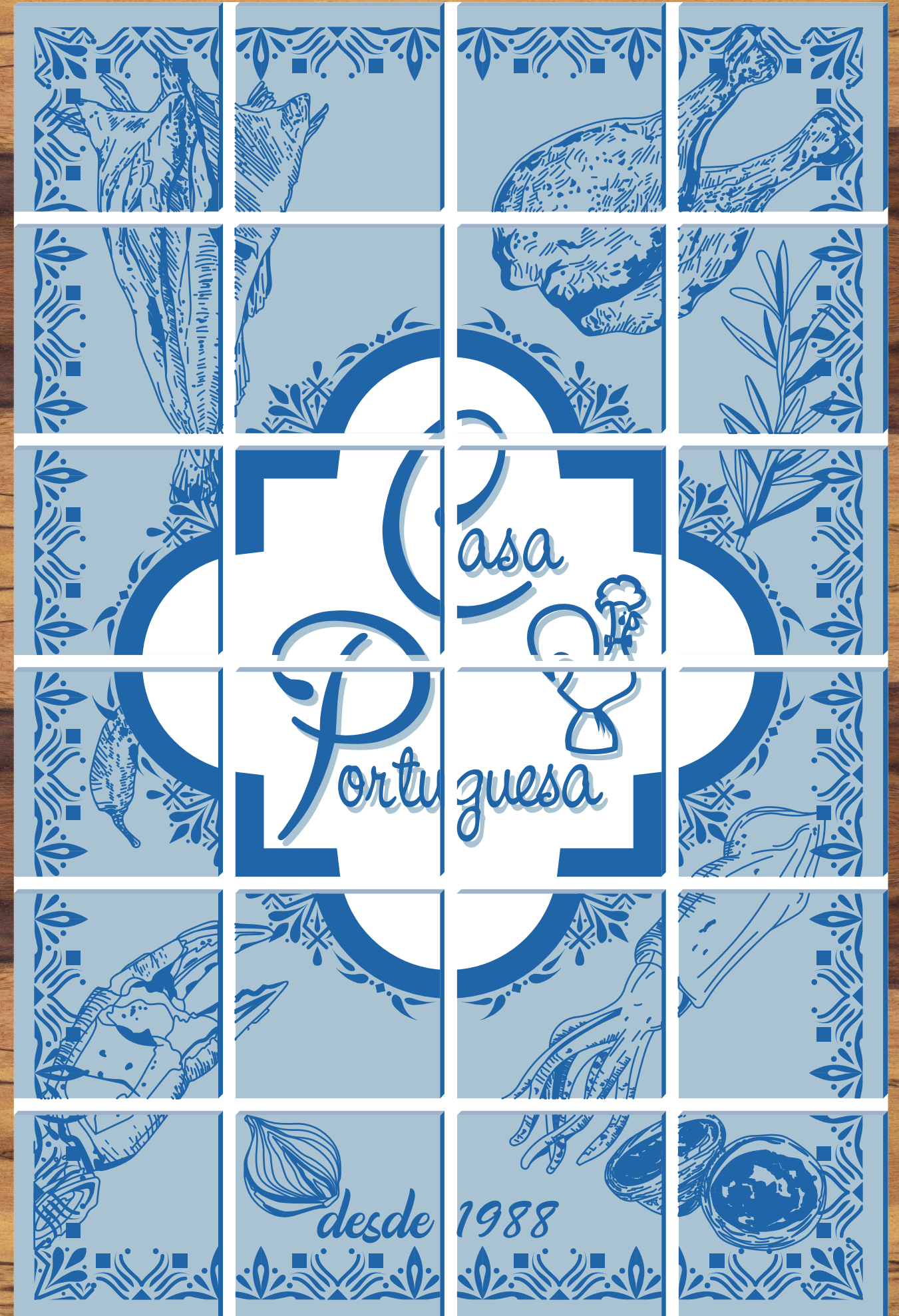
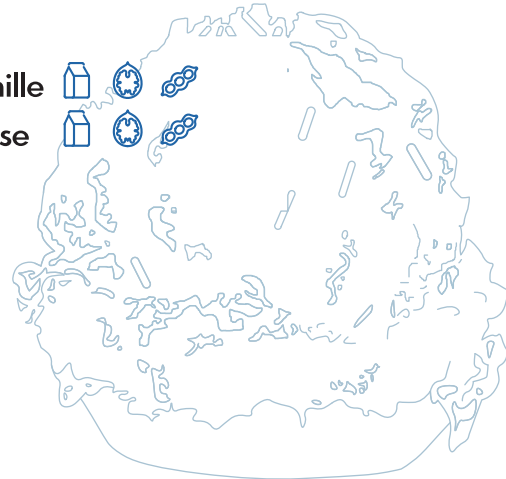
... au limoncello   

SUNDAE

Nos coupes glacées - 4€








... à la vanille   

... à la fraise   











ENTRADAS E TAPAS

- **Surtido de Rissóis au choix**       
Beignet de morue, de crevette, de crabe, de Samoussa et de Cochon de Lait
X4 8€
X8 15€
- **Presunto Serrano c/ pão de « coca »** 
Jambon Serrano / « pâ de coca » 8€
- **Orelha de porco Churrasco** 
Oreilles de cochon grillée à la braise 10€
- **Chouriço Churrasco** 
Chorizo à la braise 11€
- **Entremeada Churrasco** 
Ventrèche Pyrénées Excellence à la braise 12€





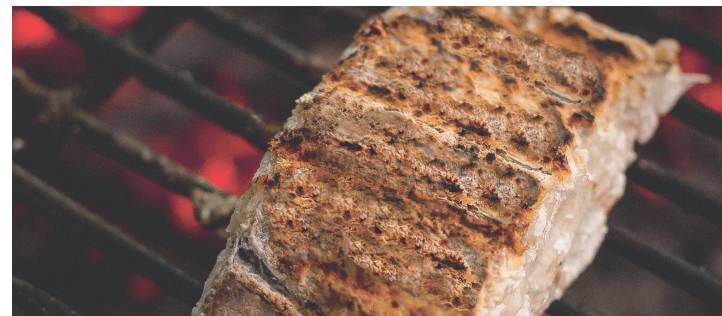
SALADAS

- **Saladinha de Bacalhau c/ grão** 
Salade de morue / pois-chiches 8€
- **Anchoiade** 
« pâ amb tomaquet i pebrots » pain tomate & poivron 8€
- **Saladinha de Atum c/ feijao frade** 
Duo thon / haricot cornille 8€
- **Saladinha de Polvo**  
Poulpe en vinaigrette 9€
- **Trio de Saladinhas** 
Polvo, Bacalhau et Atum 10€












A PARTAGER ... OU PAS !

- **Ameijoas à bulhão pato**  
Palourdes persillées au vin vert 17€
- **Presunto Ibérico c/ pão de « coca »** 
Jambon Ibérique de cebo / « pâ de coca » 24€



BACALHAU..

- **... à Bràs**  
Morue effilée poêlée, pommes de terre allumettes, œufs brouillés et oignons 21€
- **... com Natas**   
Morue effilée gratinée au four 21€
- **... à Casa** 
Morue en pavé au four. La plus traditionnelle 23€
- **... frito em Cebolada** 
Pavé de morue frit 23€
- **... à Lagareiro Churrasco**  
Morue en pavé grillée à la braise 25€



PEIXE

- **Chocos fritos ou Churrasco**   
Seiches poêlées ou à la braise 20€
- **Lulas fritas ou Churrasco**   
Calamars poêlées ou à la braise 21€
- **Gambas piri-piri**  
Gambas poêlées piri-piri 22€
- **Duo de Chocos et Lulas Churrasco**   
Seiches et Calamars grillés à la braise 22€
- **Polvo à Lagareiro Churrasco**   
Poulpe grillé à la braise 28€
- **Arroz de Mariscos**   
Riz aux fruits de mer - 40 min de préparation min. 2 pers. prix/pers 35€

MENU «CRIANÇA»

enfants

panados de frango ou bitoque 
ou calamars frites 
+ uma bebida

+ pastel de nata ou gelado   

plat + une boisson + un Pastel de Nata ou sundae 13€



CARNES

- **Frango Churrasco** 
Le fameux et véritable poulet à la braise 15€
- **Bifanas en cassolette, pain « Bolo do Caco »**  
16€
- **Bitoque**  
Bifteck de veau avec œuf à cheval 17€
- **Real Casa**   
Francesinha 18€
- **Piano Churrasco à se lécher les doigts** 
Travers de porc, grillé entier à la braise 19€
- **Secretos de Guijuelo Churrasco** 
Filets de porc noir ibérique à la braise 19€
- **Mista de Carnes Churrasco** 
Parillade de viandes à la braise 20€
- **Carne de porco à Alentejana**  
Émincé de porc ibérique aux palourdes 21€
- **Entrecôte racée Churrasco** 
à la fleur de Sel des Pyrénées SALVATGE env.400g 28€
- **Côte de Bœuf racée, Picanha succulente ou encore Côte de Porc d'exception**
Prix au cours (voir ardoise)
- **Sur commande · ½ Leitão no forno**
pour 4 personnes 110€
- **Supplément Salade** 4€
- **Supplément Frites / Riz** 5€