

D. AFONSO O GORDO ESPECIALIDADE LEITÃO À MODA DA BAIRRADA

O Leitão da Bairrada é uma das sete maravilhas da gastronomia portuguesa. Confeccionado por três horas em assadura lenta nos nossos fornos, o que se traduz numa carne soculenta e uma pele estaladiça, o seu sabor... esse é indescritível!

The Leitão da Bairrada is one of the seven wonders of Portuguese gastronomy, it is made for three hours in slow roasting in our ovens making the meat very tender and crisp skin, the taste... indescribable!

SUGESTÕES DO CHEF JOÃO FRAGOEIRO Suggestions by Chef João Fragoeiro

RISOTTO DE LEITÃO À PORTUGUESA 16.00

**Risotto Confeccionado com Leitão à Moda da Bairrada
Roasted Suckling Pig Risotto**

LEITÃO DA BAIRRADA

Leitão Assado à Moda da Bairrada (Fabrico Próprio) Acompanhado com Batata Assada, Laranja e Salada de Alface

Roasted Suckling Pig Bairrada Style (own manufacture) Accompanied with Potatoes, Orange and Salad

para 1 pessoa (for 1 person) 19.50

para 2 pessoas (for 2 persons) 36.00

PERNIL DO GORDO 16.00

**Pernil Assado com Pickle de Couve Roxa, Batata Assada e Pão Torrado
Pork Knuckle with Pickled Red Cabbage, Roasted Potato and Toasted Bread**



ENTRADAS STARTERS

COUVERT GRANDE 8.50

Pão / Manteiga Artesanal / Azeitonas / Saladinha De Pota / Azeite

Toasts / Butter / Olives / Octopus Small Salad / Olive Oil

Manteigas Artesanais (Artesanal Butter) 3.00

Cesto de Pão (Bread) 3.00

Azeitonas (Olives) 3.00

Saladinha de Pota (Octopus Salad) 3.00



CROQUETES DE LEITÃO 8.50

Croquetes (4 Und) com Salada

Minced Suckling Pig Cake with Salad

MESCLA DE COGUMELOS 7.00

Cogumelos Salteados com Tomilho

Mushroom Mix with Thyme

CARPACCIO DE VITELA NACIONAL 9.50

Portuguese Veal Carpaccio

PICA-PAU NA FRIGIDEIRA 9.50

Sirloin Pieces Stewed in Wine and Garlic

CHOQUINHOS do SANCHO I 9.50

Choquinhos Fritos com Maionese de Alho

Fried Cuttlefish with Mayonnaise, Garlic e Coriander

TÁBUA DE PRESUNTO..... 11.00

Ham Board

TÁBUA DE CINCO QUEIJOS NACIONAL 13.00

Portuguese Cheese Board (5 types)

SALADA DE SALMÃO..... 9.50

Salmon Salad

SALADA FRIA 8.00

Mescla de Alface e Rúcula, Tomate, Cogumelos, Espinafres e Queijo Parmesão

Mix of Lettuce and Arugula, Tomatoes, Mushrooms, Spinach and Parmesan Cheese

SALADA DE LEITÃO..... 9.50

Suckling Pig Salad

SOPA SOUP

CALDO VERDE Traditional Portuguese Soup 3.50

SOPA DO CHEF Vegetables Soup 3.50



PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE - Peixe/Fish

AÇORDA À MODA DA CÔRTE REAL 15.00

**Açorda de Ovas de Bacalhau e Camarão
Bread Wrapped in Cod Caviar and Shrimps**

TIBORNA DE BACALHAU 18.00

Lombo de Bacalhau Confitado em Azeite e Citrinos, com Mistura de Couves e Espinafres Salteados, Croutons de Broa de Milho e Pó de Azeitona

Codfish Loin Confit in Olive Oil and Citrus, with Mix of Sauteed Cabbages and Spinach, Corn Bread Croutons and Olive Powder

PERCA DOS TÁVORAS 16.00

**Perca Braseada com Funcho Grelhado, Puré de Abóbora e Emulsão de Beterraba
Braised Perch with Grilled Fennel, Pumpkin Puree and Beet Emulsion**

POLVO À LAGAREIRO 22.00

**Polvo Nacional Confitado em Azeite Virgem Extra, Alho, Salsa e Legumes
Confited Portuguese Octopus in Olive Oil, Garlic, Parsley and Vegetables**

ATÚM DO IMPÉRIO 22.00

Atúm Braseado Envolvido em Courgette Grelhada com Maionese de Hortelã e Iogurte, Cebola Desidratada, Sésamo e Batata Vittelote

**Braised Tuna Wrapped in Grilled Courgette with Mint and Yogurt
Mayonnaise, Dehydrated Onion, Sesame and Vittelote Potato**

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE - Carne / Meal



LEITÃO DA BAIRRADA sob consulta

Leitão Assado à Moda da Bairrada (Fabrico Próprio) Acompanhado com Batata Assada, Laranja e Salada de Alface

Roasted Suckling Pig Bairrada Style (own manufacture) Accompanied with Potatoes, Orange and Salad

para 1 pessoa (for 1 person) 19.50

para 2 pessoas (for 2 persons) 36.00

LOMBINHOS IBÉRICOS DEL REI 16.00

Lombinhos Ibéricos Braseados com Pêra Desidratada, Queijo de Azeitão e Aveludado de Espinafres

Braised Iberian Tenderloins with Dehydrated Pear, Azeitão Cheese and Spinach Velvet

JAVALI DO REINO 18.50

Lombo de Javali Braseado com Puré de Maçã, Ervilha Torta e Legumes Baby- Braised Boar Loin with Apple Purée, Snap Peas and Baby Vegetables

BIFE DA RAINHA 19.00

Lombo de Novilho Grelhado Acompanhado por Batata Frita e por uma Mistura de Couves e Espinafres Salteados

Grilled Veal Tenderloin with Fries and a Mix of Sautéed Cabbages and Spinach

PERNIL DO GORDO 16.00

Pernil Assado com Pickle de Couve Roxa, Batata Assada e Pão Torrado
Pork Knuckle with Pickled Red Cabbage, Roasted Potato and Toasted Bread

RISOTTO DE LEITÃO À PORTUGUESA 16.00

Risotto Confeccionado com Leitão à Moda da Bairrada
Roasted Suckling Pig Risotto



VEGETARIANOS VEGETARIANS

FOLHADO DO MARQUÊS 16.00

Legumes e Cogumelos Salteados Envolvidos em Massa Filó com Chutney de Manga
Sautéed Vegetables and Mushrooms Wrapped in Filo Pastry with Mango Chutney

EMENTA DOS INFANTES INFANT'S MENU

PERCA DO AFONSINHO 13.00

Perca Braseada com Arroz Branco
Braised Perch with White Rice

HAMBURGUER DO AFONSINHO 13.00

Hambúrguer de Angus no Prato com Batata Frita
Angus Hamburger on the Plate with Fries

Hamburguer Extras:

CEBOLA CAREMELIZADA Caramelized Onion.....	1.50
OVO ESTRELADO Fried Egg.....	1.50
BACON	1.50

ACOMPANHAMENTOS extra ADDITIONAL SIDES

ARROZ Rice	3.50
SALADA VERDE Lettuce and Tomato	3.50
VERDES DA ÉPOCA Seasonal veggies.....	3.50



SOBREMESAS DESSERTS

SALADA DE FRUTA	4.50
Fruit Salad	
BABA DE CAMELO	4.50
Toffee Mousse	
MOUSSE DE CHOCOLATE	4.50
Chocolate Mousse	
TARTES TRADICIONAIS	6.00
Tradicional Portuguese Pies	
SOBREMESA DO CHEF	8.50
Chef's Dessert - Surprise	

INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES: Antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

FOOD INTOLERANCES AND ALLERGIES: Before making your request for food and drinks, please let us know if you want clarification about our ingredients

