



Petiscos

Bolinho de bacalhau _____ \$15
 Unidade de 150g, confeccionado com bacalhau porto "gadus morhua".
 Acompanha molho tártaro da casa

Lula à Dorê _____ \$49
 Anéis de lula empanados com farinha de trigo e leite

Camarão à paulista _____ \$35
 Salteado no azeite e lâminas de alho

Marisco à vinagrete _____ \$32
 Marisco no vapor com vinagrete

Mix de frutos do mar _____ \$45
 Frigideira com lula, polvo, mariscos e camarão

Ostra in natura _____	Dúzia	Meia dúzia
Ostra fresca de Florianópolis com molho de pimenta, limão e sal	\$45	\$25

Ostra Gratinada _____	Dúzia	Meia dúzia
Ostra de Florianópolis cozida com catupiry e parmesão	\$45	\$25

Polvo à vinagrete _____ \$40
 Polvo português com vinagrete

Fritas à portuguesa _____ \$15
 Batatas fritas em rodela com alecrim. Acompanha molho da casa

Iscas de peixe _____ \$25
 Iscas de pescada branca empanadas. Acompanha molho da casa

Alheira transmontana _____ \$30
 Alheira de carnes de caça e porco

Espinheta de bacalhau _____ \$30
 Lascas de bacalhau porto "Gadus Morhua" e tempero transmontano

Camarão empanado _____ \$39
 Camarão empanado acompanhado de molho da casa

Presunto cru português _____ \$35
 Lascas de presunto com tiras de queijo de cabra, figo verde e mel

Camarão à Chef Marcelo _____ \$39
 Camarão refogado com cebola. Acompanha cesta de pães

Batata da quinta do Vilarinho _____ \$18
 Batatas rústicas salteadas no azeite com alecrim e catupiry

<p>Cesta de pães extra: \$8</p>

Pratos Individuais

- Bacalhau à Gomes de Sá** _____ \$59
Lascas de bacalhau porto "gadus morhua" com batatas em rodela, pimentão, tomate, ovo e azeitonas ao forno. Acompanha arroz
- Bacalhau à lagareiro** _____ \$59
Posta de bacalhau porto "Gadus morhua" com batatas ao murro, brócolis, ovo e azeitonas "nadando" no azeite ao forno. Acompanha arroz
- Polvo à lagareiro** _____ \$59
Polvo português com batatas ao murro, brócolis, ovo e azeitonas "nadando" no azeite ao forno. Acompanha arroz
- Arroz de frutos do mar** _____ \$55
Arroz úmido com molho da casa, lula, polvo, mariscos e camarão
- Bacalhau à Braz** _____ \$49
Bacalhau porto "gadus morhua" desfiado com fritas em "palitos", cebola, azeitonas e salsa. Acompanha arroz
- Arroz de polvo** _____ \$35
Arroz refogado com polvo português, salsa e condimentos
- Arroz de bacalhau** _____ \$35
Arroz refogado com bacalhau porto "Gadus Morhua" salsa, azeitonas e condimentos
- Bacalhau grelhado com batatas ao murro** _____ \$65
Bacalhau na grelha com batatas ao murro, ovo e pimentão assado. Acompanha arroz
- Posta à Mirandesa** _____ \$45
Farta posta de Alcatra na grelha, com tempero Mirandês, batatas ao murro e brócolis. Acompanha arroz
- Salada Lika Almeida** _____ \$25
Folhas verdes, tomate cereja, palmito, cenoura ralada e parmesão ralado
- Salada Vitória Manu** _____ \$30
Folhas verdes, tomate cereja, palmito, cenoura ralada, parmesão ralado e camarões frescos
- Camarão ao catupiry** _____ \$45
Camarão descascado e grelhado ao molho catupiry. Acompanha arroz

Drinks

Mojito \$17

Rum | Hortelã | Água
gaseificada

Negroni \$17

Gin | Vermute Rosso | Campari

Margarita \$17

Tequila | Suco de limão |
Contreau

Cuba Libre \$15

Rum | Refrigerante de cola |
Limão

Dry Martini \$20

Gin | Vermute Seco

Gin Tônica Nacional \$19

Gin | Água tônica | limão

Gin Tônica Importada \$22

Gin Tanqueray | Água tônica |
limão

Gin Tônica Especial \$25

Gin | Água tônica | sabores:

- Purê de manga
- Erva doce com gengibre
- Maçã verde
- Amora
- Tangerina

*C/ Gin importado +\$3

Bloody Mary \$20

Suco de tomate | Vodka |
Molho inglês | Pimenta

Caipirinha \$15

Sabores:

limão | Morango | lima da
pérsia | Abacaxi | Maracujá |
Frutas vermelhas | Caju |
Tangerina | Kiwi

*C/ Cachaça Artesanal \$18

*C/ Vodka Nacional \$17

*C/ Vodka Absolut \$20

*C/ Saquê \$16

Adoçada c/ rapadura: +\$2

Saquerinha Tropical \$20

Saquê | Banana | Canela |

Doses

Cachaças:

Artesanal \$10

Jambu \$15

Salinas \$8

Espírito de Minas \$12

Nega Fulô \$12

Seleta \$8

Canabella \$12

Ginjinha portuguesa \$20

Anis português \$15

Bagaceira portuguesa \$20

Vinho do porto (safra especial) \$20

Vodka Nacional \$10

Vodka Absolut \$16

Whisky Red Label \$18

Whisky Black Label \$22

Whisky Old Parr \$20

Tequila José Cuervo Ouro \$14

Licor Amarula \$14

Steinhaeger \$7

Cervejas

Original 600ml \$15

Império 600ml \$12

Heineken 600ml \$15

Serramate 600ml \$15

Heineken Long neck \$10

Stella Artois Long neck \$10

Budweiser Long neck \$10

Soft Drinks

Chá Lata \$6

Refrigerante lata \$6

H₂OH Limoneto \$6

Água tônica \$6

Água com gás \$5

Água sem gás \$5

Suco Natural \$10

limão | Morango | Laranja |
Abacaxi | Maracujá | Frutas
vermelhas | Caju | Tangerina |
Kiwi

Suco de Uva Artesanal \$12

Vinhos da semana

Vinho Tinto Regresso	Garrafa	
Português. Região: Viseu 750ml Teor: 12,5%	\$45	
Mateus Rosé Original	Garrafa	Taça
Português. Vinícola Sograpé. Tipo Rosè 750ml Teor: 11%	\$80	\$25
Vinho Tinto Esporão Alandra	Garrafa	
Português. Região: Alentejo 750ml Teor: 13%	\$60	
Vinho Tinto Periquita Original	Garrafa	Taça
Português. Região: Península de Setúbal 750ml Teor: 13%	\$80	\$25
Vinho Tinto Adega Grande	Garrafa	
Português. Região: Almeirim - Ribatejo 750ml Teor: 13,5%	\$45	
Vinho Verde Branco Casal Garcia	Garrafa	Taça
Português. Região: Minho 750ml Teor: 10%	\$80	\$25
Vinho Verde Branco Via Latina	Garrafa	
Português. Região: Vinhos Verdes 750ml Teor: 11%	\$55	
Taça de Vinho da Casa		\$20

*consulte taxa de rolha



@omirandes