

RESTAURANTE
CASARIO
RIBEIRA  PORTO

José Miguel Guedes e Miguel Castro e Silva propõem uma viagem que resulta da sua experiência individual e da partilha de ideias. A carta que assinam é dinâmica e respeita os produtos e a sua sazonalidade.

José Miguel Guedes and Miguel Castro e Silva propose a journey that results from their personal experiences and shared ideas. The menu that they here sign is dynamic, respecting the products and their seasons.



MENU DO CHEF . CHEF'S MENU 48€

A nossa sugestão em cinco momentos . Our five-course suggestion
Harmonizado com três vinhos . Pairing with three wines 60€

O Menu do Chef é servido para a totalidade da mesa. Disponível até às 21h30.
The Chef's Menu is served for the entire table. Available until 9:30 pm.

NA MESA, SE ASSIM DESEJAR . TO START, IF YOU WISH

COUVERT Pão, Azeite e Manteiga dos Açores 2,8€
COUVERT Bread, olive oil and butter from the Azores

Seleção de Queijos e compota de Abóbora 12€
Cheese platter and pumpkin jam

Seleção de Presunto e Paio, escabeche de cebola com Porto 9,5€
Cured ham and sausage, sweet & sour onion with Port

FRIOS . COLD DISHES

Tártaro da Horta ^{Veg} 9,5€
Vegetables and fruit tartar ^{veg}

Robalo marinado com ervas frescas 12€
Marinated seabass with fresh herbs

Tártaro de peixe com abacate e leite de açafrão 12,5€
Fish tartar with avocado and saffron

Rosbife de Veado com cumberland 11€
Venison Roast Beef with cumberland

Salmão curado com figo e vinagreta de framboesa 11,5€
Cured Salmon with figs and raspberry vinaigrette

Esta ementa propõe pratos mais pequenos. Sugerimos que escolha três ou quatro opções para melhor degustar.
This menu proposes smaller dishes. We suggest that you make a selection of three or four dishes to taste.

QUENTES . HOT DISHES

“Lollipop” de lula e camarão (3un.) 9,5€
Squid and shrimp “Lollipop” (3un.)

Ensopado de grão com boletos e trompetas ^{Veg} 11,5€
Chickpea stew with boletus and trumpets mushrooms ^{veg}

Parmentier - Puré de batata trufado, gema, espargo verde e queijo dos Açores ^{Veg} 10,5€
Parmentier - Truffled potatoes mash, yolk, green asparagus and Azores cheese ^{veg}

Pescada à Poveira com grelos 16,5€
Hake with turnip top

Arroz de robalo com açafrão e limão 16,5€
Seabass rice with saffron and lemon

Polvo & Agrião, puré de batata doce 14,5€
Octopus and watercress on sweet potatoes mash

Bacalhau como à Gomes de Sá 12,5€
Codfish “Gomes de Sá” style

Coxa de frango, puré de espinafre, molho de Morilles 11,5€
Chicken thigh on potatoes and spinach mash, Morilles sauce

Novilho, legumes da época e molho de Vinho do Porto 15,5€
Braised Veal, sautéed vegetables and Port Wine sauce

Porco Bísaro, couve lombarda e molho à Portuguesa 13,5€
Bisaro pork belly with cabbage and laurel garlic sauce

PARA ADOÇAR . TO SWEETEN 5,5€

Mousse de chocolate 0°C com creme de avelã
Chocolate mousse 0°C with hazelnut cream

Bolacha e avelã, gelado de caramelo salgado
Cookie, cocoa and hazelnut, salted caramel ice-cream

Mil folhas de amêndoa com maçã assada, Porto e mascarpone
Almond tiles with baked apple, Port and mascarpone

Leite creme, pinhões e gelado de canela
Crème brûlée, pine nuts and cinnamon ice-cream

Esta ementa propõe pratos mais pequenos. Sugerimos que escolha três ou quatro opções para melhor degustar.
This menu proposes smaller dishes. We suggest that you make a selection of three or four dishes to taste.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações . *Complaints book available* / IVA incluído à taxa legal em vigor . *VAT included*
Agradecemos que nos informe se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar . *Please kindly inform us if you have any food allergy*