

Couvert

Pão	3€
Azeitonas temperadas	2€
Manteiga de alho e ervas	2€
Queijo amanteigado de ovelha	7€
Queijo curado de ovelha	6€
Presunto de porco ibérico	14€










Entradas

Salada de polvo 🍷	11€
Polvo, pimentos, cebola, coentros, alho, azeite e vinagre	
Pica-pau da Vazia 🍷🍷🍷🍷	12€
Pequenos nacos de vazia de novilho salteado em azeite, alho, vinho branco e pickles	
Gambas à “Guilho” à moda da Catita 🍷🍷🍷	12€
Gambas salteadas em azeite, vinho branco, manteiga, alho e pimenta da terra	
Trilogia de Lisboa na telha 🍷🍷🍷	24€
Gambas à Guilho, Salada de Polvo, Pica-pau da vazia	
Salada de bacalhau 🍷	12€
Lascas de bacalhau, salada ibérica, tomate, pepino e azeitona preta	
Petisco do mês	12€
Sugestão Mensal do Chef utilizando os ingredientes mais frescos e recriando receitas tradicionais Portuguesas com um toque de sofisticação	

Heróis do Mar


Bacalhau à Brás 🍷🍷	19€
Bacalhau, batata palha, cebola, alho, ovo, azeite, “tapenade” de azeitonas pretas	
Arroz de Polvo à moda Lisboaeta 🍷🍷	21€
Um prato que sabe a tradição, aos almoços de domingo na casa da mãe. Arroz caldoso com polvo, coentros e tomate	
Bacalhau à Maria Catita 🍷	22€
Lombo de bacalhau confitado em azeite e alho, grelos e batatas à murro, broa de milho com ervas aromáticas	
Polvo à Lagareiro 🍷	22€
Polvo cozido a baixa temperatura acompanhado com grelos e batata a murro	
Bacalhau Gratinado com Camarão 🍷🍷🌿	21€
Bacalhau cremoso com grelos e camarão, gratinado	
Cataplana de Marisco 🍷🍷	1 pax 32€ 2 pax 59€
A “Cataplana” é uma panela de cobre em forma de concha, originária do Algarve onde são confeccionados, peixes, coentros e mariscos. O vapor produzido realça o sabor e a frescura dos alimentos. Tempo médio de confeção 25”	
Peixe fresco do dia com batata a murro e legumes salteados 🍷	21€
Sugestão diária de peixe, assado ou grelhado com batata à murro e legumes salteados com azeite, alho e tomilho	

Da Terra

- Bochechas de porco ibérico com migas**    19€
Bochechas de porco ibérico confitadas em vinho tinto, alecrim, com migas de chouriço e hortelã
- Francesinha à Maria Catita**    20€
Pão de forma, bife de vaca, salsicha toscana, queijo, fiambre, chouriço, ovo estrelado, molho especial picante e batata frita
- Bife da Vazia com batata frita**    19€
À Portuguesa – Frito em azeite, com alho, vinho branco, mostarda e Presunto
Micaelense – Frito em azeite, alho, vinho branco e pimenta da terra
Grelhado – com Maionese de alho

Da Horta

Vegetariano

- Alho Francês à Brás**  17€
Alho francês com batata, cebola, batata palha e natas

Para as crianças

Até aos 12 anos

- Peito de frango grelhado**  9€
Peito de frango grelhado com esparguete












Sopa

- Sopa do dia** 4€
Sopa confeccionada com os melhores e mais frescos legumes da estação

Para acompanhar

- Batata frita 4€
Batata a murro 3€
Legumes salteados 4€
Arroz 4€
Salada mista 3€
Ovo estrelado 2€

Sobremesas

- Pior bolo de chocolate de Lisboa**   6€
Bolo de chocolate com molho de ginja e gelado de nata
- Bolo Rainha D.Amélia com o seu gelado**   5€
Bolo regional Açoriano com Melaço e especiarias que conquistou a família real Portuguesa
- Pudim da Catita**   5€
Todos os meses um pudim de sabor diferente
- Brisas de Lis**   5€
Doce conventual português feito com ovos e farinha de amêndoa
- Faróffias à maneira da Catita**    5€
Doce tradicional português feito com claras de ovo batitas e cozidas em leite
- Fruta da época** 3€

Legenda



Alho



Álcool



Glúten



Lactose



Mostarda



Ovo