



## RODÍZIO DE PEIXE

### MENU RODÍZIO DE PEIXE

Sopa de Peixe - Pregado, Dourada, Garoupa, Salmão, Lulas - Sobremesa

### FISH RODIZIO MENU

Fish Soup - Turbot, Golden Bream, Grouper, Salmon, Squid - Dessert

### MENÚ RODIZIO DE PESCADO

Sopa de Pescado - Rodovallo, Dorada, Mero, Salmón, Calamares - Postre

**40,20€**

Por pessoa  
Per Person



## RODÍZIO DE MARISCO

### RODÍZIO DE MARISCO (MÍNIMO DUAS PESSOAS)

Casco de Sapateira Recheado, Pernas de Sapateira, Camarão Cozido, Búzios, Percebes, Ostras, Ameijoas "à Bulhão Pato", Mexilhão "à Espanhola", Gambas à L'ajilho - Sujeito ao stock existente

### SHELLFISH RODIZIO (MINIMUM 2 PEOPLE)

Stuffed Crab, Crab, Prawns, Goose Barnacle, Whelks, Oysters, Clams "Bulhão Pato", Mussels "Espanhola", Prawns fried with Garlic

### RODIZIO DE MARISCO (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Relleno de Buey del Mar, Buey del Mar, Langostinos, Percebes, concha, Ostras, Almejas "Bulhão Pato", Mejillón à Española e Gambas à L'ajilho

**41,30€**

Por pessoa  
Per Person



## MISTO DO MAR

### MISTO DO MAR (MÍNIMO 2 PESSOAS)

Gambas Grelhadas, Ameijoas "Bulhão Pato", Gambas À L'ajilho, Pregado, Dourada E Lulas

### SEA MIX (MINIMUM 2 PEOPLE)

Grilled Prawns, Clams "Bulhão Pato", Turbot, Prawns Fried With Garlic, Golden Bream And Squid

### MEZCLA DE MAR (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Langostinos À L'plancha, Almejas "Bulhão Pato", Gambas À L'ajilho, Rodovallo, Dorada E Calamares

**36,80€**

Por pessoa  
Per Person

**Informamos que ao partilhar os Rodízios (peixe e/ou marisco) perderá o direito a repetições.**

Please be advised that sharing the Rodizio (fish and / or seafood) lose the right to repetition.

**Repetições só disponíveis após o peixe/marisco servido estar consumido - evite o desperdício, agradecemos a sua compreensão.**

Repetition only available after fish served is consumed - avoid waste, we appreciate your understanding.

**IVA incluído à taxa legal. VAT included at the current legal rate.**

**Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.**

## COUVERT

<b>PÃO</b> Bread / Pan	<b>1,70 €</b>
<b>PATE CASEIRO DE ATUM</b> Homemade Tuna Pâté / Pate Casero de Atún	<b>1,80 €</b>
<b>AZEITONAS</b> Olive / Aceitunas	<b>1,90 €</b>
<b>MANTEIGA</b> Butter / Mantequilla	<b>0,70 €</b>
<b>QUEIJO FRESCO</b> Fresh Cheese / Queso Fresco	<b>5,20 €</b>

## ENTRADAS / STARTERS / ENTRÉMES

<b>CASCO DE SAPATEIRA RECHEADO</b> Relleno de buey del mar / Stuffed crab	<b>12,80 €</b>
<b>OSTRA (6)</b> Oysters (6) / Ostras (6)	<b>15,50 €</b>
<b>AMÊIJOAS À BULHÃO PATO</b> Clams “Bulhão Pato” / Almejas à “Bulhão Pato”	<b>26,80 €</b>
<b>GAMBAS À L` AJILHO</b> Prawns Fried with Garlic / Gambas à L` ajilho	<b>17,50 €</b>
<b>VIEIRAS À BULHÃO PATO</b> Scallops “Bulhão Pato” / Vieiras à “Bulhão Pato”	<b>20,30 €</b>
<b>MEXILHÃO À ESPANHOLA</b> Spanish Mussels / Mejillón à Española	<b>12,90 €</b>
<b>SALADINHA DE POLVO</b> Ensalada de Pulpo / Octopus Salad	<b>12,80€</b>
<b>SALADA RUSSA ESPECIAL COM CAMARÃO</b> Special Russian salad with shrimp Ensaladilla Rusa especial con gambas	<b>16,00 €</b>

## SOPAS / SOUP

<b>SOPA DO DIA</b> Soup of the day / Sopa del dia	<b>4,80 €</b>
<b>SOPA DE PEIXE</b> Fish Soup / Sopa de Pescado	<b>6,10 €</b>
<b>SOPA DE MARISCO</b> Seafood Soup / Sopa de Marisco	<b>6,90 €</b>

## SALADAS / SALADS / ENSALADAS

<b>SALADA MISTA</b> Mixed Salad / Ensalada Mixta	<b>5,50 €</b>
<b>SALADA TROPICAL C/CAMARÃO E ABACATE</b> Tropical salad with shrimp and avocado Ensalada tropical con camarones y aguacate	<b>18,10 €</b>
<b>SALADA WALDORF C/ ALFACE, PASSAS, NOZES E MAÇÃ</b> Waldorf salad with lettuce, raisins, walnuts and apple Ensalada Waldorf con lechuga, pasas, nueces y manzana	<b>15,30 €</b>
<b>SALADA DE SALMÃO FUMADO COM QUEIJO FETA</b> Ensalada de salmon ahumado com queso feta Smoked salmon salad with feta cheese	<b>18,50 €</b>
<b>BOWL VERY VEGAN</b> <b>C/QUINOA, GRÃO, CENOURA, ABACATE, COUVE ROCHA, SEMENTES</b> <b>SESAMO, TOFU E MOLHO TERIYAKI</b> Carrot, Avocado, Red Cabbage, Sesame Seeds, Tofu and Teriyaki Sauce Bowl Vegan con quinoa, garbanzos, zanahoria, aguacate, col morada, semillas de sésamo, tofu y salsa teriyaki	<b>18,50 €</b>

## PEIXE / FISH / PESCADO

<b>PREGADO “À CHEFE”</b>	(kg)	<b>68,00 €</b>
No forno com azeite, coentros e alho		
“CHEF” TURBOT - In the oven with olive oil, coriander and garlic Rodovallo “del chef” - En el horno con aceite de oliva, cilantro y ajo		
<b>ROBALO / DOURADA AO SAL</b>	(kg)	<b>69,00 €</b>
Sea Bass - Golden Bream Baked in Salt / Lobina - Dorada à la Sal		
<b>LINGUADO GRELHADO</b>	(kg)	<b>77,50 €</b>
Grilled Sole / Lenguado à la parrilla		
<b>ROBALO / DOURADA - GRELHADO</b>	(kg)	<b>67,50€</b>
Grilled Sea Bass - Golden Bream / Lobina - Dorada à L` Parrilla		
<b>PREGADO GRELHADO</b>	(kg)	<b>65,50 €</b>
Grilled Turbot / Rodovallo à la Parrilla		
<b>GAROUPA GRELHADA</b>		<b>28,30 €</b>
Grilled Grouper / Mero à L` Parrilla		
<b>CHERNE GRELHADO</b>	(kg)	<b>78,00 €</b>
Grilled wreckfish / Cherna a la parrilla		
<b>LULAS GRELHADAS C/CAMARÃO E ANANÁS</b>		<b>22,50€</b>
Grilled Squid Skewers with Prawns and Pineapple Brochetas de Calamares con langostinos Y Pina		
<b>SALMÃO GRELHADO</b>		<b>20,50 €</b>
Grilled Salmon / Salmón a la Parrilla		
<b>POLVO À LAGAREIRO</b>		<b>26,60€</b>
Roasted Octopus / Pulpo a la Brasa		
<b>ESPETADA MISTA DE POLVO E CAMARÃO</b>		<b>25,40 €</b>
Mixed octopus and shrimp skewers / Brocheta mixta de pulpo y gambas		
<b>BACALHAU À LAGAREIRO</b>		<b>27,30 €</b>
Grilled dry Cod-Fish / Bacalao a la Brasa		
<b>BACALHAU À “BRÁS”</b>		<b>27,00 €</b>
"Brás"-style Codfish - Shredded cod with eggs, onions, and thin fried potatoes. Bacalao a la "Brás"		
<b>LOMBINHOS DE TAMBORIL COM BATATAS E LEGUMES SALTEADOS</b>		<b>19,70€</b>
Monkfish Medallions with Potatoes and Sautéed Vegetables Medallones de rape con patatas y verduras salteadas		
<b>SARDINHAS ASSADAS</b>		<b>17,20 €</b>
Sardines / Sardinhas		

## MARISCO / SEAFOOD

<b>CATAPLANA DE MARISCO</b> (2 Pessoas)		<b>88,50€</b>
Lagosta, gambas tigre, ameijoa e Mexilhão		
<u>Shellfish Cataplana (2 people)</u>		
Lobster, King Prawns, Clams, Mussels		
<u>Cataplana de Marisco (2 personas)</u>		
Langosta, Langostinos Tigre, Almejas, Mejillón		
<b>MARISCADA REAL</b> (2 Pessoas)		<b>119,80€</b>
Lagosta/Lavagante, Sapateira, Gambas Cozidas, Percebes, Mexilhão, Ameijoas, Gambas À L` Ajilho E Gambas Tigre		
<u>ROYAL MIX Shell-fish (2 people)</u>		
Lobster/Clawed Lobster, Crab, Boiled Prawns, Goose Barnacle, Mussels, Clams, Prawns Fried With Garlic And King Prawns		
<u>MARISCADA REAL (2 personas)</u>		
Langosta/Bogavante, Buey Del Mar, Gambas Cocidas, Percebes, Mejillón, Almejas, Gambas À L` Ajilho Y Langostinos Tigre		
<b>CARIL DE CAMARÃO COM ARROZ BASMATI E FRUTAS TROPICAIS</b>		<b>19,20 €</b>
Prawn Curry with Basmati Rice and Tropical Fruits Curry de gambas con arroz basmati y frutas tropicales		
<b>GAMBAS AO NATURAL (0,5 KG)</b>		<b>25,80 €</b>
Boiled Prawns (0.5Kg) / Langostinos à L` Natural (0.5Kg)		
<b>GAMBAS GRELHADAS (0,5 KG)</b>		<b>27,30 €</b>
Grilled Prawns (0.5Kg) / Langostinos à L` Plancha (0.5Kg)		
<b>GAMBAS TIGRE GRELHADAS</b>	(kg)	<b>99,20 €</b>
Grilled King Prawns / Langostinos Tigre à L` Plancha		
<b>SAPATEIRA</b>		<b>31,50 €</b>
Boiled Crab / Buey del Mar		
<b>CARABINEIROS</b>	(kg)	<b>162,00 €</b>
Scarlet Shrimps / Carabineros		
<b>LAGOSTA</b>	(kg)	<b>110,00 €</b>
Lobster / Langosta		
<b>PERCEBES (DOSE)</b>		<b>18,50 €</b>
Goose Barnacle (Dose) / Percebes (Dosis)		

## CARNES / MEAT

<b>BIFE DO LOMBO GRELHADO</b> Grilled steak / Solomillo à L` Plancha	<b>26,50 €</b>
<b>BIFE DO LOMBO TRÊS PIMENTAS</b> Peppers Steak / Solomillo con Tres Pimientas	<b>27,80 €</b>
<b>BIFE DO LOMBO COM CHAMPIGNON</b> Tournedo with Mushrooms / Solomillo con Champignon	<b>27,80 €</b>
<b>BIFE CERVEJEIRA COM ESPARREGADO E BATATA FRITA</b> Steak in Beer Sauce with Creamed Spinach and French Fries Bistec a la cervecera con espinacas a la crema y patatas fritas	<b>28,90 €</b>

## PASTAS

<b>LINGUINI NERO C/ CAMARÃO E AMEIJOAS</b> Linguini Nero with Shrimp and Clams Linguini Nero con Camarones y Almejas	<b>18,80 €</b>
<b>FUSILLI TRICOLOR C/ CURGETE, ALHO, COGUMELOS E MILHO</b> Tricolor Fusilli with Courgette, Garlic, Mushrooms and Corn Fusilli Tricolor con Calabacín, Ajo, Champiñones y Maíz	<b>16,70 €</b>