



Bacalhau à Lagareiro

Lomo de Bacalao a la brasa con Patata Murro y Grelos

Llom de Bacallà a la brasa amb Patata Murro i Grelos

21,50 €



Bacalhau com Natas

Bacalao desmigado con Patatas gratinado con Béchamel

Bacallà esqueixat amb Patates gratinat amb Beixamel

21,50 €



Bacalhau à Minhota

Lomo de Bacalao frito encebollado con Patatas fritas

Llom de Bacallà fregit amb Ceba i Patates fregides

21,50 €



Bacalhau à Casa

Lomo de Bacalao frito con Mayonesa y Oporto

Llom de Bacallà fregit amb Maionesa i Porto

21,50 €



Bacalhau no Forno

Lomo de Bacalao al horno con Patata Panadera y Cebolla

Llom de Bacallà al forn amb Patata i Ceba

21,50 €



Bacalhau à Brás

Revuelto de Bacalao desmigado con Cebolla y Patata Paja

Remenat de Bacallà esqueixat amb Ceba i Patata Palla

21,50 €



Bacalhau com Broa de Milho

Lomo de Bacalao frito y gratinado con Pan de Maíz

Llom de Bacallà fregit i gratinat amb Pa de Blat de Moro

21,50 €



Bacalhau à Zé do Pipo

Lomo de Bacalao frito con Alioli gratinado

Llom de Bacallà fregit amb Alloli gratinat

21,50 €



PARA PICAR / PER PICAR

Pastéis de Bacalhau -Buñuelos de Bacalao- (6 unidades) – <i>Bunyols de Bacallà</i> (6 unitats)	9,90 €
Pan de Cristal con Tomate – <i>Pa de Vidre amb Tomàquet</i>	2,95 €
Plato de Jamón Ibérico de Bellota (100 gr.) – <i>Plat de Pernil Ibèric de Gla</i> (100 gr.)	22,50 €
Anchoas del Cantábrico – <i>Anxoves del Cantàbric</i>	9,75 €
Ensaladilla Rusa con Gambas – <i>Amanida Russa amb Gambes</i>	8,75 €
Pimientos de Padrón – <i>Pebrots de Padrón</i>	6,50 €
Croquetas de Jamón o Boletus – <i>Croquetes de Pernil o Ceps</i>	9,90 €
Patatas al Cabrales – <i>Patates al Cabrales</i>	8,50 €
Gamba Alistada flambeada con Brandy – <i>Gamba Alistada flamejada amb Brandy</i>	17,50 €
Gambas al Ajillo – <i>Gambes amb Allada</i>	14,75 €
Chocos fritos a la Andaluza con Mayonesa de Kimchi – <i>Txocos fregits a l'Andalusa amb Maionesa de Kimchi</i>	12,75 €
Pulpo a Feira – <i>Pop a Feira</i>	19,75 €
Mejillones al estilo Thai (con Coco, Apio y un toque Picante) – <i>Musclos a l'estil Thai</i> (amb Coco, Api i un toc picant)	12,75 €
Mejillones a la Marinera – <i>Musclos a la Marinera</i>	12,75 €
Almejas en Salsa Verde o a la Marinera – <i>Cloïsses amb Salsa Verda o a la Marinera</i>	19,75 €



ENTRANTES / ENTRANTS

Punheta de Bacalhau (Bacalao Desmigado con Cebolla, Ajo, Pimienta, Aceite y Vinagre)	12,75 €
<i>Punheta de Bacalhau</i> (Bacallà Esqueixat amb Ceba, All, Pebre, Oli i un toc de Vinagre)	
Nuestra Empanada de Bacalao con Pasta Filo – <i>La nostra Empanada de Bacallà amb Pasta Fil·lo</i>	12,75 €
Pasta fresca salteada con Frutos del Mar y Parmesano – <i>Pasta fresca saltada amb Fruits del Mar i Parmesà</i>	14,75 €
Canelones de rustido con Béchamel cremosa – <i>Canelons de rostit amb Beixamel cremosa</i>	10,75 €
Crema de Marisco al Estragón con Frutos del Mar – <i>Crema de Marisc amb Estragó i Fruites del Mar</i>	10,75 €



ENSALADAS / AMANIDES

Ensalada Rey del Bacalao (Bacalao, Pimientos Asados, Tomate Concassée, Olivada, toque de Vinagre y Aceite de Oliva Virgen Extra)	15,75 €
<i>Amanida Rey del Bacalao</i> (Bacallà, Pebrots escalivats, Tomàquet Concassée, Olivada, toc de Vinagre i Oli d'Oliva Verge Extra)	
Tomate Rosa en texturas con Burrata al Pesto de Pistacho	14,00 €
<i>Tomàquet Rosa en textures amb Burrata i Pesto de Pistatxo</i>	
Ensalada Vegetal (Lechugas, Tomate, Cebolla, Zanahoria, Esparrago, Pimiento Asado, Remolacha y aliño de Mostaza)	9,75 €
<i>Amanida Vegetal</i> (Enciams, Tomàquet, Ceba, Pastanaga, Espàrec, Pebrot escalivat, Remolatxa i amaniment de Mostassa)	



ARROCES / ARROSSOS

Paella de Marisco	16,50 €
<i>Paella de Marisc</i>	
Arroz Caldoso de Bacalao (mínimo 2 personas, precio por persona)	18,50 €
<i>Arròs Caldós de Bacallà (mínim 2 persones, preu per persona)</i>	
Arroz Meloso de Boletus y Parmesano (mínimo 2 personas, precio por persona)	18,50 €
<i>Arròs Melós de Ceps i Parmesà (mínim 2 persones, preu per persona)</i>	
Arroz Meloso de Verduras (mínimo 2 personas, precio por persona)	16,50 €
<i>Arròs Melós de Verdures (mínim 2 persones, preu per persona)</i>	
Arroz Caldoso de Rape y Almejas (mínimo 2 personas, precio por persona)	25,50 €
<i>Arròs Caldós de Rap i Cloïsses (mínim 2 persones, preu per persona)</i>	
Arroz Caldoso de Bogavante (mínimo 2 personas, precio por persona)	25,50 €
<i>Arròs Caldós de Llamàntol (mínim 2 persones, preu per persona)</i>	



PESCADO / PEIX

Salmón con costra de Verduras a la salsa de Mostaza, Miel y Romero	16,50 €
<i>Salmó amb crosta de Verdures i salsa de Mostassa, Mel i Romaní</i>	
Calamar a la plancha con Ajo, Perejil, Lima y Guindillas	19,50 €
<i>Calamar a la planxa amb All, Julivert, Llimona Dolça i Bitxo</i>	
Rodaballo al Cava con Espinacas a la Crema	21,50 €
<i>Turbot amb salsa de Cava i Espinacs amb Crema</i>	
Suquet de Rape con Almejas, Mejillones y Gambas	25,50 €
<i>Suquet de Rap amb Cloïsses, Musclos i Gambes</i>	



CARNE / CARN

Solomillo de Vaca Frisona con Hígado de Pato a la salsa de Oporto	28,50 €
<i>Filet de Vaca Frisona amb Foie d'Ànec i salsa de Porto</i>	
Entrecot de Ternera a la crema de Boletus	18,50 €
<i>Entrecot de Vedella amb crema de Ceps</i>	
Paletilla de Cabrito asada a baja temperatura	29,00 €
<i>Espatlla de Cabrit rostida a baixa temperatura</i>	
Cochinillo (IGP) asado en su jugo (Sábados, Domingos y Festivos)	23,00 €
<i>Garrí (IGP) rostit amb el suc (Dissabtes, Diumenges i Festius)</i>	



POSTRES / POSTRES

Del Chef – Del Xef

Tiramisú a nuestra manera	6,00 €
<i>Tiramisú a la nostra manera</i>	
Pijama actual	7,50 €
<i>Pijama actual</i>	
Todo Chocolate (Ganache, Crumble y Helado)	6,00 €
<i>Tot Xocolata (Ganache, Crumble i Gelat)</i>	
Piña Colada del 2022	6,00 €
<i>Pinya Colada del 2022</i>	

Nuestros Clásicos – Els nostres Clàssics

Tarta casera del Día	4,95 €
<i>Pastís casolà del Dia</i>	
Crêpe con Helado de Vainilla y salsa de Naranja al Cointreau	6,95 €
<i>Crep amb Gelat de Vainilla i salsa de Taronja amb Cointreau</i>	
Sorbete de Limón al Cava	6,95 €
<i>Sorbet de Llimona amb Cava</i>	
Copa Valenciana. Zumo de Naranja con Helado de Vainilla y Grand Marnier	6,95 €
<i>Copa Valenciana. Suc de Taronja amb Gelat de Vainilla i Grand Marnier</i>	
Irish Coffee	6,95 €
<i>Irish Coffee</i>	

Tradicionales de Portugal – Tradicionals de Portugal

Pastéis de Belém (2 unidades)	4,95 €
<i>Pastéis de Belém (2 unitats)</i>	
Mousse de Chocolate	4,95 €
<i>Mousse de Xocolata casolana</i>	
Arroz Doce (Arroz con Leche a la Portuguesa)	4,95 €
<i>Arroz Doce (Arròs amb Llet a la Portuguesa)</i>	
Baba de Camelo (Mousse de Dulce de Leche y Almendra)	4,95 €
<i>Baba de Camelo (Mousse d'Almívar de Llet i Ametlla)</i>	
Bolo de Bolacha (Tarta de Galleta)	4,95 €
<i>Bolo de Bolacha (Pastís de Galeta)</i>	
Queso de "Serra da Estrela" con Dulce de Membrillo	6,95 €
<i>Formatge de "Serra da Estrela" amb Codonyat</i>	