Para adoçar . To sweeten

Bolacha, chocolate e avelã, gelado de caramelo salgado 6,5€
Cookie, chocolate and hazelnut with salted caramel ice-cream

Mil folhas de amêndoa com maçã assada, Porto e *mascarpone* 6,5€
Almond tiles with baked apple, Port and *mascarpone*

Leite creme de anis e laranja, amêndoa e figo 6,5€
Crème brûlée with star anise and orange, almond and figs

Tarte de Queijo da Serra, Chutney Tomate e Maçã 6,5€
Queijo da Serra pie, apple and tomato chutney

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

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 55€
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, picle de cebola roxa 9,5€
Cured ham and sausage, Pickled red onion

Seleção de queijos e compota de abóbora 12€
Cheese platter with pumpkin jam

Carta . Menu

Beterraba assada, iogurte e framboesa[veg] 8,5€
Roasted beets, yoghurt and raspberry

Cavala com citrinos 12,5€
Mackerel with citrus

Robalo marinado com ervas 13,5€
Marinated seabass with fresh herbs

Atum à japonesa 15,5€
Tuna 'Tataki' with soy and balsamic vinaigrette

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

Cuscos de beringela com trompetas-negras e hortelã[veg] 13,5€
Portuguese couscous with eggplant, black trumpet mushrooms and mint

Rillettes de pato, salada de cogumelos e picles 12,5€
Duck Rillettes, mushroom and pickle salad

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

Linguado e Vieira, Creme de alho francês 22€
Sole and scallops, leek soup

"Lollipop" de lula e camarão (3un) 14€
Squid and shrimp "lollipop" (3un)

Polvo e agrião, puré de batata doce 17€
Octopus and watercress on sweet potatoes mash

Arroz de açafrão e limão, Camarão Tigre 22€
Saffron and lemon rice, tiger prawn

Robalo com funcho e laranja 21€
Seabass with fennel and orange sauce

Bacalhau como à Gomes de Sá 19€
Codfish "Gomes de Sá" style

Suprema de Pintada com Caril Goês, Picle de pepino 17€
Guinea fowl, Goan curry, cucumber pickle

Porco Bísaro, migas de couve-lombarda, molho à portuguesa 16,5€
Bísaro pork with savoy cabbage, laurel garlic sauce

Novilho, Espinafre e Queijo da Serra, Batata 18,5€
Beef, spinach and Queijo da Serra, potatoes