



BACALHAU
TRADICIONAL
PORTUGUES

COCINADO AL MOMENTO - CUINAT AL MOMENT

MENU DEL DIA



CARTA



MENU

MENÚ DEL DÍA – DOMINGO, 4 DE DICIEMBRE

ENTRANTES (A ELEGIR)

- CANELONES DE LANGOSTINOS, QUESO FRESCO Y VERDURAS
- SOPA DE PESCADO Y MARISCO
- CALABACINES RELLENOS DE CHAMPIÑONES Y BUTIFARRA NEGRA SOBRE CREMA DE PIMIENTOS ASADOS
- CÓCTEL DE ARROZ CON GULAS Y GAMBAS
- MEJILLONES THAI (CON COCO, APIO Y UN TOQUE PICANTE)

SEGUNDOS (A ELEGIR)

- PAELLA MARINERA
- MERLUZA DE COSTA AL HORNO AL ESTILO ANTIGUO
- ENTRECOT DE TERNERA CON SALSA DE PIMIENTA VERDE
- CONEJO CON PICADA Y CARACOLES
- COCHINILLO ASADO AL ESTILO TRADICIONAL (SUPLEMENTO 6 €)
- RODABALLO AL CAVA SOBRE ESPINACAS A LA CREMA (SUPLEMENTO 6 €)
- ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (SUPLEMENTO 6 €)

Sugerencias de Vino con suplemento (+1,50 €)

Copa Vino Tinto EA Alentejo, Copa Vinho Verde Muralhas, Copa Cava de la Casa

POSTRES CASEROS

- MOUSSE DE CHOCOLATE
- ARROZ DOCE (ARROZ CON LECHE A LA PORTUGUESA)
- TARTA DE QUESO
- HOJALDRE RELLENO DE NATA CON CHOCOLATE TIBIO
- PIÑA NATURAL CON ESPUMA DE COCO
- MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES CON FRUTOS ROJOS
- PUDIN CON NATA
- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA (SUPLEMENTO 3 €)
- CAFÉ IRLANDÉS (SUPLEMENTO 3,50 €)

PRECIO MENÚ DEL DÍA: 29,50 €

Pan, 1 Bebida, Postre o Café, incluidos.



ESPECIALIDAD DE BACALAO DE LA SEMANA

BACALHAU À MARUJO 21,50 €

(LOMO DE BACALAO AL HORNO CON CEBOLLA, TOMATE, ALMEJAS Y GUARNICIÓN DE PATATA MURRO Y GRELOS)

IVA incluido. Suplemento de Terraza: 10%

INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMACIÓ I RESERVES



93 476 35 51

PEDIDOS TAKE-AWAY
COMANDES TAKE-AWAY



619 32 22 61

Recomendable
antes de
Recomanable
abans de
12.30h



BACALHAU
TRADICIONAL
PORTUGUES

COCINADO AL MOMENTO - CUINAT AL MOMENT

MENU DEL DIA



MENÚ DEL DIA – DIUMENGE, 4 DE DESEMBRE

ENTRANTS (A TRIAR)

- CANELONS DE LLAGOSTINS, FORMATGE FRESC I VERDURES
- SOPA DE PEIX I MARISC
- CARBASSONS FARCITS DE XAMPINYONS I BOTIFARRA NEGRA SOBRE CREMA DE PEBROTS ESCALIVATS
- CÒCTEL D'ARRÒS AMB GULES I GAMBES
- MUSCLOS THAI (AMB COCO, API I UN TOC PICANT)

SEGONS (A TRIAR)

- PAELLA MARINERA
- LLUÇ DE COSTA AL FORN A L'ANTIGA
- ENTRECOT DE VEDELLA AMB SALS DE PEBRE VERD
- CONILL AMB PICADA I CARGOLS
- GARRÍ ROSTIT A LA MANERA TRADICIONAL (SUPLEMENT 6 €)
- TURBOT AMB SALS DE CAVA SOBRE ESPINACS AMB CREMA (SUPLEMENT 6 €)
- ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL (SUPLEMENT 6 €)

Suggeriments de Vins amb suplement (+1,50 €)

Copa Vi Negre EA Alentejo, Copa Vinho Verde Muralhas, Copa Cava de la Casa

POSTRES CASOLANES

- MOUSSE DE XOCOLATA
- ARROZ DOCE (ARRÒS AMB LLET A LA PORTUGUESA)
- PASTÍS DE FORMATGE
- PASTA DE FULL FARCIDA DE NATA AMB XOCOLATA TÈBIA
- PINYA NATURAL AMB ESCUMA DE COCO
- MACEDÒNIA DE FRUITES NATURALS AMB FRUITES VERMELLES
- PÚDING AMB NATA
- SORBET DE LLIMONA AMB CAVA (SUPLEMENT 3 €)
- CAFÈ IRLANDÈS (SUPLEMENT 3,50 €)

PREU MENÚ DEL DIA: 29,50 €

Pa, 1 Beguda, Postres o Cafè, inclòs.



ESPECIALITAT DE BACALLÀ DE LA SETMANA

BACALHAU À MARUJO 21,50 €

(LLOM DE BACALLÀ AL FORN AMB Ceba, TOMÀQUET, CLOÏSSES I GUARNICIÓ DE PATATA MURRO I GRELOS)

IVA inclòs. Suplement de Terrassa: 10%

INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMACIÓ I RESERVES



93 476 35 51

PEDIDOS TAKE-AWAY
COMANDES TAKE-AWAY



619 32 22 61

Recomendable
antes de
Recomanable
abans de
12.30h



BACALHAU
TRADICIONAL
PORTUGUES

COCINADO AL MOMENTO - CUINAT AL MOMENT

MENU DEL DIA



CARTA



MENU

TODAY'S MENU – SUNDAY, DECEMBER 4

STARTER (TO CHOOSE)

- CANNELLONI OF PRAWNS, FRESH CHEESE AND VEGETABLES
- FISH AND SHELLFISH SOUP
- COURGETTES STUFFED WITH MUSHROOMS AND BLOOD SAUSAGE ON ROAST PEPPERS CREAM
- RICE COCKTAIL WITH GULAS AND SHRIMPS
- MUSSELS THAI (WITH COCONUT, CELERY AND A BIT SPICY)

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

- SEAFOOD PAELLA
- BAKED FRESH HAKE OLD-STYLE
- BEEF ENTRECÔTE WITH GREEN PEPPER SAUCE
- RABBIT WITH PICADA AND SNAILS
- ROAST SUCKLING PIG TRADITIONAL STYLE (SUPPLEMENT 6 €)
- TURBOT WITH CAVA SAUCE ON SPINACH WITH CREAM (SUPPLEMENT 6 €)
- SOUPY RICE WITH LOBSTER (SUPPLEMENT 6 €)

Wine Recommendations with supplement (+1,50 €)

Glass of Red Wine EA Alentejo, Glass of White Wine Muralhas, Glass of House Cava

HOMEMADE DESSERTS

- CHOCOLATE MOUSSE
- ARROZ DOCE (RICE PUDDING PORTUGUESE STYLE)
- CHEESECAKE
- PUFF PASTRY STUFFED WITH CREAM AND WARM CHOCOLATE
- FRESH PINEAPPLE WITH COCONUT MOUSSE
- FRUIT SALAD WITH RED BERRIES
- PUDDING WITH CREAM
- LEMON SORBET WITH CAVA (SUPPLEMENT 3 €)
- IRISH COFFEE (SUPPLEMENT 3,50 €)

TODAY'S MENU: 29,50 €

Bread, 1 Drink, Dessert or Coffee, included.



WEEK'S COD

BACALHAU À MARUJO 21,50 €

(BAKED CODFISH LOIN WITH ONION, TOMATO, CLAMS, POTATOES 'MURRO' AND GRELOS)

Tax included· Terrace Supplement: 10%

INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMACIÓ I RESERVES



93 476 35 51

PEDIDOS TAKE-AWAY
COMANDES TAKE-AWAY



619 32 22 61

Recomendable
antes de
Recomanable
abans de
12.30h



BACALHAU
TRADICIONAL
PORTUGUES

COCINADO AL MOMENTO - CUINAT AL MOMENT

MENU DEL DIA



CARTA



MENU

MENÚ DEL GIORNO – DOMENICA, 4 DICEMBRE

ANTIPASTI (PER SELEZIONARE)

CANNELLONI DI SCAMPI, FORMAGGIO FRESCO E VERDURE
ZUPPA DI PESCE E FRUTTI DI MARE
ZUCCHINI FARCITI DI CHAMPIGNON E SANGUINACCIO SUL CREMA DI PEPERONI ARROSTI
COCKTAIL DI RISO CON GULAS E GAMBERI
COZZE THAI (CON COCCO, SEDANO E UN TOCCO PICCANTE)

SECONDO (PER SELEZIONARE)

PAELLA ALLA MARINARA
NASELLO FRESCO AL FORNO ALL'ANTICA
COSTATA DI MANZO CON SALSINA AL PEPE VERDE
CONIGLIO CON PICADA E LUMACHE
LATTONE ARROSTO ALLO STILE TRADIZIONALE (SUPPLEMENTO 6 €)
ROMBO ALLA SALSINA DI CAVA SUL SPINACI ALLA CREMA (SUPPLEMENTO 6 €)
CASSERUOLA DI RISO CON L'ASTICE (SUPPLEMENTO 6 €)

Suggerimenti per i Vini con supplemento (+1,50 €)

Bicchiere di Vino Rosso EA Alentejo, Bicchiere di Vinho Verde Muralhas, Bicchiere di Cava della casa

DESSERT CASERECCIO

MOUSSE AL CIOCCOLATO
ARROZ DOCE (RISO AL LATTE ALLA PORTOGHESE)
TORTA DI FORMAGGIO
PASTA SFOGLIA RIPIENA DI PANNA CON CIOCCOLATA TIEPIDA
ANANAS NATURALE CON MOUSSE DI COCCO
MACEDONIA DI FRUTTA NATURALE CON FRUTTI ROSSI
TORTA DIPLOMATICO CON PANNA
SORBETTO AL LIMONE CON CAVA (SUPPLEMENTO 3 €)
IRISH COFFEE (SUPPLEMENTO 3,50 €)

MENÚ DEL GIORNO: 29,50 €

Pane, 1 Bevanda, Dessert o Caffè, inclusi.



PIATTO DI BACCALÀ DELLA SETTIMANA

BACALHAU À MARUJO 21,50 €

(LOMBO DI BACCALÀ AL FORNO CON CIPOLLA, POMODORO, VONGOLE, PATATE 'MURRO' E GRELOS)

Tasse inclusi· Terrazza Supplemento: 10%

INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMACIÓ I RESERVES



93 476 35 51

PEDIDOS TAKE-AWAY
COMANDES TAKE-AWAY



619 32 22 61

Recomendable
antes de
Recomanable
abans de
12.30h



BACALHAU
TRADICIONAL
PORTUGUES

COCINADO AL MOMENTO - CUINAT AL MOMENT

MENU DEL DIA



MENU DU JOUR – DIMANCHE, 4 DÉCEMBRE

HORS D'OEUVRE (À CHOISIR)

CANNELLONIS AUX CREVETTES, AU FROMAGE FRAIS ET AUX LÉGUMES
SOUPE DE POISSON ET FRUITS DE MER
COURGETTES FARCIES AUX CHAMPIGNONS ET AU BOUDIN NOIR SUR CRÈME DE POIVRONS RÔTIS
COCKTAIL DE RIZ AUX GULAS ET AUX CREVETTES ROSES
MOULES THAI (AU COCO, AU CÉLERI ET UN PEU ÉPICÉS)

PLATS (À CHOISIR)

PAËLLA À LA MARINIÈRE
COLIN DE LA CÔTE AU FOUR À L'ANCIENNE
ENTRECÔTE DE BŒUF AU POIVRE VERT
LAPIN À LA PICADA ET AUX ESCARGOTS
COCHON DE LAIT RÔTI À LA MANIÈRE TRADITIONNELLE (SUPPLÉMENT 6 €)
TURBOT AU CAVA SUR ÉPINARDS À LA CRÈME (SUPPLÉMENT 6 €)
CASSOLETTE DE RIZ AU BOUILLON ET AU HOMARD (SUPPLÉMENT 6 €)

Suggestions de Vin avec supplément (+1,50 €)

Coupe de Vin Rouge EA Alentejo, Coupe de Vin Blanc Muralhas, Coupe de Cava Maison

DESSERTS MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT
ARROZ DOCE (RIZ AU LAIT À LA PORTUGAISE)
GÂTEAU AU FROMAGE
FEUILLETÉ FOURRÉ À LA CRÈME CHANTILLY ET CHOCOLAT TIÈDE
ANANAS FRAIS À LA MOUSSE DE COCO
MACÉDOINE DE FRUITS FRAIS AUX FRUITS ROUGES
PUDDING À LA CRÈME CHANTILLY
SORBET DE CITRON AU CAVA (SUPPLÉMENT 3 €)
CAFÉ IRLANDAIS (SUPPLÉMENT 3,50 €)

MENU DU JOUR: 29,50 €

Pain, 1 Boisson, Dessert ou Café, tout compris.



PLAT DE MORUE DE LA SEMAINE

BACALHAU À MARUJO 21,50 €

(PAVÉ DE MORUE AU FOUR À L'OIGNON, À LA TOMATE, AUX PALOURDES, AUX POMMES DE TERRE 'MURRO' ET GRELOS)

Taxes comprises. Supplément Terrasse: 10%

INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMACIÓ I RESERVES



93 476 35 51

PEDIDOS TAKE-AWAY
COMANDES TAKE-AWAY



619 32 22 61

Recomendable
antes de
Recomanable
abans de
12.30h



TAGESMENÜ – SONNTAG, 4. DEZEMBER

VORSPEISEN (ZU WÄHLEN)

CANNELLONI MIT GARNELEN, FRISCHKÄSE UND GEMÜSEN
FISCH UND MEERESFRÜCHTEN SUPPE
ZUCCHINI MIT CHAMPIGNON-BLUTWURST-FÜLLUNG UND PAPRIKASCHOTEN CREME
REIS-COCKTAIL MIT GULAS UND GARNELEN
MIESMUSCHELN THAI (MIT KOKOSNUSS, SELLERIE UND PIKANTER)

HAUPTSPEISE (ZU WÄHLEN)

PAELLA NACH SEEMANNSART
FRISCHE SEEHECHT AUS DEM OFEN AUF ALTE ART
ENTRECÔTE VOM KALB VOM BLECH MIT GRÜNEM PFEFFER SAUCE
KANINCHEN MIT PICADA UND SCHNECKEN
GEBRATENES SPANFERKEL AUF TRADITIONELLER ART (+ 6 €)
STEINBUTT MIT CAVA SAUCE UND SPINAT MIT CREME (+ 6 €)
REIS IN HUMMERBRÜHE (+ 6 €)

Vorschläge für Weine mit Zuschlag (+1,50 €)

Glas Rotwein EA Alentejo, Glas Weißwein Murallas, Glas Cava des Hauses

HAUSGEMACHTER DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE
ARROZ DOCE (MILCHREIS AUF PORTUGIESISCHES ART)
KÄSEKUCHEN
BLÄTTERTEIG MIT CREMEFÜLLUNG UND LAUWARME SCHOKOLADEN
FRISCHE ANANAS MIT KOKOS-MOUSSE
FRISCHER OBSTSALAT MIT BEEREN
PUDDING MIT SAHNE
ZITRONENSORBET MIT CAVA (+ 3 €)
IRISH COFFEE (+ 3,50 €)

TAGESMENÜ: 29,50 €

Essen, Getränke, Dessert oder Kaffee, einschließlich



STOCKFISCH TAGESSPEZIALITÄTEN

BACALHAU À MARUJO 21,50 €
(GEBACKENER MITTELSTÜCK VOM STOCKFISCH MIT ZWIEBEL, TOMATEN,
VENUSMUSCHELN, KARTOFFELN 'MURRO' UND GRELOS)

Steuern inklusive · Zuschlag Terrasse: 10%

