



PATEIRA
restaurant

MENU



MENU

COUVERT

Couvert Completo	6.5
Azeitonas Marinadas	1.5
Cesto de Pão Variado	2.5
Paté do Chef	1.5
Manteiga Aromatizada	1.5

ENTRADAS


Camarão ao Alho	16
Cogumelos Salteados c/ Ovo B.T	9
Lingueirão e a Malagueta	10
Ovos Rotos (Espargos, Tomate, Presunto e Camarão)	8

SOPAS

Creme de Legumes	2.5
Sopa de Peixe e Marisco	4

PEIXES / MARISCOS

Polvo Panado, Puré de Batata Doce e Legumes	22
Polvo à Lagareiro	21
Bacalhau à Pateira	14
Peixe da Costa Braseado c/Risotto de Legumes	19
Arroz de Peixe Caldoso	2 pax / 40
Arroz de Marisco	2 pax / 46
Risotto de Marisco	19
Camarão Tigre c/ Risotto de Lima	30



CARNES

Bife Cervejeiro	19
Entrecôte Grelhado (Alho e Coentros)	21
Bife Serrano	19
Tomahawk de Novilho	2 pax / 90/kg
Tábua à Pateira (Tomahawk e Entrecôte da Vazia)	4 pax / 120
Bochecha de Porco, Puré Trufado, Cogumelos e Jus	17

INFANTIL

Creme de Legumes	2.5
Panadinhos de Frango (Arroz e Salada)	13
Prego de Vitela e Ovo	14
Bolo de Chocolate	3

VEGETARIANO

Salada do Chef	9.5
Risotto Vegetariano	14
Risotto de Cogumelos Frescos	14

GUARNIÇÃO

Arroz Branco	2.5
Batata Frita	2.5
Espargado	3
Salada da época	3.5

SOBREMESAS

Cheesecake Citríco	6
O Chocolate e o Pistacho	7.5
arte La Visa	6.5
Fruta Laminada	5.5

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este não for utilizado. **Para informações sobre alergénios, por favor consultar os responsáveis pela sala.**



PATEIRA
restaurant

MENU (ENGLISH)



MENU

COUVERT

Full couvert	6.5
Marinated olives	1.5
Bread basket	2.5
Chef's pate	1.5
Aromatized butter	1.5

APPETIZER


Garlic shrimp	16
Sautéed mushrooms with egg	9
Razor clam with chilli	10
"Ovos rotos" (eggs, small fried potatoes, asparagus, tomatoes, prosciutto, shrimp)	8

SOUP

Vegetable soup	2.5
Shellfish and fish soup	4

FISH / SHELLFISH

Breaded octopus, sweet potato puree and vegetables	22
Octopus "Lagareiro" (cooked in the oven)	21
Cod fish "Pateira" (shredded cod fish, diced potatoes, cream, cheese)	14
Fish of the sea sautéed with vegetable risotto	19
Fish rice (soupy)	2 pax / 40
Shellfish rice	2 pax / 46
Shellfish risotto	19
Tiger shrimp with lime risotto	30



MEAT

Beer steak	19
Grilled entrecote (garlic and cilantro)	21
“Serrano” steak	19
Steer tomahawk	2 pax / 90/kg
“Pateira” meat board (Tomahawk, sirloin entrecote)	4 pax / 120
Pork cheek, truffle puree, mushrooms and jus	17

CHILDREN'S MENU

Creamy vegetable soup	2.5
Chicken nuggets (rice and salad)	13
Steak and egg	14
Chocolate cake	3

VEGETARIAN

Chef's salad	9.5
Vegetable risotto	14
Fresh mushrooms risotto	14

SIDE DISHES

White rice	2.5
Potato chips	2.5
Spinach puree	3
Season salad	3.5

DESSERTS

Citrus cheesecake	6
The chocolate and pistachio	7.5
La Visa tart	6.5
Sliced in season fruits	5.5

All prices include legal rate taxes. No dish, food product or drink, including couvert, can be charged if it has not been ordered or eaten by the client. For allergen information, please ask our restaurant staff.