

# Couvert

---

Pan	3€
Aceitunas aliñadas	2€
Mantequilla de ajo y hierbas	2€
Queso cremoso de oveja	7€
Queso curado de oveja	6€
Jamón ibérico	14€

# Entrantes

---










<b>Ensalada de pulpo</b> 🍷	11€
Pulpo, pimientos, cebolla, cilantro, ajo, aceite de oliva y vinagre	
<b>Pica-pau de ternera</b> 🍷🍷🍷🍷	12€
Pequeños dados de ternera salteados en aceite de oliva, ajo, vino blanco y encurtidos	
<b>Gambas al “Guilho” al estilo Catita</b> 🍷🍷🍷	12€
Gambas salteadas en aceite de oliva, vino blanco, mantequilla, ajo y guindilla portuguesa	
<b>Trilogía de Lisboa</b> 🍷🍷🍷	24€
Gambas al Guilho, ensalada de pulpo y pica-pau de ternera servidos en teja tradicional	
<b>Ensalada de bacalao</b> 🍷	12€
Láminas de bacalao, lechuga ibérica, tomate, pepino y aceitunas negras	
<b>Sugerencia del mes</b>	12€
Sugerencia mensual del Chef utilizando los ingredientes más frescos y recreando recetas tradicionales portuguesas con un toque de sofisticación	

# Héroes del Mar

---


<b>Bacalao à Brás</b> 🍷🍷	19€
Bacalao desmigado con patatas paja, cebolla, ajo, huevo, aceite de oliva y tapenade de aceitunas negras	
<b>Arroz caldoso de pulpo al estilo lisboeta</b> 🍷🍷	21€
Un plato lleno de tradición que recuerda a los almuerzos de domingo en casa. Arroz caldoso con pulpo y tomate	
<b>Bacalao a la Maria Catita</b> 🍷	22€
Lomo de bacalao confitado en aceite de oliva y ajo, grelos, patatas al golpe y pan de maíz con hierbas aromáticas	
<b>Pulpo al estilo Lagareiro</b> 🍷	22€
Pulpo cocinado lentamente acompañado de grelos y patatas al golpe	
<b>Bacalao cremoso gratinado con gambas</b> 🍷🍷🍷	21€
Bacalao cremoso con grelos y gambas gratinado al horno	
<b>Cataplana de Marisco</b> 🍷🍷	1 pax 32€   2 pax 59€
La cataplana es una olla tradicional de cobre con forma de concha originaria del Algarve, utilizada para cocinar pescados y mariscos. El vapor resalta el sabor y la frescura de los alimentos. Tiempo medio de preparación 25 minutos	
<b>Pescado fresco del día con patatas al golpe y verduras salteadas</b> 🍷	21€
Sugerencia diaria de pescado, asado o a la parrilla, acompañado de patatas al golpe y verduras salteadas con aceite de oliva, ajo y tomillo	

# De La Tierra

- Carrilleras de cerdo ibérico con migas**    19€  
Carrilleras de cerdo ibérico confitadas en vino tinto y romero, acompañadas de migas con chorizo y hierbabuena
- Francesinha a la Maria Catita**    20€  
Pan de molde, filete de ternera, salchicha toscana, queso, jamón, chorizo, huevo frito, salsa especial picante y patatas fritas
- Filete de falda con batata frita**    19€  
Estilo portugués - Frito en aceite de oliva con ajo, vino blanco, mostaza y jamón  
Estilo micaelense - Frito en aceite de oliva, ajo, vino blanco y guindilla portuguesa  
A la parrilla - Servido con mayonesa de ajo

## De La Huerta

Vegetariano

- Puerro à Brás**  17€  
Puerro con patata, cebolla, patata paja y nata

## Sopa

- Sopa del día** 4€  
Sopa elaborada con las mejores y más frescas verduras de temporada

## Para niños












Até aos 12 anos

- Pechuga de pollo a la parrilla**  9€  
Pechuga de pollo a la parrilla con espaguetis

## Guarniciones

- Patatas fritas 4€  
Patatas al golpe 3€  
Verduras salteadas 4€  
Arroz 4€  
Ensalada mixta 3€  
Huevo frito 2€

## Postres

- El peor pastel de chocolate de Lisboa**   6€  
Pastel de chocolate con salsa de guinda y helado de nata
- Pastel Reina D. Amélia con su helado**   5€  
Pastel tradicional de las Azores elaborado con melaza y especias que conquistó a la familia real portuguesa
- Pudín de la Catita**   5€  
Cada mes un pudín con un sabor diferente
- Brisas de Lis**   5€  
Dulce conventual portugués elaborado con huevos y harina de almendra
- Farófias al estilo Catita**    5€  
Postre tradicional portugués elaborado con claras de huevo batidas y cocidas en leche
- Fruta de temporada** 3€

### Legenda



Ajo



Alcohol



Gluten



Lactosa



Mostaza



Huevo