



SABORES DE DOIS MUNDOS, UNIDOS EM CADA PRATO

*FLAVORS FROM TWO WORLDS, UNITED IN EVERY DISH
SAVEURS DE DEUX MONDES, RÉUNIES DANS CHAQUE ASSIETTE
SABORES DE DOS MUNDOS, UNIDOS EN CADA PLATO*

PREÇOS EM EUROS COM IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
(OS PRATOS CONFEIONADOS PODEM CONTER ALERGÉNICOS, CONSULTAR COLABORADOR)
NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO
CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO. (Nº3 ARTIGO 135 DL10/2015 DE 15 DE JANEIRO)

ENTRADAS | PETISCOS

O INÍCIO PERFEITO PARA UMA VIAGEM DE SABORES

THE PERFECT START TO A JOURNEY OF FLAVORS | LE DÉBUT PARFAIT D'UN VOYAGE DE SAVEURS

- SELEÇÃO DE PÃO, AZEITONA E MANTEIGA** 4.90
SELECTION OF BREAD, OLIVES, AND BUTTER | SÉLECTION DE PAIN, OLIVES ET BEURRE
- PÃO DE ALHO NO BOLO DO CACO** 3.50
GARLIC BREAD IN BOLO DO CACO | PAIN À L'AILAU BOLO DO CACO
- QUEIJOS REGIONAIS CURADOS | OVELHA OU VACA (1 unid.)** 3.90
CURED REGIONAL CHEESES, SHEEP OR COW | FROMAGES RÉGIONAUX AFFINÉS, BREBIS OU VACHE
- AZEITONAS** OLIVES | OLIVES 1.80
- CAPONATA DE BERINGELA E SHITAKE** EGGPLANT AND SHIITAKE CAPONATA | CAPONATA D'AUBERGINE ET SHIITAKE 1.90
- CALDINHO DE FEIJÃO** BLACK BEAN SOUP (CREAM) | MOULINÉ DE HARICOTS NOIRS 2.00
- ALHEIRA DE JAVALI FRITA** FRIED WILD BOAR SAUSAGE | SAUCISSE DE SANGLIER FRITE 6.00
- CHOURIÇO DE CARNE REGIONAL ASSADO NA CACHAÇA** 8.00
ROASTED REGIONAL MEAT CHORIZO, FLAMBÉED IN CACHAÇA | CHORIZO DE VIANDE RÉGIONALE RÔTI, FLAMBÉ À LA CACHAÇA
- QUEIJO PROVOLONE GRATINADO** GRILLED PROVOLONE CHEESE | PROVOLONE GRILLÉ 9.70
- COSTELINHA DEFUMADA COM MOLHO BBQ DE GOIABA E SALADA COLESLAW** 10.00
*SMOKED PORK RIBS WITH GUAVA BBQ SAUCE AND COLESLAW SALAD
TRAVERS DE PORC FUMÉS AVEC SAUCE BBQ À LA GOYAVE ET SALADE COLESLAW*
- PICADINHO DE CARNE COM MOLHO GORGONZOLA** 13.00
DICED BEEF WITH GORGONZOLA SAUCE | ÉMINCÉ DE BŒUF AU SAUCE GORGONZOLA
- SALSICHA FRESCA GRElhADA SOBRE MOLHO DE TOMATE E QUEIJO PROVOLONE GRATINADO** 17.00
*GRILLED SAUSAGE WITH TOMATO SAUCE AND GRATINATED PROVOLONE
SAUCISSE GRILLÉE AVEC SAUCE TOMATE ET PROVOLONE GRATINÉ*
- MIX PETISCOS BRASILEIROS (10 unid.)** 14.00
*BOLINHO DE FEIJOADA, BOLINHO DE BACALHAU, BOLINHO DE TAPIOCA, PASTEL DE CARNE E PASTEL DE CAMARÃO.
BLACK BEAN CAKE, CHICKEN CROQUETTES, TAPIOCA CAKE, SHRIMP "PASTEL", DRIED MEAT AND CREAM CHEESE "PASTEL"
BOLINHO DE FEIJOADA, CROQUETTES AU POULET, CROQUETTES DE TAPIOCA, TOURTE À LA VIANDE ET CREVETTES*

OS SALGADINHOS DO BOTEQUIM

BOTEQUIM'S APPETIZERS
LES ENCAS DU BOTEQUIM

unidade 1.40

- BOLINHO DE TAPIOCA** FRIED TAPIOCA CAKE: TAPIOCA, SAUSAGE AND CHEESE | CAKE FRIED ACCOMPANIED BY PEPPER JELLY
- PASTEL DE CARNE** DRIED MEAT AND CREAM CHEESE "PASTEL" | CROQUETTES À LA VIANDE SÉCHÉE ET FROMAGE CATUPIRY
- PASTEL DE CAMARÃO** SHRIMP "PASTEL" | CROQUETTES AUX CREVETTES
- BOLINHO DE BACALHAU** FRIED CODFISH CAKE | CROQUETTES À LA MORUE
- BOLINHO DE FEIJOADA** FRIED BLACK BEAN CROQUETTE STUFFED WITH BACON AND KALE | PETIT GATEAU DE HARICOTS NOIRS FARCIE AU CHOU

A cozinha obedece ao horário das 12:00 às 14:45 e das 19:00 às 22:15
The kitchen is open from 12:00 to 14:45 and from 19:00 to 22:15
Une soirée avec obéissance a lieu de 12:00 à 14:45 et de 19:00 à 22:15

GRELHADOS

MONTE SEU PRATO IDEAL: A LIBERDADE DE PERSONALIZAR CADA DETALHE PARA UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA INESQUECÍVEL

THE FREEDOM TO CUSTOMIZE EVERY DETAIL FOR AN UNFORGETTABLE DINING EXPERIENCE

CARNE

MEAT
VIANDE

- PICANHA AMÉRICA DO SUL** 250g 18.00
CAP OF RUMP | PICANHA
- MAMINHA AMÉRICA DO SUL** 250g 14.00
TAIL OF RUMP | BOEUF
- BIFE DA VAZIA** 350g 15.00
FLANK STEAK | BAVETTE D'ALOYAU
- FRENCH RACK CORDEIRO** 24.00
FRENCH RACK OF LAMB | CARRÉ D'AGNEAU FRANÇAIS
- COSTELETA BARROSÃ** 300g 19.00
BARROSÃ RIB CHOP | CÔTE DE BŒUF BARROSÃ
- COSTELA DE VACA DEFUMADA** preço kg 39.00
SMOKED BEEF RIB | CÔTE DE BŒUF FUMÉE
- ANGUS | FILÉ MIGNON** 250g 25.00
- ANGUS | T-BONE** 500g 42.00
- ANGUS | TOMAHAWK** 950g 77.00

CARNE MATURADA | DRY AGED 30 DIAS

- COSTELETÃO** 950g 78.00
BEEF RIB STEAK | CÔTE DE BŒUF
- ASSADO DE TIRA** 350g 19.00
SHORT RIBS | TRAVERS DE BŒUF GRILLÉ

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES
ACCOMPAGNEMENTS

- ARROZ** RICE | RIZ 2.50
- FEIJÃO PRETO** BLACK BEANS | HARICOTS NOIRS 2.50
- BATATA FRITA** FRENCH FRIES | FRITES 2.50
- BATATA A MURRO** 2.50
BAKED POTATO | POMME DE TERRE AU FOUR
- BANANA FRITA** FRIED BANANA | BANANE FRITE 2.50
- ABACAXI GRELHADO** 2.50
GRILLED PINEAPPLE | ANANAS GRILLÉ
- MANDIOCA FRITA** FRIED CASSAVA | MANIOC FRIT 5.00
- LEGUMES GRELHADOS** 6.00
GRILLED VEGETABLES | LÉGUMES GRILLÉS
- BATATA RECHEADA C/ GORGONZOLA** 6.00
STUFFED POTATO WITH GORGONZOLA
POMME DE TERRE FARCIE AU GORGONZOLA
- QUEIJO PROVOLONE** 9.70
PROVOLONE CHEESE | FROMAGE PROVOLONE

PEIXE

FISH
POISSON

- PEIXE DA COSTA GRELHADO** kg desde 42.00
GRILLED CATCH OF THE DAY | POISSON DU JOUR GRILLÉ

FRUTOS DO MAR

SEAFOOD
FRUITS DE MER

- POLVO | TENTÁCULO TENRO E SUCULENTO** 26.00
TENDER AND SUCCULENT OCTOPUS TENTACLE
TENTACULE DE POULPE TENDRE ET SAVOUREUX

SALADAS

SALADS
SALADES

- SALADA MISTA** 4.00
ALFACE, TOMATE CHERRY, CENOURA E CEBOLA ROXA
LETTUCE, CHERRY TOMATO, CARROT, AND RED ONION
LAITUE, TOMATE CERISE, CAROTTE ET OIGNON ROUGE
- SALADA COLESLAW** 5.00
REPOLHO ROXO BRANCO, CENOURA, MAÇA E AIPO
RED AND WHITE CABBAGE, CARROT, APPLE, AND CELERY
CHOU ROUGE ET BLANC, CAROTTE, POMME ET CÉLERI
- SALADA DE CAMARÃO** 7.00
ALFACE, RÚCULA, CEBOLA, TOMATE E CAMARÃO
LETTUCE, ARUGULA, ONION, TOMATO, AND SHRIMP
LAITUE, ROQUETTE, OIGNON, TOMATE ET CREVETTES

MOLHOS

SAUCES

- MOLHO A CAMPANHA** 0.80
- MOLHO CHIMICHURRI DE MENTA** 0.80
- VINAGRETE DE ABACAXI** 0.80
- MOLHO VERDE** 0.80
- MOLHO TÁRTARO** 0.80
- FAROFA SIMPLES** 1.00
- FAROFA DE BACON** 1.00
- FAROFA DE CEBOLA CROCANTE** 1.00

GASTRONOMIA DO ATLÂNTICO

DO TÍPICO AO INOVADOR: PRATOS QUE CELEBRAM SABORES DO ATLÂNTICO

FROM TRADITIONAL TO INNOVATIVE: DISHES THAT CELEBRATE THE FLAVORS OF THE ATLANTIC
DU TYPIQUE À L'INNOVANT : DES PLATS QUI CÉLÈBRENT LES SAVEURS DE L'ATLANTIQUE

CARNE

MEAT | VIANDE

- BIFE À OSWALDO ARANHA** 20.00
BIFE DA VAZIA GRELHADO AO MOLHO DE ALHO FRITO NO AZEITE COM BATATAS FRITAS AS RODELAS, ARROZ E FAROFA DE OVO.
FLANK STEAK WITH GARLIC AND OLIVE OIL SAUCE, EGG FAROFA, FRENCH FRIES AND RICE
BAVETTE D'ALOYAU, ACCOMPAGNÉ DE FAROFA, OEUF, FRITES ET RIZ
- FEIJOADA BRASILEIRA *** 16.00
FEIJÃO PRETO, PERNIL DE PORCO FUMADO, CARNE SECA DE NOVILHO, LINGUIÇAS, ARROZ, FAROFA, COUVE "À MINEIRA", BANADA FRITA, LARANJA, MANDIOCA FRITA.
BRAZILIAN FEIJOADA BLACK BEANS, SMOKED PORK SHANK, DRIED BEEF, SAUSAGES, RICE, FAROFA, CABBAGE "À MINEIRA", FRIED BANANA, ORANGE, FRIED CASSAVA.
FEIJOADA BRÉSILIENNE HARICOTS NOIRS, JARRET DE PORC FUMÉ, BŒUF SÉCHÉ, SAUCISSES, RIZ, FAROFA (FARINE DE MANIOC) CHOUX "À MINEIRA", BANANE FRIE, ORANGE, MANIOC FRIE
* PRIMEIRO DOMINGO DO MÊS. FIRST SUNDAY OF THE MONTH | PREMIER DIMANCHE DU MOIS

PEIXE E FRUTOS DO MAR

FISH & SEAFOOD | POISSON & FRUITS DE MER

- MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO ACOMPANHADA DE ARROZ E FAROFA DE DENDÊ.**  36.00
FISH WITH SHRIMP STEW, SERVED WITH RICE
RAGOÛT DE POISSON ET DE CREVETTES, ACCOMPAGNÉE DE RIZ
- BACALHAU À BOTEQUIM ATLÂNTICO** 24.00
LOMBO DE BACALHAU FRITO RECHEADO COM QUEIJO E FIAMBRE, AO MOLHO DE CEBOLADA COM BATATA FRITA ÀS RODELAS
CODFISH LOIN STUFFED WITH HAM AND CHEESE WITH ONION SAUCE AND FRENCH FRIES
MORUE À LA BOTEQUIM ACCOMPAGNÉ DE JAMBON, FROMAGE ET DES FRITES

VEGAN

- ESTUFADINHO DE GRÃO DE BICO COM CAPONATA DE BERINGELA** 12.00
CHICKPEA STEW WITH EGGPLANT CAPONATA | RAGOÛT DE POIS CHICHES AVEC CAPONATA D'AUBERGINE

INFANTIL

ATÉ 12 ANOS. FOR KIDS (UP TO 12 YEARS)
POUR LES ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

- PICADINHO DE FRANGO COM ARROZ E BATATA FRITA** 9.00
DICED CHICKEN WITH RICE AND FRENCH FRIES | ÉMINCÉ DE POULET AVEC RIZ ET FRITES
- PICADINHO DE CARNE COM ARROZ E BATATA FRITA** 10.00
DICED BEEF WITH RICE AND FRENCH FRIES | ÉMINCÉ DE BŒUF AVEC RIZ ET FRITES

A cozinha obedece ao horário das 12:00 às 14:45 e das 19:00 às 22:15
The kitchen is open from 12:00 to 14:45 and from 19:00 to 22:15
Une soirée avec obéissance a lieu de 12:00 à 14:45 et de 19:00 à 22:15

SOBREMESAS

UM FINAL PERFEITO PARA ADOÇAR
A SUA JORNADA GASTRONÔMICA
A PERFECT ENDING TO SWEETEN YOUR GASTRONOMIC JOURNEY
UNE FIN PARFAITE POUR ADOUCIR VOTRE VOYAGE GASTRONOMIQUE

- PUDIM DA AVÓ COM CRUMBLE** PUDDING WITH CRUMBLE | PUDDING AVEC CRUMBLE 5.00
- MOUSSE DE MARACUJÁ COM COBERTURA DE POLPA DE MARACUJÁ.** 4.50
PASSION FRUIT MOUSSE / MOUSSE AUX FRUITS DE LA PASSION
- CREPIOCA DOCE DE LEITE** CREPIOCA WITH DULCE DE LECHE | CREPIOCA AU DULCE DE LECHE 6.00
- BOLO DE MILHO CREMOSO COM CALDA DE GOIABADA** 5.00
CREAMY CORN CAKE WITH GUAVA SYRUP | GÂTEAU DE MAÏS CRÉMEUX AVEC SIROP DE GOYAVE
- ABACAXI ASSADO COM CANELA E GELADO DE MENTA** 4.50
ROASTED PINEAPPLE WITH CINNAMON AND MINT ICE CREAM
ANANAS RÔTI À LA CANNELLE ET GLACE À LA MENTHE
- FRUTA DA ÉPOCA** 2.00
FRUITS OF THE SEASON: ORANGE, BANANA, PINEAPPLE
FRUITS DE SAISON: ORANGE, BANANE, ANANAS, POMME

CAFETARIA | BEBIDAS

- CAFÉ DELTA RUBI | DESCAFEINADO | CARIOCA DE CAFÉ** COFFEE, DECAFFEINATED | CAFÉ, DÉCAFÉINÉ 1.00
- PINGO | ABATANADO | CHÁ** 1.20
COFFEE WITH MILK | BIG CUP OF COFFEE | TEA
CAFÉ AU LAIT | GRANDE TASSE DE CAFÉ | THÉ
- MEIA DE LEITE** BIG CUP OF COFFEE WITH MILK | GRANDE TASSE DE CAFÉ AU LAIT 1.50
- REFRIGERANTES** PEPSI, 7UP, SUMOL, GUARANA, ICE TEA SOFT DRINKS | BOISSONS GAZEUSES 2.50
- SUMO NATURAL** NATURAL ORANGE JUICE | JUS D'ORANGE NATUREL 4.50
- ÁGUA COM GÁS** SPARKLING WATER | EAU GAZEUSE 1.50
- ÁGUA MINERAL 0.5L** WATER | EAU 1.50
- CERVEJA DE PRESSÃO 25CL** BEER | BIÈRE 2.50
- CERVEJA DE PRESSÃO 50CL** BEER | BIÈRE 4.50
- CERVEJA SEM ALCOOL** NON-ALCOHOLIC BEER | BIÈRE SANS ALCOOL 2.50
- CERVEJA PRETA** DARK BEER | BIÈRE BRUNE 2.50
- SOMERSBY MAÇÃ** 3.00
GREEN APPLE CIDER WITH FLORAL NOTES | CIDRE DE POMME VERTE AUX NOTES FLORALES
- SOMERSBY FRUTOS VERMELHOS** 3.00
APPLE CIDER WITH WILD BLACKBERRY FLAVOR | CIDRE DE POMME AU GOÛT DE MÛRES SAUVAGES
- VINHO AO COPO | TINTO** GLASS OF RED WINE | VERRE DE VIN ROUGE 3.00
- VINHO AO COPO | BRANCO** GLASS OF WHITE WINE | VERRE DE VIN BLANC 3.00
- VINHO AO COPO | VERDE** GLASS OF VINHO VERDE | VERRE DE VINHO VERDE 3.00

DRINKS & DESTILADOS

CAIPIRINHA CACHAÇA	5.00
<i>BRAZILIAN ALCOHOLIC BEVERAGE, MADE WITH CACHAÇA, LEMON, SUGAR AND ICE BOISSON BRÉSILIENNE À BASE DE CACHAÇA, CITRON, SUCRE ET GLAÇONS</i>	
CAIPIROSKA VODKA	5.00
<i>"CAIPIRINHA" WITH VODKA INSTEAD OF CACHAÇA "CAIPIRINHA" AVEC DE LA VODKA À LA PLACE DE LA CACHAÇA</i>	
CAIPIROSKA BLACK VODKA PRETA	5.00
<i>"CAIPIRINHA" WITH BLACK VODKA INSTEAD OF CACHAÇA "CAIPIRINHA" AVEC DE LA VODKA BLACK À LA PLACE DE LA CACHAÇA</i>	
CAIPIRÃO LICOR BEIRÃO	5.00
<i>"CAIPIRINHA" WITH LIQUOR "BEIRÃO" INSTEAD OF CACHAÇA "CAIPIRINHA" AVEC LIQUEUR "BEIRÃO" À LA PLACE DE LA CACHAÇA</i>	

	Copo 0.5L	Jarra 1.0L
SANGRIA VINHO TINTO RED WINE SANGRIA SANGRIA AU VIN ROUGE	8.00	16.00
SANGRIA VINHO BRANCO WHITE WINE SANGRIA SANGRIA AU VIN BLANC	8.00	16.00
SANGRIA DE ESPUMANTE COM FRUTOS VERMELHOS <i>SPARKLING WINE SANGRIA WITH RED BERRIES SANGRIA AU VIN MOUSSEUX AVEC FRUITS ROUGES</i>		20.00
SANGRIA DE ESPUMANTE COM MARACUJÁ <i>SPARKLING WINE SANGRIA WITH PASSION FRUIT SANGRIA AU VIN MOUSSEUX AVEC FRUIT DE LA PASSION</i>		20.00

• JAMESON	5.50
• J&B 15 ANOS	6.50
• WEST CORK SINGLE MALT PORT CASK IRISH WHISKEY	9.50
• GIN GORDONS	7.50
• GIN PREMIUM SELECTION	9.50
• MARTINI COM CERVEJA	3.50
• WHISKY COLA	5.50
• VODKA LARANJA	5.50
• MARTINI FAVALIOS	3.00
• AMÊNDOA AMARGA	3.00
• CROFT MACIEIRA	3.50
• LICOR BEIRÃO	4.00
• BAILEYS	4.00
• AGUARDENTE CRF	5.00
• VINHO DO PORTO	3.00