



de CASTRO  
gaia

## COUVERT

Pão, Azeite, Pasta de Tomate / *Bread, Olive oil, tomato paste*

2.50

## MENU DE PROVA | TASTING MENU

Preço por pessoa / *Price per person* 25.00

Seleção de vinhos / *Wine pairing* 13.00

Atum fresco corado, feijão frade  
*Seared fresh tuna with black eyed beans*

Dalva White 2007

Lulas recheadas com arroz de enchidos  
*Squid stuffed with chouriço rice*

Dalva Reserva Branco

Cachaço do porco Ibérico com milhos ricos  
de tomate  
*Braised Iberic pork with tomato polenta*

Qt. de Ventozelo Field Blend MCS tinto

Bolo de Chocolate sem farinha, pralinée  
de Avelã  
*Chocolate cake without flour, halzenut cream*

Dalva Lote José Guedes

## PARA PICAR | TO NIBBLE

Trouxas de alheira com espinafres  
*Filo pastry with "Alheira" and spinach*

6.00

Peixinhos da Horta, maionese de limão  
*Green bean Tempura, lemon maionese*

5.60

Sarda fumada com escabeche  
de cebola e Porto  
*Smoked mackerel with onion and Port pickle*

6.90

Iscas do cachaço de bacalhau, maionese de  
tomate seco  
*Codfish fritters with dry tomato mayonnaise*

7.60

Salada de legumes com queijo de cabra  
*Vegetable salad with goat cheese*

5.60

Polvo à 'Galega'  
*Octopus 'Galega' style*

9.90

Atum fresco corado com feijão frade  
*Seared fresh tuna with black eyed beans*

8.40

Lulinhas fritas com molho tártaro  
*Fried squid with tartar sauce*

6.50

Bacalhau fumado com vinagreta de tomate  
seco e amêndoa  
*Smoked codfish with dry tomato and  
almond vinaigrette*

8.40

Cogumelos salteados com cebola e Porto  
*Sautéed mushrooms with onion and Port*

5.00

Morcela da Beira com maçã e cebola  
*Black pudding with apple and onion pickle*

5.80

Costelinhas de porco Ibérico, chutney de  
maçã e tomate  
*Iberic pork ribs, apple tomato chutney*

5.80

Pica-pau de Vitela Maronesa  
*Sauteed veal with laurel and garlic*

8.20

Ovos mexidos com enchidos e pão frito  
*Scrambled eggs with bacon and fried bread*

5.00

**PRINCIPAIS | MAIN**

---

Bacalhau à Brás <i>Codfish with julienne potatoes and egg</i>	12.50	Perna de pato com canela e azeitonas <i>Duck leg with cinnamon and olives</i>	15.80
Lombo de Bacalhau com espinafres e batata doce <i>Braised Codfish with spinach and sweet potatoes</i>	17.50	Costela Mendinha com arroz de forno <i>Roasted veal ribs with oven cooked rice</i>	15.50
Amêijoas com feijão manteiga <i>Clams and butter beans</i>	15.50	Cachaço do porco Ibérico com milhos ricos de tomate <i>Braised Iberic pork with tomato polenta</i>	14.40
Filetes de polvo com arroz de tomate e pimento <i>Octopus fillets with tomato and pepper rice</i>	16.50	Vitela assada com arroz cremoso de cogumelos <i>Braised veal with creamy mushroom rice</i>	13.80
Arroz cremoso de camarão <i>Creamy shrimp rice</i>	15.50	Carrilheira de porco em vinho tinto e cominhos, batata salteada <i>Pork cheek stewed in red wine with cummin, sautéed potatoes</i>	14.60
Lulas recheadas com arroz de enchidos, guisado de legumes <i>Squid stuffed with chouriço rice, vegetable ragout</i>	14.80	Bife de vitela à Portuguesa com presunto <i>Veal Steak Portuguese style with ham</i>	18.50
Caçarola de Peixe e Camarão com alho <i>Fish and shrimp casserole with garlic</i>	16.60	Bife de vitela com molho de queijo de ovelha <i>Veal Steak with sheep cheese sauce</i>	18.50
Feijoada de Legumes <i>Vegetable and beans stew</i>	12.50		

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

## QUEIJOS E PORTO | CHEESE & PORT

Queijo de ovelha amanteigado <i>Portuguese Sheep cheese</i> <b>Qt. de Ventozelo Vintage 2012</b>	5.20 12.00	Requeijão com Compota de Abóbora <i>Cottage cheese with pumpkin jam</i> <b>Dalva White 2007</b>	3.60 7.50
Queijo Amarelo das Beiras <i>Yellow cheese from Beiras</i> <b>Dalva Lote José Guedes</b>	5.50 6.50	Stilton com pêra em vinho do Porto <i>Stilton with pear in Port wine</i> <b>Dalva Vintage 2003</b>	5.50 10.00

## SOBREMESAS E PORTO | DESSERTS & PORT

Bolo de Chocolate sem farinha, pralinée de Avelã <i>Chocolate cake without flour, hazelnut cream</i> <b>Dalva Lote José Guedes</b>	4.80 6.50	Toucinho-de-céu com Sorvete de framboesa <i>Almond and egg cake with raspberry sorbet</i> <b>Porto Cruz Special Reserve</b>	5.20 4.50
Gratinado de Maçã com creme Inglês <i>Apple gratin with vanilla cream</i> <b>Porto Cruz 20 Anos</b>	4.60 10.00	Leite Creme 'Gran Cruz' queimado, Sorvete de Tangerina <i>Crème Brulée 'Gran Cruz', Mandarin sorbet</i> <b>Porto Cruz 10 anos</b>	4.60 6.50
Tarte de requeijão com gelado Porto Tawny <i>Cottage cheese tart with Tawny ice cream</i> <b>Dalva Lote MCS</b>	4.50 6.50	Gelado de Caramelo salgado e creme de Avelã <i>Salted Caramel ice cream, hazelnut cream</i> <b>Dalva Colheita 1997</b>	4.50 7.50
Gelado e Sorvetes (2bolas) <i>Ice Cream (2 Scoops)</i>  Chocolate / Baunilha / Caramelo e Flor de Sal Framboesa / Porto 10 Anos / Tangerina <i>Chocolate / Vanilla / Caramel with Salt Flower Raspberry / Port 10 Years Old / Mandarin Orange</i>	4.20	Fruta Variada <i>Various Fruits</i>	2.80

Iva incluído à taxa legal em vigor | VAT included

Carta de Jantares de Terça a Domingo | Dinner Menu Thursday to Sunday

Temos livro de reclamações | Complaints Book available



/espacoportocruz



Rate us on TripAdvisor!



@espacoportocruz



Rate us on Zomato!