

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 52€
Our five-course suggestion

Harmonização de vinhos 24€ / premium 36€
Wines pairing / premium

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 3€
Couvert bread, olive oil and butter

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 with pumpkin jam



Carta . Menu

Beterraba assada, queijo e framboesa^{veg} 8,5€
Roasted beets, cheese and raspberry

Terrina de porco de coentrada, tomate seco 9,5€
Pork terrine with cilantro, dry tomato

Cavala com citrinos 11,5€
Mackerel with citrus

Tártaro de peixe com abacate e leite de açafrão 13,5€
Fish tartar with avocado and saffron

Terrina de sapateira, maçã verde 14,5€
Brown crab terrine, green apple

Arroz com gorgonzola, pêra em Porto e balsâmico^{veg} 13,5€
Gorgonzola rice with Port and balsamic poached pear

Soufflé de espargo verde, creme amêndoa e queijo S. Miguel^{veg} 13,5€
Green asparagus soufflé, almond cream and S. Miguel cheese

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

Polvo e agrião, puré de batata doce 16€
Octopus and watercress on sweet potatoes mash

Vieira, arroz de açafrão e limão, ovas avruga 17€
Scallops with saffron and lemon rice, avruga caviar

Robalo com funcho e laranja 19€
Seabass with fennel orange sauce

Rodovalho com arroz de algas 22,5€
Turbot with seaweed rice

Pudim de peixe em quenelle, acelga em fricassée 16€
Fish pudding quenelle, chard fricassée

Bacalhau como à Gomes de Sá 15€
Codfish “Gomes de Sá” style

Suprema de pintada com morilles, gnocci com manteiga de sálvia 17€
Guinea fowl with morilles, gnocci with sage butter

Porco Bísaro, migas de couve-lombarda, molho à portuguesa 15,5€
Bísaro pork with savoy cabbage, laurel garlic sauce

Borrego com ensopado de grão e cogumelos do campo 18€
Lamb with chick peas and mushrooms stew

Para adoçar . To sweeten

Chocolate, cereja em calda, pistácio 6€
Chocolate, cherry and pistachio

Bolacha e avelã com gelado de caramelo salgado 6€
Cookie, cocoa and hazelnut with salted caramel ice-cream

Mil folhas de amêndoa com maçã assada, Porto e *mascarpone* 6€
Almond tiles with baked apple, Port and *mascarpone*

Leite creme de anis e laranja, amêndoa e figo 6€
Crème brûlée with star anise and orange, almond and figs



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