

MANGER.

- POUR COMMENCER

COUVERT 2 PAX | 4

PAIN, HUILE D'OLIVE AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE ET TAPENADE D'OLIVES.

PLATEAU DE FROMAGES ET DE VIANDES FUMÉES | 15.5 **GF**

- TAPAS À PARTAGER

BATATAS BRAVAS | 5.5

NOUS AVONS GARDÉ LA SIMPLICITÉ DE LA RECETTE ORIGINALE TOUT EN Y APPORTANT NOTRE TOUCHE, UNE SAUCE À L'AIL RÔTI ET UNE SAUCE LÉGÈREMENT ÉPICÉE À BASE DE PIMENTS ET DE PAPRIKA. **VG GF**

PATANISCAS | 6.5

BEIGNETS DE MORUE SALÉE AVEC MAYONNAISE À L'AIL.

RISOTTO MORUE | 12.5

LA RECETTE TRADITIONNELLE DU RISOTTO, MAIS AVEC DE LA MORUE POUR LUI DONNER DES SAVEURS PORTUGAISES. (FRAIS, MINIMUM 20 MINUTES DE PRÉPARATION) **GF**

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU POULET OU AU TOFU & MOUSSE DE CURRY/CORIANDRE | 7.5

LE POULET OU LE TOFU EST ENVELOPPÉ DANS UNE FEUILLE DE ROULEAU DE PRINTEMPS, FRIT, ET SERVI AVEC UNE MOUSSE DE CORIANDRE ÉPICÉE À TREMPER. **VG**

PIMENTOS PADRÓN | 6.5

LA TAPA ESPAGNOLE CLASSIQUE, FRITE À L'HUILE D'OLIVE ET ACCOMPAGNÉE DE CRUDITÉS. **VG GF**

GRATIN DE CAMEMBERT | 9.5

AVEC GELÉE DE MIEL ET DE PIMENT. **V**

SEICHE FRITE & MAYONNAISE AU CITRON VERT | 9.5

SEICHE EN LAMELLES ASSAISONNÉE ET FRITE AVEC DES FARINES, SERVIE AVEC UNE MAYONNAISE AU CITRON VERT.

CHAMPIGNONS "BRÁS" | 9.5

PLEUROTHUS ET PORTOBELLO ENVELOPPÉS DANS DES ŒUFS ET DES POMMES DE TERRE EN PAILLE. **VG GF**

CHAMPIGNONS, LÉGUMES ET ROMESCO SAUTÉS | 9.5

LES PLEUROTHUS, LES OIGNONS DE PRINTEMPS ET LES ASPERGES VERTES SONT SAUTÉS JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT BIEN GRILLÉS ET SERVIS AVEC LA SAUCE ROMESCO, COMPOSÉE DE TOMATES, DE NOIX ET D'AIL. **VG GF**

TARTARE DE THON | 15.5

AVEC UN GOÛT DE MOUTARDE ET DES COURNICHONS SUR UN LIT D'AVOCAT. **GF**

FEUILLETÉ DE CANARD | 9.5

CANARD CONFIT FARCIS D'OIGNONS CARAMÉLISÉS.

JOUE DE PORC NOIR CUITE | 11.5

JOUES DE PORC JUTEUSES, CUITES LENTEMENT, ACCOMPAGNÉES D'UNE RÉDUCTION DE VIN ET DE SAUCE À LA VIANDE, DE PURÉE ET D'UN JAUNE D'ŒUF. **GF**

CROQUETTES DE CREVETTES ET SAUCE AUX HUÎTRES | 8.5

CROQUETTES À L'ESPAGNOLE, CROUSTILLANTES À L'EXTÉRIEUR ET À L'INTÉRIEUR D'UNE BÉCHAMEL CRÉMEUSE AVEC DES MORCEAUX DE CREVETTES À LA SAUCE D'HUÎTRE.

PORTOBELLO FARCIS | 8.5

UN CHAMPIGNON FARCIS AVEC DE LA POMME CARAMÉLISÉE, DU FROMAGE BLANC ET UNE PETITE TOUCHE DE SEL FUMÉ.

1000 FEUILLES | 9.5

CHAMPIGNONS, AUBERGINES ET COURGETTES ASSAISONNÉS, FARCIS DE FROMAGE À LA CRÈME (30 MINUTES DE PRÉPARATION MINIMUM) **V GF**

TACOS DE PORC EFFILOCHÉ | 12.5

PORC CONFIT, OIGNONS CARAMÉLISÉS, FROMAGE ET CONFITURE DE POIVRONS.

"FRANCESINHA" | 15.5

LE PLAT TYPIQUE DE PORTO EST SERVI D'UNE MANIÈRE DIFFÉRENTE. ICI, NOUS REMPLAÇONS LE PAIN PAR UNE PÂTE DANOISE FOURRÉE À LA SAUCISSE ET AU STEAK. (30 MINUTES DE PRÉPARATION MINIMUM)

- SALADES

BURRATA | 11

SALADE VERTE, TOMATE, GUACAMOLE, FROMAGE BURRATA ET PESTO. **V**

SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE | 9,5

SUR UNE TRANCHE DE PAIN AVEC DU MIEL ET DES NOIX **V**

- TIBORNAS

(BRUSCHETTA PORTUGAISE FAITE À LA MAIN, DIFFÉRENTES GARNITURES SUR UNE TRANCHE DE PAIN RUSTIQUE GRILLÉ)

MORUE TIBORNA | 9.5

AVEC POUSSÉS VERTES.

TIBORNA DE BŒUF RÔTI | 12.5

AVEC BOUDIN NOIR ET SAUCE WINDSOR.

- DESSERTS

PUDDING "ABADE PRISCOS" | 6

AVEC GLACE AU PORTO 10 ANS D'ÂGE.

SPHÈRE DE MOUSSE AU CHOCOLAT | 5.5

AVEC SAUCE AUX CERISES ET MOUSSE DE GINGEMBRE. **V**

BROWNIE AU CHOCOLAT | 5.5

AVEC GLACE À LA NOISETTE. **V**

COUPE DE GÂTEAU AU FROMAGE AUX FRUITS TROPICAUX | 6

AVEC MOUSSE DE MANGUE.

FROMAGE DE CHÈVRE SAUTÉ | 6

AVEC SORBET À LA FRAMBOISE

VG VÉGÉTALIEN **V** VÉGÉTARIEN **GF** SANS GLUTEN

TOUS LES PRIX SONT EN VIGUEUR
PRIX EN EUROS

RUA TAPAS & MUSIC BAR - TV. DE CEDOFEITA 24 - PORTO
GRUPO RAIZ TASCAS GOURMET LDA - NIF 513051309

BOISSONS.

COCKTAILS

CAIPIRINHA | 7.5
CAIPIROSKA | 7.5
CAIPIROSKA À LA FRAISE | 8
MOJITO | 7.5
MARTINI SEC | 8
COSMOPOLITE | 8
MARGARITA | 8
PIÑA COLADA | 8
MAITAI | 8
LONG ISLAND | 8
APÉRITIF SPRITZ | 8
MARTINI ESPRESSO | 8
WHISKY SOUR | 8

COCKTAILS AU PORTO

PORTO TONIC | 7.5
MOJITO "VIN DE PORTO" | 8
PORTO STRAWBERRY "FRAISE" | 8
SPRITZ "APEROL" "PORTO" | 8

VIN ROUGE

ODISSEIA | 4.5 | 17
QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 22
LOBO VASCONCELLOS 5.5 | 22
DONA SANCHA 6 | 23
HERDADE DE GROUS 7.5 | 27

VIN ROUGE - SUPÉRIEUR

GAMBOZINOS RESERVA | 32
QUINTA DO PORTAL RESERVA | 35
QUINTA DA COSTA | 37
PATHERNOS | 45

VIN BLANC

ODISSEIA | 4.5 | 17
QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 22
LOBO VASCONCELLOS 6 | 25

VIN BLANC - SUPÉRIEUR

GAMBOZINOS | 27
HERDADE DE GROUS | 27
CARM RESERVA | 32

VIN VERT - ALVARINHO

ENCOSTAS DE MELGAÇO | 6 | 24

VIN VERT PÉTILLANT - ALVARINHO PREMIUM

ENCOSTAS DE MELGAÇO SPARKLING | 44

VIN ROSÉ

QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 19

VIN ÉCLATANT

TERRAS DO DEMO | 28

GIN

BOMBAY DRY | 8.5
TANQUERAY | 9.5
BOMBAY SAPHIRE | 9.5
G'VINE | 12
MARTIN MILLER'S | 12
GIN PORTUGAIS SHARISH | 12
BULLDOG | 12
HENDRICKS | 12

WHISKY

RED LABEL | 7
JAMESON | 7.5
BUSHMILLS | 7.5
ÉTIQUETTE NOIRE | 9
JACK DANIEL'S | 8
BULLEIT BOURBON | 9

WHISKY PREMIUM

CARDHU | 12
MACALLAN | 14

SANGRIA

ROUGE | 5.5 | 18.5
BLANC | 5.5 | 18.5
FRUIT DE LA PASSION | 6.5 | 24
FRAISE ET VIN MOUSSEUX | 6.5 | 24

RUM

HAVANA CLUB 3 | 7.5
BRUGAL ANEJO | 8.5
PAMPERO ESPECIAL | 9.5
HAVANA CLUB 7 | 10

VODKA

SMIRNOFF | 7
ABSOLUT | 8.5
GREY GOOSE | 15.5

TRADITION PORTUGAISE

GINJINHA | 4.5
AMARGUINHA | 5
LICOR BEIRÃO | 5.5
CRF | 7

LIQUEURS

MALIBU | 7.5
SAFARI | 7.5
BAILEY'S | 7

VERMUTE

MARTINI ROSSO | 5.5
MARTINI BIANCO | 5.5
MARTINI EXTRA DRY | 5.5

VIN DE PORTO

NIEPOORT TAWNY | 5,5
NIEPOORT BLANC | 5,5
NIEPOORT BLANC SEC | 6,5
NIEPOORT 10 ANS | 8,5
NIEPOORT 20 ANS | 14
NIEPOORT 30 ANS | 25,5

BIERE

SUPER BOCK SMALL | 2.3
SUPER BOCK LARGE | 3.5
SUPER BOCK STOUT | 2.3
LEFFE BRUNE | 4,5
SUPER BOCK SANS ALCOOL | 2.3
GUINNESS PINT | 6.5
SUMMERSBY | 3.5

SODAS

COCA-COLA | COCA-COLA | 7UP |
FANTA ORANGE | 2.5
ICE TEA CITRON | PÊCHE | 2.5
GINGER ALE | 2.5
RED BULL | 3.5

EAU

VITALIS 50CL | 2.3
EAU GAZEUSE PEDRAS | 2.3
EAU TONIQUE SCHWEPPE | 2.5

CAFÉ ET THÉ

ESPRESSO | 1.5
DÉCAFÉINÉ | 1.5
CAFÉ ET LAIT | 2
TEA | 2.5
IRISH COFFEE | 8.5

"Chers clients, dans notre cuisine accueillante, nous sommes fiers de vous servir les délices les plus frais, préparés à la maison. Notre cuisine est peut-être petite, mais l'amour et le soin que nous mettons dans chaque plat sont tout autre. Soyez patients pendant que nous préparons votre commande, et soyez assurés que l'attente en vaut la peine. Merci de nous avoir choisis pour une expérience délicieuse et artisanale !"