

Ostra D'ouro

Bar Menu

Cocktails Clássicos

APEROL SPRITZ	12 €
CAIPIRINHA	11 €
COSMOPOLITAN	12 €
DRY MARTINI	11 €
MARGARITA	12 €
MIMOSA	12 €
NEGRONI	12 €
MOJITO	12 €
OLD-FASHIONED	12 €
PISCO SOUR	12 €
WHISKEY SOUR	12 €
MUSCOW MULE	12 €
PORTO TONIC	12 €

Gin (5cl)

GORDON'S	11 €
BOMBAY	11 €
HENDRICKS	14 €
MONKEY 47	18 €

Vermute | Bitter | Pastis (5cl)

MARTINI BIANCO	5 €
MARTINI ROSSO	5 €
MARTINI EXTRA-DRY	5 €
CAMPARI	6 €
APEROL	6 €
RICHARD	6 €

Sangrias

BRANCO, ROSÉ & TINTO 1L
25 €

SANGRIA DE PROSECCO 1L
35 €

SANGRIA DE MOËT & CHANDON 1L
55 €

Vinho a copo

ESPUMANTE BRANCO | PRIOR LUCAS | FALALA PEARL
8 €

ESPUMANTE ROSÉ | PRIOR LUCAS | BAGA BUBBLES
7,50 €

CHAMPAGNE BRANCO | A.R. LENOBLE | INTENSE
19 €

CHAMPAGNE ROSÉ | PIERRE GIMONNET & FILS | ROSÉ
21 €

VINHO BRANCO | QUINTA DE SANJOANNE | TERROIR MINERAL
6 €

VINHO BRANCO | NIEPOORT | MORGADIO DA CALÇADA
9 €

VINHO BRANCO | ROCIM | QUINTA DA PEDRAGOSA
8 €

VINHO RÓSE | JÚLIO B. BASTOS | DONA MARIA
6 €

VINHO TINTO | QUINTA DO VALBOM | VALBOM
9 €

VINHO TINTO | JÚLIO B. BASTOS | DONA MARIA
6 €

VINHO TINTO | JOÃO CLARA | NEGRAMOLE
11 €

Ostra Douro

Menu

As nossas ostras

OSTRAS AO NATURAL (6UN.)

(OSTRAS AO NATURAL COM LIMÃO)
14,5 €

OSTRAS COM VINAGRETE DE REDUÇÃO DE VINHO TINTO E CHACOTAS (6UN.)

16,5 €

OSTRAS AO VAPOR (6UN.)

(OSTRAS AO VAPOR NATURAL COM LIMÃO)
15,5 €

OSTRAS AO VAPOR COM MOLHO DE MANGA E MARACUJÁ (6UN.)

18,5 €

OSTRAS GRATINADAS (6UN.)

(OSTRAS GRATINADAS EM CROSTA DE BROA DE
MILHO E MANTEIGA, QUEIJO E ERVAS FINAS)
20 €

ELEVE O SABOR DAS OSTRAS ACOMPANHANDO COM
ESPUMANTE OU CHAMPANHE A UM PREÇO ESPECIAL:

ESPUMANTE PRIOR LUCAS (BAIRRADA) BRANCO OU ROSÉ
FLUTE 5€ GARRAFA 22,5€

CHAMPANHE A.R. LENOBLE
FLUTE 14€ GARRAFA 55€

Couvert

PÃO

1,5 € / UN.

PÃO, AZEITONAS, MANTEIGA

3,5 €

PASTÉIS DE BACALHAU, CHAMUÇAS, CROQUETES DE CARNE

1,95 € / UN.

PÃO TORRADO COM MANTEIGA

3,5 €

Sopas

SOPA RICA DO MAR

(CREME DE CEBOLÁ, ALHO, TOMATE E PIMENTOS NUM CALDO RICO DE MARISCO,
FINALIZADA COM MIOLO DE AMÊJJOAS, LAGOSTA, MEXILHÃO, CAMARÃO E PEIXE)

14,5 €

CREME DE LEGUMES

(CREME FEITO COM LEGUMES FRESCOS)

5,5 €

Saladas

SALADA MISTA

(VARIEDADE DE ALFACES, TOMATE CHERRY, PEPINO, PIMENTO E CEBOLA ROXA)

6 €

SALADA DE TOMATE

(TOMATE COM CEBOLA E ORÉGÃOS)

6 €

SALADA MONTANHEIRA

(TOMATE, PEPINO, PIMENTOS ASSADOS E ORÉGÃOS)

10,5 €

SALADA DE PIMENTOS ASSADOS

(PIMENTOS VERMELHOS, VERDES E AMARELOS ASSADOS,
TEMPERADOS COM CEBOLA ROXA, ALHO, AZEITE E VINAGRE)

9,5 €

Entradas frias

TÁBUA DE QUEIJOS E CHARCUTARIA PORTUGUESA (2 PESSOAS)

(TRÊS VARIEDADES DE QUEIJO E TRÊS VARIEDADES DE CHARCUTARIA,
COM DOCE DE ABÓBORA E FRUTOS SECOS)

22,5 €

SALADA DE CAMARÃO COM ABACATE E QUEIJO MOZARELA

(VARIEDADE DE ALFACES, TOMATE CHERRY, PERA-ABACATE, C
AMARÃO, QUEIJO MOZARELA E MOLHO DE COCKTAIL)

16,5 €

SALADA DE ATUM

(VARIEDADE DE ALFACES, TOMATE, PEPINO, OVO COZIDO, ATUM,
CEBOLA ROXA, AZEITONAS, TEMPERADAS COM VINAGRETE)

9,5 €

COCKTAIL DE CAMARÃO

(VARIEDADE DE ALFACES E CAMARÃO COM MOLHO COCKTAIL)

14,5 €

SALADINHA DE POLVO ASSADO

(POLVO DA NOSSA COSTA COM TOMATE, PEPINO E CEBOLA,
TEMPERADO COM VINAGRETE E PAPRICA DEFUMADA)

12,5 €

PRESUNTO PATA NEGRA FATIADO

18 €

CAMARÃO DE QUARTEIRA COZIDO 300G

(COM MOLHO COCKTAIL OU MAIONESE)

18 €

Entradas quentes

CAMARÃO À LÁ GUILHO

(CAMARÃO SELVAGEM FRITO EM AZEITE E ALHO, FINALIZADO COM UMA NOZ DE MANTEIGA, VINHO BRANCO E UM TOQUE DE PIRIPIRI)

18 €

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO

(AMÊIJOAS FRESCAS DA RIA FORMOSA, NUM MOLHO DE AZEITE, ALHO, VINHO BRANCO, LIMÃO E COENTROS)

24,5 €

COGUMELOS FRESCOS SALTEADOS COM ALHO

(COGUMELOS FRESCOS SALTEADOS COM AZEITE, ALHO, FINALIZADOS COM VINHO BRANCO E SALSA)

12,5 €

LULAS FRITAS COM ALHO

(LULAS DO ATLÂNTICO ÀS RODELAS, FRITAS EM AZEITE E ALHO, REFRESCADAS COM VINHO BRANCO E UM TOQUE DE COENTROS)

15,5 €

OVOS MEXIDOS COM ALHEIRA E ESPARGOS

(OVOS COM ALHEIRA E ESPARGOS, MEXIDOS EM AZEITE VIRGEM EXTRA)

12 €

CAMARÃO DE QUARTEIRA À LÁ GUILHO 300G

(CAMARÃO DA NOSSA COSTA COM CASCA, FRITOS EM AZEITE E ALHO, UMA NOZ DE MANTEIGA, VINHO BRANCO E UM TOQUE DE PIRIPIRI)

22,5 €

SARDINHAS GRElhADAS

9,5 €

Menu Semanal

Segunda-feira

PARGO ASSADO NO FORNO

(PARGO ASSADO COM TOMATE, CEBOLA, ALHO, PIMENTOS, AZEITE E VINHO BRANCO, ACOMPANHADO COM BATATA ASSADA E LEGUMES FRESCOS)

24 €

CARIL DE FRANGO DO CAMPO

(FRANGO DO CAMPO ESTUFADO COM AZEITE, CEBOLA, ALHO, NUM MOLHO DE CARIL)

20 €

Terça-feira

FILETES DE PEIXE-GALO PANADOS COM ARROZ DE TOMATE

(FILETES DE PEIXE GALO TEMPERADOS COM SAL, PIMENTA E PANADOS COM FARINHA E OVO, FRITOS EM AZEITE, ACOMPANHADO COM ARROZ DE TOMATE)

22 €

ROJÕES À PORTUGUESA

(PERNA E BARRIGA DE PORCO TEMPERADA COM ALHO, SAL, PIMENTA, PAPRICA DEFUMADA, VINHO E VINAGRE, FRITA EM AZEITE, ACOMPANHADO COM MORCELA, BATATA FRITA, PICKLES E AZEITONAS)

20,5 €

Quarta-feira

BACALHAU À MINHOTA

(POSTA DE BACALHAU FRITA EM AZEITE COM CEBOLA, ALHO E PIMENTO VERMELHO, ACOMPANHADO COM BATATAS FRITAS ÀS RODELAS E SALADA MISTA)

24 €

ARROZ DE PATO À ANTIGA

(PATO COZIDO, ARROZ FEITO NO CALDO DA COZEDURA DO PATO COM UM REFOGADO DE CEBOLA E ALHO, CHOURIÇO E BACON GRATINADO, ACOMPANHADO COM SALADA MISTA)

23 €

Quinta-feira

FEIJOADA DE POLVO COM MARISCO

(REFOGADO COM CEBOLA, ALHO, TOMATE, FEIJÃO MANTEIGA, CAMARÃO, AMÊLJOAS E POLVO COM O SEU CALDO DE COZEDURA, ACOMPANHADO COM ARROZ BRANCO)

24 €

LOMBINHO DE PORCO PRETO À ALENTEJANA

(LOMBINHO DE PORCO TEMPERADO COM SAL, PIMENTA, ALHO, PAPRICA DEFUMADA, VINHO BRANCO E VINAGRE, FRITO EM AZEITE, ACOMPANHADO COM BATATA FRITA AOS CUBOS, PICKLES E AZEITONAS)

27,5 €

Sexta-feira

BACALHAU À BRÁS

(BACALHAU SALTEADO EM AZEITE COM CEBOLA, ALHO, BATATA PALHA, OVO E SALSA, ACOMPANHADO COM SALADA VERDE)

24 €

FRANGO NA PÚCARA

(FRANGO ESTUFADO EM TACHO DE BARRO COM CENOURA, CEBOLA, ALHO, TOMATE, VINHO BRANCO, PRESUNTO, CHOURIÇO E ESPECIARIAS, ACOMPANHADO COM BATATA E CEBOLINHAS)

21 €

Sábado

FILETES DE POLVO PANADOS COM ARROZ DO MESMO

(FILETES DE POLVO PANADOS COM FARINHA E OVO, FRITOS EM AZEITE, ACOMPANHADO COM ARROZ DO MESMO)

23 €

VITELA ASSADA À MINHOTA

(VITELA ASSADA NO FORNO ACOMPANHADA COM BATATA ASSADA E LEGUMES FRESCOS)

23 €

Domingo

LOMBOS DE PESCADA GRATINADOS EM CAMA DE ESPINAFRES

(LOMBOS DE PESCADA GRATINADOS EM CAMA DE ESPINAFRES, BECHAMEL E QUEIJO, ACOMPANHADO COM BATATA PAPILLOTE E SALADA DE RÚCULA E AGRIÃO)

22,5 €

CABRITO ASSADO À PADEIRO

(CABRITO ASSADO NO FORNO, ACOMPANHADO COM BATATA ASSADA E ARROZ D'AVÓ)

29 €

Peixe

ROBALO GRELHADO

(ROBALO FRESCO DO ATLÂNTICO GRELHADO, ACOMPANHADO
COM LEGUMES FRESCOS SALTEADOS E BATATA COZIDA)

22 €

DOURADA GRELHADA

(DOURADA FRESCA DO ATLÂNTICO GRELHADA, ACOMPANHADA
COM LEGUMES FRESCOS SALTEADOS E BATATA COZIDA)

22 €

SALMÃO GRELHADO

(SALMÃO GRELHADO, ACOMPANHADO COM
LEGUMES FRESCOS SALTEADOS E BATATA COZIDA)

21 €

POSTA DE GAROUPA GRELHADA COM MOLHO DE MANTEIGA E CAMARÃO

(CORVINA GRELHADA SERVIDA COM MOLHO DE MANTEIGA E CAMARÃO,
ACOMPANHADA COM LEGUMES FRESCOS SALTEADOS E BATATA COZIDA)

24 €

LINGUADO GRELHADO (KG)

(LINGUADO GRELHADO, ACOMPANHADO COM
LEGUMES FRESCOS SALTEADOS E BATATA COZIDA)

60 €

LINGUADO À MEUNIÈRE (KG)

(LINGUADO FRITO EM MOLHO DE MANTEIGA E SUMO DE LIMÃO,
ACOMPANHADO COM LEGUMES FRESCOS SALTEADOS E BATATA COZIDA)

60 €

LULAS GRELHADAS COM AZEITE DE ALHO

(LULAS GRELHADAS, SERVIDAS COM BATATA COZIDA,
AZEITE DE ALHO COM UM TOQUE DE COENTROS)

21 €

TAMBORIL FRUTOS DO MAR

(LOMBO DE TAMBORIL NUM MOLHO DE TOMATE,
CEBOLA, ALHO E PIMENTOS COM AMÊJOAS E CAMARÃO,
ACOMPANHADO COM LEGUMES FRESCOS SALTEADOS E BATATA COZIDA)

26 €

MASSINHA DE GAROUPA

(FEITA NUM CALDO DE PEIXE E MARISCO COM AMÊJOAS, CAMARÃO E COENTROS)

24 €

ARROZ DE TAMBORIL

(FEITO NUM CALDO DE PEIXE E MARISCO COM AMÊJOAS, CAMARÃO E COENTROS)

26 €

LULAS RECHEADAS À OSTRA D'OURO

(RECHADAS COM SUAS CABEÇAS, PRESUNTO, PIMENTOS,
CEBOLA, ALHO E ARROZ, SERVIDAS COM PURÉ DE BATATA)

23 €

Marisco

CATAPLANA RICA DO MAR (2 PESSOAS)

(TAMBORIL, GAROUPA E PERCA DO NILO, CAMARÃO E AMÊIJOAS,
FEITAS NUM MOLHO À BASE DE CEBOLA, ALHO, PIMENTOS E TOMATE
NUM CALDO DE PEIXE, ACOMPANHADO COM BATATA COZIDA)

55 €

ARROZ DE MARISCO (2 PESSOAS)

(ARROZ, CAMARÃO, LAGOSTA, BOCA DE SAPATEIRA, AMÊIJOAS, FEITO NUM CALDO DE
PEIXE E MARISCO COM CEBOLA, ALHO, TOMATE, PIMENTOS, FINALIZADO COM COENTROS)

65 €

TRAVESSA DE CAMARÃO TIGRE GRELHADO COM MANTEIGA DE ALHO

(CAMARÃO TIGRE GRELHADO COM UM MOLHO DE MANTEIGA DE ALHO E SUMO
DE LIMÃO, SERVIDO COM AÇORDA DE MARISCO E ARROZ DE COENTROS)

78 €

CAMARÃO GIGANTE GRELHADO (KG)

(COM MOLHO DE MANTEIGA, ALHO E SUMO DE LIMÃO,
ACOMPANHADO DE AÇORDA DE MARISCO OU ARROZ DE COENTROS)

120 €

MARISCADA (2 PESSOAS)

(LAGOSTA GRELHADA, CAMARÃO TIGRE GRELHADO, CAMARÃO DE QUARTEIRA FRITO
COM ALHO E COZIDO, AMÊIJOAS À BULHÃO DE PATO, OSTRAS COM MANTEIGA DE
ALHO E LIMÃO, ACOMPANHADO COM ARROZ DE COENTROS OU AÇORDA DE MARISCO)

110 €

Carne

ENTRECÔTE À CAFÉ DE PARIS

(CARNE NOBRE DA AMÉRICA LATINA GRELHADA, COM UM DELICIOSO MOLHO DE CAFÉ DE PARIS, FEITO COM CALDO DE CARNE, NATAS, BRANDI, MANTEIGA AROMATIZADA COM ERVAS FRESCAS)

28 €

TORNEDÓ COM MOLHO VERDE

(Lombo de novilho grelhado com molho feito com caldo de carne, natas e ervas finas)

31 €

CARRÉ DE BORREGO GRELHADO COM MOLHO DE MENTA

(CARNE NOBRE DE BORREGO, GRELHADA COM MOLHO DE MENTA, SERVIDO COM BATATAS FRITAS E SALADA MISTA)

30 €

BIFE À OSTRA D'OURO

(Lombo de novilho frito em azeite com alho, num molho de carne e vinho da madeira, acompanhado com ovo estrelado, batatas fritas e salada de rúcula, agrião e tomate cherry)

29 €

BIFE À PORTUGUESA

(Lombo de novilho frito em azeite e alho com molho de carne e um toque de vinho branco, vinagre e presunto crocante, acompanhado com batatas fritas às rodelas, pickles e azeitonas)

31 €

BIFE PIMENTA

(Lombo de novilho frito em azeite com um molho de carne, brandi, molho inglês, natas e pimenta verde, acompanhado com batatas fritas e legumes frescos)

31 €

BIFE GRELHADO À NEW YORK

(Lombo de novilho grelhado com manteiga de ervas aromáticas, acompanhado com batatas assadas na prata e molho maionese e alho com salada de rúcula, agrião e tomate cherry)

32,5 €

BIFE À LA CRÈME

(Lombo de novilho frito em azeite e alho com um molho de cerveja, caldo de carne, manteiga, natas, mostarda dijon e paprica defumada, acompanhado com batatas doces fritas em palitos finos e salada mista)

31 €

ENSOPADO DE ALCATRA DE BORREGO

(ALCATRAS DE BORREGO ESTOFADAS NUM MOLHO DE CEBOLA, ALHO, TOMATE, CENOURA, VINHO E CALDO DE CARNE, ACOMPANHADO COM PÃO TORRADO E HORTELÃ FRESCA)

28 €

BOCHECHAS DE PORCO PRETO ESTUFADAS

(BOCHECHAS DE PORCO ESTUFADAS COM AZEITE, CEBOLA, ALHO, CENOURA E VINHO TINTO, ACOMPANHADAS COM MIGAS DE FEIJÃO FRADE)

26 €

Para os mais jovens

HAMBÚRGUER DE NOVILHO GRELHADO
NO PRATO

16 €

PEITO DE FRANGO GRELHADO

15 €

PEITO DE FRANGO PANADO COM ERVAS FINAS

16,5 €

FILETE DE PESCADA PANADO

16,5 €

Guarnições

ARROZ DE TOMATE

7,5 €

ARROZ DE GRELOS DE COUVE

7,5 €

ARROZ DE COENTROS

7,5 €

ARROZ D'AVÓ

7,5 €

ARROZ BRANCO

4,5 €

BATATA STEAKHOUSE

4,8 €

BATATA-DOCE EM PALITOS FINOS

6 €

BATATA COZIDA OU ASSADA

4,5 €

GRELOS DE COUVE SALTEADOS COM ALHO

5,5 €

LEGUMES MISTOS

5 €

MIGAS DE FEIJÃO-FRADE

6,5 €

AÇORDA DE MARISCO

5 €

Sobremesa

PUDIM DE FIGO E MEDRONHO COM GELADO DE CARAMELO

9,5 €

PERA BELLE HELENA

(PERAS COZIDAS EM VINHO BRANCO, BAUNILHA, ANIS E CANELA,
SERVIDAS COM O SEU MOLHO, CARAMELO E GELADO DE BAUNILHA)

7,5 €

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

(CHOCOLATE DERRETIDO COM MANTEIGA, OVOS E AÇÚCAR)

8 €

BANANA SPLIT

(BANANA COM TRÊS VARIEDADES DE GELADO E CHANTILY)

12 €

LEITE-CREME QUEIMADO

(LEITE, NATAS, OVOS, AÇÚCAR E SUMO DE LARANJA, COZIDO EM BANHO MARIA)

8,5 €

CREPE SUZETTE COM GELADO DE BAUNILHA

(TRÊS FOLHAS DE CREPE ENVOLVIDAS NUM MOLHO DE
SUMO DE LARANJA, AÇÚCAR, CANELA E LICOR DE LARANJA)

12 €

MORANGOS FLAMBEADOS

(MORANGOS FRESCOS FLAMBEADOS COM AÇÚCAR, CANELA E LICOR DE MORANGO)

14 €

TORTA DE BATATA-DOCE E AMÊNDOA

(TORTA FEITA COM PURÉ DE BATATA-DOCE, FARINHA, OVOS, AÇÚCAR E AMÊNDOAS)

7,5 €

MISTO ALGARVIO

(VERDADEIRA TRILOGIA ALGARVIA FEITA DE FIGO, FARINHA DE ALFARROBA E AMÊNDOA)

8,5 €

BROWNIE DE CHOCOLATE COM GELADO DE NOZES

(CHOCOLATE NEGRO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, NOZES E MANTEIGA)

11 €

TAÇA DE GELADOS

(TRÊS VARIEDADES DE GELADO COM CHANTILLY)

12 €

TIRAMISU

8,5 €

MISTO DE QUEIJOS PORTUGUESES COM COMPOTA DE ABÓBORA E FRUTOS SECOS

14 €

MORANGOS COM CHANTILLY

8,5 €

ABACAXI

6 €

LARANJA DESCASCADA

6 €

MANGA

8,5 €

FRUTA DA ÉPOCA

6 €

CÁLICE DE PORTO + PASTEL DE NATA

9 €

Bebidas

Cerveja & Sidra

CERVEJA DE PRESSÃO

SAGRES 25CL	3 €
SAGRES 50CL	5,5 €
HEINEKEN 25CL	3,5 €
HEINEKEN 50CL	7 €

CERVEJA DE GARRAFA

SUPERBOCK 33CL	4 €
SAGRES ZERO 33CL	4 €
SUPERBOCK STOUT 33CL	4 €
HEINEKEN 33CL	5 €

SIDRA

MAGNERS 568ML	8 €
SOMERSBY 33CL	6 €

Refrigerantes

REFRIGERANTES	3,5 €
TÓNICA	4,5 €
NECTAR	3,5 €
SUMO DE LARANJA NATURAL	4 €

Águas

ÁGUA PEQUENA	2 €
ÁGUA GRANDE	4 €
ÁGUA PEQUENA COM GÁS	2,5 €
ÁGUA GRANDE COM GÁS	5 €

Cafetaria

CAFÉ	1,95 €
CAFÉ DUPLO	3,90 €
CAFÉ PINGADO	1,95 €
MEIA DE LEITE	2,90 €
GAROTO	1,95 €
GALÃO	3,90 €
CAPPUCCINO	3,90 €
IRISH COFFEE	8,5 €
CHOCOLATE QUENTE	3,90 €
CHÁ	2,30 €

Bebidas

Licores

AMARGUINHA	8 €
LICOR BEIRÃO	8 €
COINTREAU	12 €
DISARONNO	10 €
BAILEYS	10 €
LIMONCELLO	10 €

Tequilla / Mezcal (5cl)

OLMECA BLANCA	9 €
OLMECA REPOSADO	11 €
CLASE AZUL PLATA	21 €
MONTELOBOS	18 €

Pisco / Cachaça (5cl)

PISCO 1615 QUEBRANTA	12 €
CACHAÇA JANEIRO	9 €

Rum (5cl)

BACARDI CARTA BLANCA	11 €
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	14 €
ZACAFA CENT. X.O.	32 €

Bebidas

Whisky (5cl) (COM ACOMPANHAMENTO)

WHISKY NOVO	9 €
BULLEIT - BOURBON	12 €
JAMESON - IRISH	9 €
JOHNNIE WALKER BLACK- BLENDED SCOTCH	12 €
TALISKER 10 ANOS- SINGLE MALT	14 €
MALT MACALLAN SHERRY CASK 12 ANOS	28 €
NIKKA FROM THE BARREL- JAPONÊS	16 €
ROYAL SALUTE 21 ANOS	32 €

Aguardente / Cognac / Medronho (5cl)

ADEGA VELHA 6 ANOS- PORTUGAL	9 €
REMY MARTIN V.S.O.P.- COGNAC	14 €
MEDRONHO	8 €

Vodka (5cl)

ABSOLUT	10 €
GREY GOOSE	14 €
BELUGA ALLURE	25 €

Ostra D'ouro

RESERVAS

RESERVATION