

Na cozinha do deCastro Gaia invoca-se a harmonização do vinho com os petiscos portugueses. Aqui é dada primazia aos produtos regionais, com um toque de modernidade, sob a orientação do Chefe Miguel Castro Silva e supervisão do Chefe José Guedes.

*In deCastro Gaia kitchen, wine is harmonized with Portuguese tidbits. Here, we give precedence to regional products with a touch of modernity, under the guidance of Chef Miguel Castro Silva and under the supervision of Chef José Guedes.*

Para mais informações sobre os produtos que contenham alérgenos, solicitar o dossier disponível  
*For more information on products containing allergens, request the file available for consultation*

Iva incluído à taxa legal em vigor | Temos livro de reclamações  
*VAT included | Complaints Book available*

 /espacoportocruz    Rate us on TripAdvisor!  
 @espacoportocruz    Rate us on Zomato!

## MENU PARA 2 PESSOAS | MENU FOR 2 PERSONS 56€

Tártaro de bacalhau e puré de grão  
*Codfish tartare with chickpea puree*

Pudim de alho francês e pão, molho manteiga<sup>veg</sup>  
*Bread and leak pudin with buerre blanc<sup>veg</sup>*

Filetes de polvo com molho tártaro  
*Octopus filets with tartar sauce*

Franguinho recheado com sabores portugueses  
*Little chicken with portuguese flavours*

## COUVERT P/PESSOA | P/PERSON

Pão, azeite, pasta de tomate 2.50  
*Bread, Olive oil, tomato paste*

## SOPA | SOUP

Sopa do dia 3.50  
*Vegetable soup*

Caldo Verde 4.50  
*Traditional cabbage soup with chorizo*

## PARA PICAR | TO NIBBLE

---

Pimentos 'Padrón' <sup>veg</sup> <i>'Padrón' peppers</i> <sup>veg</sup>	5.00
Peixinhos da Horta, maionese de limão <sup>veg</sup> <i>Green bean tempura, lemon mayonnaise</i> <sup>veg</sup>	6.50
Pudim de alho francês e pão, molho manteiga <sup>veg</sup> <i>Bread and leak pudin with buerre blanc</i> <sup>veg</sup>	6.50
Ovos mexidos e peperonata <sup>veg</sup> <i>Scrambled eggs with peppers</i> <sup>veg</sup>	6.50
Cogumelos com ovo escalfado, tosta <sup>veg</sup> <i>Sauted mushrooms with poached egg on toast</i> <sup>veg</sup>	8.50
Salada de alcachofras e queijo de cabra <sup>veg</sup> <i>Artichoke salad with cured goat cheese</i> <sup>veg</sup>	11.50
Filetes de polvo com molho tártaro <i>Octopus filets with tartar sauce</i>	12.00
Tártaro de bacalhau com puré de grão <i>Codfish tartare with chickpea puree</i>	12.50
Iscas do cachaço de bacalhau, maionese de tomate seco <i>Codfish fritters with dry tomatoes mayo</i>	12.50
Camarão com malagueta e alho <i>Shrimp with garlic and chilli</i>	12.50
Morcela da Beira com maçã <i>Black pudding with apple</i>	7.50
Coxa de frango Piri Piri <i>Piri piri Chicken</i>	8.00
Presunto seleção <i>Cured Ham</i>	11.00
Rosbife, piso frutos secos <i>Cold roast beef and nuts</i>	11.50
Espargo verde, presunto e gorgonzola <i>Green asparagus, cured ham and gorgonzola</i>	11.50

## PRINCIPAIS | MAIN

---

<p>Penne com peperonata, pickles de funcho <sup>veg</sup> <i>Penne peperonata with pickled fennel <sup>veg</sup></i></p>	14.50
<p>Bacalhau à Brás <i>Codfish with julienne potatoes and scrambled egg</i></p>	16.50
<p>Raia de alhada e esmagada de batata doce <i>Skate with sweet potato mash</i></p>	18.50
<p>Arroz de polvo Provençal e seus filetes <i>Octopus rice and fillets</i></p>	22.00
<p>Filetes de dourada sobre escabeche ligeiro <i>Sea bream with mild escabeche</i></p>	22.50
<p>Arroz de marisco <i>Seafood rice</i></p>	24.00
<p>Lombo de bacalhau à minhota <i>Codfish loin "minhota" style</i></p>	24.50
<p>Porco Bísaro com arroz cremoso de cogumelos <i>Bísaro pork with juicy mushrooms rice</i></p>	18.50
<p>Costela mendinha com arroz de forno <i>Roasted veal rib with chorizo rice</i></p>	18.50
<p>Perna de pato, castanha assada e molho de Vinho do Porto <i>Duck confit with chestnuts and port wine sauce</i></p>	22.00
<p>Entrecôte à Portuguesa com presunto <i>Veal steak, garlic laurel sauce and cured ham</i></p>	24.00
<p>Franguinho recheado com sabores portugueses <i>Little chicken with portuguese flavours</i></p>	24.50

## SOBREMESAS | DESSERTS

---

Bolo de chocolate sem farinha, pralinée de Avelã <i>Chocolate cake without flour, hazelnut cream</i>	5.50
<b>Dalva Porto Ruby Lote José Guedes</b>	<b>6.00</b>
Gelado de caramelo salgado e creme de avelã <i>Salted caramel ice cream with hazelnut cream</i>	6.00
<b>Dalva Porto Colheita 1997</b>	<b>10.00</b>
Leite creme 'Gran Cruz' queimado, com sorvete de tangerina <i>'Gran Cruz' Crème Brulée, mandarin sorbet</i>	5.50
<b>Dalva Porto Dry White 10 Anos</b>	<b>5.50</b>
Tarte de queijo no forno, conserva de fruta <i>Oven baked cheesecake, fruit jam</i>	5.50
<b>Dalva Porto Lote Miguel Castro e Silva</b>	<b>6.00</b>
Toucinho-do-Céu com sorvete de framboesa <i>Almond and egg cake with raspberry sorbet</i>	6.00
<b>Porto Cruz 10 Anos</b>	<b>7.50</b>
Gorgonzola com pêra em Porto e balsâmico <i>'Gorgonzola' with pear in Port wine preserve</i>	6.00
<b>Porto Cruz Late Bottled Vintage 2003</b>	<b>6.50</b>
Queijo de ovelha amanteigado com chutney de tomate e maçã <i>Sheep cheese with tomato apple chutney</i>	6.00
<b>Dalva Porto Colheita 2011</b>	<b>10.00</b>
Fruta <i>Fruit</i>	5.00
Gelados e Sorvetes (2 Bolas) <i>Ice cream (2 scoops)</i>	5.50

La cuisine de DeCastro Gaia appelle à l'harmonisation du vin avec des snacks Portugais. Tout pour donner la priorité aux produits régionaux, avec une touche de modernité, sous la direction du chef Miguel Castro Silva et supervisé par le chef José Guedes.

*En la cocina deCastro Gaia, el vino se armoniza con las ofertas portuguesas. Aquí, damos prioridad a los productos regionales con un toque de modernidad, bajo la guía del Chef Miguel Castro Silva y bajo la supervisión del Chef José Guedes.*

Pour plus d'informations sur les produits contenant des allergènes demander le dossier disponible  
Para obtener más información sobre los productos que contienen alergias solicitan el archivo disponibles

Impôt inclu | On a le livre de reclamations

*Impuesto incluydo | Tenemos el libro de quejas*

 /espacoportocruz  Rate us on TripAdvisor!

 @espacoportocruz  Rate us on Zomato!

## MENU POUR 2 | MENU FOR 2

56€

Tartare de morue avec pureé de pois chiche  
*Tartar de bacalao con puré de garbanzos*

Pain perdu aux poireaux <sup>veg</sup>  
*Pudin de pan y puerros, salsa mantequilla<sup>veg</sup>*

Beignets de pulpe, sauce tartare  
*Filetes de pulpo rebozados con salsa tártara*

Petit poulet farci aux saveurs portugaises  
*Pollo relleno con sabores portuguesas*

## COUVERT P/PERSONNE | P/PERSONA

Pain, huile d'olive, pâté de tomate 2.50  
*Pan, aceite de oliva, pasta de tomate*

## SOUPES | SOPAS

Soupe aux Legumes 3.50  
*Sopa de legumbres*

"Caldo Verde" 4.50  
*"Caldo Verde"*

## EN "AMUSE-GUELE" (APÉRITIF) | PARA PICAR

---

Poivrons de Padrón <sup>veg</sup> <i>Pimientos de Padrón</i> <sup>veg</sup>	5.00
Harricots verts en tempura, mayonnaise au citron <sup>veg</sup> <i>Judías verdes rebozadas, mayonesa de limón</i> <sup>veg</sup>	6.50
Pain perdu aux poireaux <sup>veg</sup> <i>Pudín de pan y puerros, salsa mantequilla</i> <sup>veg</sup>	6.50
Oeufs brouillés avec poivrons <sup>veg</sup> <i>Huevos revueltos con pimientos</i> <sup>veg</sup>	6.50
Pain grillé, sauté aux champignon et oeuf poché <sup>veg</sup> <i>Champignones y huevo con tosta</i> <sup>veg</sup>	8.50
Salade aux artichaux et fromage de chèvre <sup>veg</sup> <i>Ensalada de alcachofras y queso de cabra</i> <sup>veg</sup>	11.50
Beignets de pulpe, sauce tartare <i>Filetes de pulpo rebozados con salsa tártara</i>	12.00
Tartare de morue avec puré de pois chiche <i>Tartar de bacalao con puré de garbanzos</i>	12.50
Beignets de morue, mayonnaise aux tomates séchées <i>Iscas del cuello del bacalao con mayonesa de tomate seco</i>	12.50
Crevettes à l'ail <i>Gambas al ajillo</i>	12.50
Boudin noir de "Beiras" aux pommes et oignons <i>Morcilla "Beiras" con manzana y cebolla</i>	7.50
Poulet piri-piri <i>Pollo piri piri</i>	8.00
Jambon ibérique <i>Jamón Ibérico</i>	11.00
Rosbeef froid et fruits secs <i>Rosbif con frutos secos</i>	11.50
Asperges verts, jambón ibérique et gorgonzola <i>Espárragos verdes, jamón y gorgonzola</i>	11.50

## PLATS PRINCIPAUX | PLATOS PRINCIPALES

---

Penne aux poivrons, fenouil mariné <sup>veg</sup> <i>Penne con salsa de pimientos, hinojo encurtido</i> <sup>veg</sup>	14.50
Morue façon "Brás" <i>Bacalao "à Brás"</i>	16.50
Raie avec patate douce <i>Raya con boniatos</i>	18.50
Riz de poulpe et ses beignets <i>Arroz de pulpo y sus filetes</i>	22.00
Filet de daurade aux escabèche légère <i>Filete de dorada con escabeche ligero</i>	22.50
Riz aux fruits de mer <i>Arroz de marisco</i>	24.00
Morue frite aux oignons et poivrons <i>Bacalao frito con cebolla y pimientos</i>	24.50
Porc rôti avec riz crémeux aux Champignons <i>Cerdo asado con arroz cremoso de setas</i>	18.50
Tendron de veau rôti et riz au four <i>Costillas de ternera asadas con arroz al horno</i>	18.50
Confit de canard avec châtaignes et sauce Porto <i>Muslo de pato con castañas y salsa de Oporto</i>	22.00
Steack "à la Portugaise" au jambon ibérique <i>Filete de ternera "à Portuguesa" con jamón</i>	24.00
Petit poulet farci aux saveurs portugaises <i>Pollo relleno con sabores portuguesas</i>	24.50

## DESSERTS ET PORT | SOBREMESAS Y PORTO

---

Gâteau au chocolat sans farine, praliné aux noisettes <i>Tarta de chocolate sin harina, praliné de Avellana</i>	5.50
<b>Dalva Porto Ruby Lote José Guedes</b>	<b>6.00</b>
Glace au caramel salé et crème de noisette <i>Helado caramelo salado y crema de avellana</i>	6.00
<b>Dalva Porto Colheita 1997</b>	<b>10.00</b>
Crème brûlée 'Gran Cruz', sorbet mandarine <i>Crema catalana 'Gran Cruz', helado de mandarina</i>	5.50
<b>Dalva Porto Dry White 10 Anos</b>	<b>5.50</b>
Cheesecake au four, fruits en conserve <i>Tarta de queso al horno, fruta en conserva</i>	5.50
<b>Dalva Porto Lote Miguel Castro e Silva</b>	<b>6.00</b>
Gâteau aux oeufs et amandes avec sorbet de framboise <i>Tarta de almendras com helado de frambuesa</i>	6.00
<b>Porto Cruz 10 Anos</b>	<b>7.50</b>
Gorgonzola et Poire au vin de Porto <i>Gorgonzola con pera y Porto</i>	6.00
<b>Porto Cruz Late Bottled Vintage 2003</b>	<b>6.50</b>
Fromage de "Serra" moelleux <i>Queso de "Serra" cremoso</i>	6.00
<b>Dalva Porto Colheita 2011</b>	<b>10.00</b>
Fruits variés <i>Fruits variés</i>	5.00
Glaces (2 Boule) <i>Helado (2 bolas)</i>	5.50
Chocolat   Vanille   Framboise   Porto 10 ans   Mandarine <i>Chocolate   Vainilla   Frambuesa   Porto 10 años   Mandarina</i>	