

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.

Esta carta propõe pratos mais pequenos.
Sugerimos que escolha três ou quatro opções para melhor degustar.

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.

This menu proposes smaller dishes.
We suggest that you make a selection of three or four dishes to taste.



Menu do Chef . Chef's Menu

A nossa sugestão em cinco momentos 48€

Our five-course suggestion

Harmonização de vinhos 22€

Wines pairing

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.

Preço por pessoa . Price per person

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 presunto e paio, escabeche de cebola com Porto 9,5€

Cured ham and sausage, sweet & sour onion with Port

Seleção de queijos e compota de abóbora 12€

Cheese platter and pumpkin jam



Frios . Cold dishes

Vichyssoise de amêndoa com pato fumado 6€

Almond Vichyssoise with smokeed duck

Beterraba assada, queijo e framboesa ^{veg} 8,5€

Roasted beets, cheese and raspberry ^{veg}

Rosbife de novilho, zabaglione de molho inglês 9,5€

Veal roast beef, worcester zabaglione

Raia frita, pesto de aipo e avelã, picle de funcho 11,5€

Fried skate, hazelnut and celeri cream and fennel

Tártaro de peixe com abacate e leite de açafraão 12,5€

Fish tartar with avocado and saffron

Enguia fumada com pão ázimo 13€

Smoked eel and flatbread

Quentes . Hot dishes

Ensopado de grão com legumes de primavera ^{veg} 9,5€
Chickpea stew with spring vegetables ^{veg}

Parmentier – Puré de batata trufado, gema, espargo verde 10,5€
e queijos dos açores ^{veg}

Parmentier – Truffled potatoes mash, yolk, green asparagus
and Azores Cheese ^{veg}

Lollipop de lula e camarão (3un) 12€
Squid and shrimp “Lollipop” (3un)

Bacalhau à Gomes de Sá 13,5€
Codfish “Gomes de Sá” Style

Lula recheada com paio Bísaro 15,5€
Stuffed squid with *Bísaro* cured sausage

Robalo com creme de pimentos amarelos 19€
Pan seared sea bass with yellow pepper sauce

Rodvalho com arroz de lingueirão 21,5€
Turbot with razor clam rice

Coxa de pato, molho *Périgueux* 14€
Duck confit, *Périgueux* sauce

Porco Bísaro, migas de couve-lombarda, molho à portuguesa 14€
Bísaro pork belly with savoy cabbage, laurel garlic sauce

Novilho com molho à Marrare, grelos salteados 16€
Roasted veal with “Marrare” sauce, trunip tops

Para adoçar . To sweeten

Tartelete de chocolate com frutos do bosque e pistachio 5,5€
Chocolate tartelet with berries and pistachio

Bolacha e avelã com gelado de caramelo salgado 5,5€
Cookie, cocoa and hazelnut with salted caramel ice-cream

Mil folhas de amêndoa com maçã assada, Porto e *mascarpone* 5,5€
Almond tiles with backed apple, Port and *mascarpone*


Leite creme, pinhões e gelado de canela 5,5€
Crème brûlée, pine nuts and cinnamon ice-cream



Neste estabelecimento existe livro de reclamações. IVA incluído à taxa legal em vigor.
Complaints book available. VAT included.

Agradecemos que nos informe se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar.
Please kindly inform us if you have any food allergy.

Rate us on  TripAdvisor and  Zomato

Follow us  @casario.porto