

# AFONSO O GORDO

COZINHA TRADICIONAL, PORTUGUESA

## SALADAS E TAPAS

### COUVERT 6,5€

Azeite / Manteiga Artesanal / Pão / Olives / Butter / Bread

Manteigas de Ervas (Artesanal Butter) 2€

Pão caseiro e Broa de Milho (Bread) 2€

Manteigas de Chouriço de Porco Preto (Artesanal Butter) 2€

### CALDO VERDE 3,5€

com tosta de Broa de Milho e Chouriço

**Traditional Portuguese Soup**

### TÁBUA DE PRESUNTO 10€

Ham Board

### TÁBUA DE CINCO QUEIJOS NACIONAL 13€

Portuguese Cheese Board (5 types)

### PASTEIS DE BACALHAU (3 Und) 6€

Codcake

### CHAMUÇA DE LEITÃO (3 Und) 9€

Suckling Pig Samosa with Orange and Pepper

### CROQUETES DE LEITÃO (3 Und) 9€

Croquetes de Leitão com Maionese de Laranja

**Minced Suckling Pig Cake**

### PUNHETA DE BACALHAU 9,5€

Bacalhau cru, Grão e Pimentos grelhados

**Fresh Cod Salad with Grain and grilled Peppers**

### SARDINHA, BROA DE MILHO E PIMENTOS 9,5€

Tosta de Broa de Milho barrado com pasta de Azeitona, Sardinhas e Pimentos grelhados

**Sardins with Corn bread and grilled Peppers**

### POLVO ESCABECHE E ROMÃ FRESCA 8€

Saladinha de tentáculos de Polvo marinados em Vinagrette

**Marinated Octopus Salad**

### PICA-PAU 9,5€

Sirloin Pork Pieces in Porto Wine and Garlic

### MESCLA DE COGUMELOS COM MOLHO PORTUGUÊS 9€

Mushrooms with Portuguese sauce

## EMENTA DOS INFANTES INFANT'S MENU

### HAMBURGUER VITELA 14€

Hamburguer de Vitela em Pão do Caco com Batata frita

**Hamburger with Cheese, accompanied by french Fries**

### FILETES DO MAR 14€

Filetes de Robalo com Arroz e Legumes

**Sea bass fillets with Rice and Vegetables**

# AFONSO O GORDO

COZINHA TRADICIONAL, PORTUGUESA

## PRATOS

### LEITÃO A BAIRRADA ESPECIALIDADE DA CASA

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) 20€  
para 2 pessoas (for 2 persons) 36€

### RISOTTO DE LEITÃO 14€

Risotto com Leitão desfiado  
**Roasted Suckling Pig Risotto**

### ENSOPADO DE BORREGO 14€

Ensopado de Borrego acompanhado por Batatas  
**Lamb Stew with Potato**

### BOCHECHA COM PURÉ DE GRÃO 14€

Bochecha de Vaca estufada com puré de Grão  
**Cheeks with Grain Puree**

### ARROZ DE PATO 17€

**Duck with Sausage Rice**

### BACALHAU À BRÁS 11€

Lascas de Bacalhau salteadas com Cebola, Batata e Ovo a baixa temperatura  
**Cod with egg at low temperature and potato**

### LOMBO DE BACALHAU 22€

Lombo de Bacalhau desfeito com puré de Açorda, Pimentos grelhados e Azeitona  
**Cod loin confit in Olive Oil**

### ROBALO COM PURÉ DE CENOURA 17€

Filete de Robalo com puré de Cenoura e Gengibre  
**See Bass fillet with Carrot and Ginger puree**

### POLVO À LAGAREIRO 22€

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

### FOLHADO DO MARQUÊS 16€

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

## SOBREMESAS

**Fruta da Época Seasonal Fruit 4 €**

**Leite Creme 4,5 €**

**Toucinho do Ceu 4,5 €**

**Mousse de Chocolate com Sal e Café 4,5 €**

**Arroz Doce com Texturas de Canela 4,5€**

**Sweet Rice with Cinnamon Textures**

PREÇOS COM IVA INCLUÍDO