

Couvert

Pane	3€
Olive condite	2€
Burro all'aglio e alle erbe	2€
Formaggio di pecora cremoso	7€
Formaggio di pecora stagionato	6€
Prosciutto iberico	14€










Antipasti

Insalata di polpo 🍷	11€
Polpo, peperoni, cipolla, coriandolo, aglio, olio d'oliva e aceto	
Pica-pau di manzo 🍷🍷🍷🍷	12€
Piccoli cubetti di manzo saltati in olio d'oliva, aglio, vino bianco e sottaceti	
Gamberi "Guilho" alla maniera Catita 🍷🍷🍷	12€
Gamberi saltati in olio d'oliva, vino bianco, burro, aglio e peperoncino portoghese	
Trilogia di Lisbona 🍷🍷🍷	24€
Gamberi Guilho, insalata di polpo e pica-pau di manzo serviti su tegola tradizionale	
Insalata di baccalà 🍷	12€
Scaglie di baccalà, insalata iberica, pomodoro, cetriolo e olive nere	
Suggerimento del mese	12€
Suggerimento mensile dello Chef con ingredienti freschi che reinterpretano ricette tradizionali portoghesi con un tocco disoffisticazione	

Eroi del Mare


Baccalà à Brás 🍷🍷	19€
Baccalà sfilacciato con patate paglia, cipolla, aglio, uova, olio d'oliva e tapenade di olive nere	
Riso al polpo alla Lisboeta 🍷🍷	21€
Un piatto tradizionale che ricorda i pranzi domenicali in famiglia. Riso cremoso con polpo, coriandolo e pomodoro	
Baccalà Maria Catita 🍷	22€
Lombo di baccalà confit in olio d'oliva e aglio, grelos, patate schiacciate e pane di mais con erbe aromatiche	
Polpo alla Lagareiro 🍷	22€
Polpo cotto lentamente accompagnato da grelos e patate schiacciate	
Baccalà cremoso gratinato con gamberi 🍷🍷🌾	21€
Baccalà cremoso con grelos e gamberi gratinato al forno	
Cataplana di frutti di mare 🍷🍷	1 pax 32€ 2 pax 59€
La cataplana è una tradizionale pentola di rame a forma di conchiglia originaria dell'Algarve utilizzata per cucinare pesce, coriandolo e frutti di mare. Il vapore esalta il sapore e la freschezza degli ingredienti. Tempo medio di preparazione 25 minuti	
Pesce fresco del giorno con patate schiacciate e verdure saltate 🍷	21€
Suggerimento giornaliero di pesce, arrosto o alla griglia, servito con patate schiacciate e verdure saltate in olio d'oliva, aglio e timo	

Dalla Terra

- Guance di maiale iberico con migas**    19€
Guance di maiale iberico cotte lentamente in vino rosso e rosmarino servite con migas tradizionali con chorizo e menta
- Francesinha alla Maria Catita**    20€
Pane in cassetta, bistecca di manzo, salsiccia toscana, formaggio, prosciutto, chorizo, uovo fritto, salsa piccante della casa e patatine fritte
- Bistecca di manzo con patatine fritte**    19€
Alla portoghese - Fritta in olio d'oliva con aglio, vino bianco, senape e prosciutto
Stile micalense - Fritta in olio d'oliva, aglio, vino bianco e peperoncino portoghese
Alla griglia - Servita con maionese all'aglio

Dall'Orto

Vegetariano


- Porro à Brás**  17€
Porro con patate, cipolla, patate paglia e panna

Zuppe

- Zuppa del giorno** 4€
Zuppa preparata con le migliori verdure fresche di stagione

Per bambini












Fino a 12 anni

- Petto di pollo alla griglia**  9€
Petto di pollo alla griglia con spaghetti

Contorni

- Patatine fritte 4€
Patate schiacciate 3€
Verdure saltate 4€
Riso 4€
Insalata mista 3€
Uovo al tegamino 2€

Dolci

- Il peggior dolce al cioccolato di Lisbona**   6€
Dolce al cioccolato con salsa alla ginja e gelato alla panna
- Torta Regina D. Amélia con il suo gelato**   5€
Dolce tradizionale delle Azzorre preparato con melassa e spezie che conquistò la famiglia reale portoghese
- Budino della Catita**   5€
Ogni mese un budino con un sapore diverso
- Brisas de Lis**   5€
Dolce conventuale portoghese preparato con uova e farina di mandorle
- Farófiás alla maniera della Catita**    5€
Dessert tradizionale portoghese preparato con albumi montati cotti nel latte
- Frutta di stagione** 3€

Legenda



Aglio



Alcool



Glutine



Lattosio



Senape



Uova