

APERITIVOS

ENTRADAS



Pastéis de Bacalhau



Bolinho de Bacalhau

Bolinho de Bacalhau
Feito com nossa massa caseira.
169 \$7,00 unidade | 045 \$26,00 porção c/ 4

064 **Isca de Peixe**
Pedacinhos de filé de peixe empanados,
servidos com molho tártaro. \$89,00 porção

610 **Pastel de Bacalhau**
Nosso bolinho de bacalhau, recheado com queijo
da Serra da Estrela ou queijo brie e geleia
de damasco. \$19,00 unidade

Pastel de Queijo | Carne
Recheado com queijo ou carne.
047 \$7,90 unidade | 046 \$20,00 porção c/ 4

Pastel de Camarão | Bacalhau
Recheado com molho de camarão ou bacalhau
desfiado e temperado.
048 \$8,50 unidade | 049 \$30,00 porção c/ 5

070 **Camarão c/ Catupiry**
Camarão graúdo, empanado com catupiry.
\$25,00 unidade

060 **Punheta de Bacalhau**
Bacalhau desfiado com cebola, azeitona, pimentão
e azeite, servida com torradas. \$79,00 porção

Sardinha
057 \$10,00 unidade | 058 \$38,00 porção c/ 4

PRATOS PRINCIPAIS

AVES E CARNES



Bifeão c/ Fritas

200 **Bifeão c/ Fritas**
Escolha 2 guarnições e 1 molho. \$89,00 inteira
\$59,00 meia



Bife de Chorizo Angus

201 **Bife de Chorizo Angus**
Escolha 2 guarnições e 1 molho. \$159,00 inteira
\$89,00 meia



Picanha Fatiada

202 **Picanha Fatiada**
Escolha 2 guarnições e 1 molho. \$159,00 inteira
\$89,00 meia



Primer Ribs

203 **Primer Ribs**
Escolha 2 guarnições e 1 molho. \$169,00 inteira
\$95,00 meia



French Rack

204 **French Rack**
Escolha 2 guarnições e 1 molho.
Acompanha alho poró e
salada de palmito. \$149,00 inteira
\$89,00 meia



Churrasco Misto

205 **Churrasco Misto**
Lombo de contra filé grill, peito de frango, língua e
bife, grelhados, servidos com batata frita, arroz,
farofa de ovos e molho à campanha. \$139,00 inteira
\$85,00 meia

GRARNIÇÕES: Farofa | Batata Frita | Arroz Branco | Alho Poró | Brócolis | Feijão

BACALHAU



Bacalhau à Lagareiro

269 **Bacalhau à Lagareiro**
Posta de bacalhau assada imersa no azeite virgem
com batatas ao murro, brócolis americano, ao
molho de cebola, alho e açafrão. \$179,00 inteira
\$99,00 meia



Bacalhau à Portuguesa

231 **Bacalhau à Portuguesa**
Posta de bacalhau cozida com cebola, alho e azeite
e servida com couve, ovos cozidos, azeitonas pretas
e arroz branco. \$179,00 inteira
\$99,00 meia



Bacalhau à Gomes Sá

271 **Bacalhau à Gomes Sá**
Bacalhau refogado com cebola, alho e batata soute
servido com arroz branco. \$179,00 inteira
\$99,00 meia



Bacalhau na Brasa

240 **Bacalhau na Brasa**
Lombo grelhado c/ batatas portuguesas,
brócolis, pimentões, alho e azeitonas.
\$179,00 inteira
\$99,00 meia



Bacalhau à Zé Do Pipo

239 **Bacalhau à Zé do Pipo**
Lascas de bacalhau, coberto com molho de cebola
gratinado com purê de batata e maionese,
servido com arroz branco. \$179,00 inteira
\$99,00 meia



Bacalhau na Brasa

240 **Bacalhau na Brasa**
Lombo grelhado c/ batatas portuguesas,
brócolis, pimentões, alho e azeitonas.
\$179,00 inteira
\$99,00 meia

FRUTOS DO MAR



Lombo de Cherne

441 **Lombo de Cherne**
Batatas, cebolas, pimentões,
brócolis, arroz de açafrão
e molho de limão siciliano.
\$155,00 inteira
\$89,00 meia



Risoto de Camarão

444 **Risoto de Camarão**
\$155,00 inteira
\$88,00 meia



Robalo - Pescada Amarela

443 **Robalo**
Filé grelhado c/ batatas, arroz
de brócolis, molho de limão,
champignon, alcázaras e camarão.
\$125,00 inteira
\$75,00 meia



Polvo à Lagareiro

442 **Polvo à Lagareiro**
Grelhado e coberto com alho, batatas ao murro,
cebola, azeitona, pimentões e arroz de alho poró.
\$239,00 inteira
\$129,00 meia



Camarão ao Alho e Vinho

445 **Camarão ao Alho e Vinho**
Servido c/ arroz de alho poró
\$155,00 inteira
\$89,00 meia

PRATOS EXECUTIVOS

SEGUNDA A SEXTA - DAS 11H ÀS 16H

CARNES NOBRES



Medalhão à Piamontese

500 Filet grelhado c/ molho
madeira, champignon e batatas
fritas. \$32,00



Filet à Oswaldo Aranha

501 Filet grelhado coberto c/
alho, batatas portuguesas
e arroz de brócolis. \$35,00



Filet à Cavallo

502 Filet grelhado c/ 2 ovos, fritas,
arroz de alho poró e salada.
\$36,00



Filet à Chateaubriand

503 Filet grelhado c/ molho
amadareado, alecrim, champignon
e fetuccine c/ gorgonzola.
\$35,00



Filé à Dijon

504 Filet grelhado c/ molho
de mostarda, batatas sauté
e arroz de açafrão. \$35,00



Picanha do Chico

505 Picanha, língua, chifre, arroz
de alho poró, farofa e molho
à campanha. \$33,00

FRANGOS



Strogonoff de Frango ou Carne

506 Peito de frango c/ creme de leite, champignon,
arroz e fritas. \$25,00



Peito ao Aluizio

507 Peito grelhado c/ salada mista e palmito.
\$28,00

FRUTOS DO MAR



Del Mare

508 Filé de peixe (estação),
molho de alcázaras, champignon,
limão, manteiga, arroz de alho
poró e batatas cozidas. \$32,90



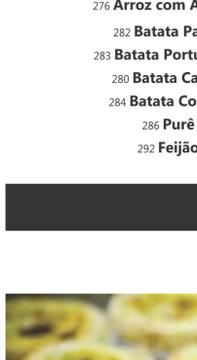
Filé à Divino

509 Filé de pescada da Amarela
c/ molho e camarão VG
e arroz poró. \$39,90



Filé à Arouca

510 Lombo cherne c/ molho
de camarão, arroz de açafrão
e purê de batatas. \$49,00



Tlápia Nobre

511 Tlápia grelhada c/ molho
de camarão, arroz de alho poró
e purê. \$35,90



Arroz à Matozinho

512 Arroz malandrinho c/ robalo
e camarões. \$39,90



Polvo à Moda

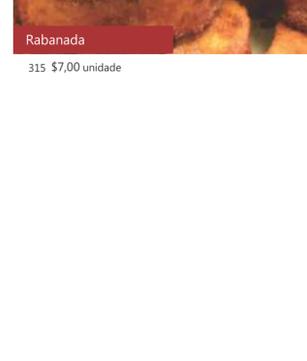
513 Porto grelhado e saltado
no azeite, cebola, alho e batatas
ao murro. \$56,90

PRATOS VEGANOS



Colorido de Luiza

514 Ervilha, grão de bico, milho, palmito, tomate,
brócolis, cenoura, batata e verduras variadas.
Podendo ser cozidos ou salteados na manteiga.
\$32,00



Panache de Maria

515 Legumes variados c/ creme de leite e gratinado
c/ queijo parmesão. \$39,00

ACOMPANHAMENTOS

GUARNIÇÕES

272 **Arroz com Tomate** \$39,00

273 **Arroz com Alho Poró** \$39,00

274 **Arroz Branco** \$39,00

275 **Arroz Alufado** \$19,00

277 **Arroz com Brócolis** \$29,00

276 **Arroz com Açafrão** \$29,00

283 **Batata Palitosa** \$22,00

282 **Batata Portuguesa** \$25,00

280 **Batata Canoa** \$20,00

284 **Batata Corada** \$22,00

286 **Purê** \$22,00

292 **Feijão** \$12,00

SALADAS

262 **Salada Mista** \$39,90

264 **Salada de Palmito** \$33,00

265 **Salada Simples** \$22,00

288 **Legumes Cozidos** \$25,00

PARA FINALIZAR

SOBREMESAS



Pastel de Belem

268 \$10,00 unidade



Rabanada

315 \$7,00 unidade



Rabanada com Nutella

303 \$12,00 unidade

DRINKS

BEBIDAS

Whisky dose	Vodka dose	Sem Alcool
339 Red Label \$22,00	333 Smirnoff \$12,00	021 Refrigerante 290ml (variados) \$6,00
340 Black Label \$26,00	334 Absolut \$15,00	015 Água 350ml (com / sem gás) \$5,00
		024 H2OH! 500ml \$6,50
		022 Matte 290ml (natural / limão) \$6,50
		034 Suco Del Valle 290ml \$6,50
		030 Suco de Frutas da Estação 1.5l \$31,00
		038 Jarra de Suco 750ml (pequena) \$16,00
		037 Suco 300ml \$7,90
Cachaça dose	Caipivodka	Café
330 Bagaceira \$19,00	335 Nacional \$19,00	026 Café Espresso \$4,90
331 Salinas \$ 9,00	336 Importada \$25,00	
332 Seleta \$10,00		
Conhaque dose	Drinks	
329 Domecq \$12,00	042 Gin Tônica \$25,00	



CHOPP'S & CERVEJAS

001 Chopp 200ml \$5,20

002 Chopp 300ml \$7,00

006 Heineken 300ml \$7,50

011 Heineken 600ml \$14,90

011 Original 600ml \$12,90

013 Therezópolis 600ml \$16,00

Se beber, não dirija. Beba com moderação. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. valores em reais.

EMBALAGEM PARA VIAGEM \$1,50

SE BEBER, NÃO DIRIJA

BEBA COM MODERAÇÃO. Proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

Fiscalização Sanitária - tel: 1746

PROCON - tel: 151

@gruta_cadeg | grutaodobacalhau | empóriogrutasosebastiao@hotmail.com