

ENTRADAS



JAQUINZINHOS

sardinas baby fritas

RISSOIS DE CAMARÃO

*tipo empanadas fritas y rellenas de camarón
en salsa blanca (seis piezas)*

PASTEIS DE BACALHAU

*tipo croquetas fritas de bacalao con papa y perejil
(seis piezas)*

CROQUETAS DE CARNE CON JAMÓN SERRANO

(seis piezas)

PRC

dos pasteis de bacalhau, dos rissois, dos croquetas

MEJILLONES A LA PORTUGUESA

salteados con olivo, vino blanco, jitomate y pimientos

ALMEJAS À BULHÃO PATO

salteadas con ajo, cilantro, vino blanco y olivo

LULAS

calamares a la plancha o fritos



JAMÓN PATA NEGRA (100 g)

CAMARONES PIRI-PIRI

a la plancha y marinados con olivo, ajo y chile piri-piri

PULPO A LA PORTUGUESA

*cocido y marinado con olivo, cilantro, ajo,
limón y vinagre*

TÁRTARA DE ATÚN

atún marinado con aceitunas, cebolla y pimienta verde

CHORIZO AL VINO TINTO

en rebanadas y ajo cocinado con vino tinto

TORTILLA DE BACALAO

*echalote, ajo, bacalao, huevo, papa
y jitomate confitado*

HUEVOS ROTOS DE LA CASA

fritos sobre papa paja con jamón serrano

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO

*aceite de ajonjolí, soya, jengibre,
limón, cilantro y ajonjolí*



SOPAS



CALDO VERDE

papa, berza, rodajas de chorizo y olivo

SOPA DE HABAS

haba, jitomate, cilantro y ejotes

SOPA DE PIEDRA

frijol cocido con morcilla, tocino, chorizo y papa, lleva una piedra de río

SOPA DE COLA DE RES

caldo de cola de res con zanahorias y cebada perla

SOPA DE JAIBA

pulpa de jaiba en caldillo de tomate con zanahoria al Pernod

*Los pescados y mariscos estan sujetos a temporada.
casaportuguesa*



ENSALADAS



ENSALADA DE QUINOA

edamames, espárragos, espinaca, jitomate deshidratado, queso feta y aderezo de alcachofa

CARPACCIO DE PORTOBELLO

láminas de portobello horneado, jitomate deshidratado, queso de cabra y aderezo balsámico

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA

con parmesano, piñones y vinagreta de hierbabuena

ENSALADA CARNAVAL

variedad de jitomates, aguacate, aceituna negra, piñones, queso feta, aderezo de perejil, albahaca y cilantro

ENSALADA CARIOCA

mango (en estación), aguacate, pepino, palmitos y aderezo de cilantro

ENSALADA DE PULPO Y FEIJÃO FRADE

pulpo cocido, lechugas, jitomate cherry, frijol ojo de tigre y vinagreta

ENSALADA DE BACALAO

(MEIA DESFEITA)

bacalao desmenuzado, lechuga, cebolla morada, jitomate, garbanzo, aceitunas, huevo cocido y vinagreta

ENSALADA MADEIRAS

variedad de lechugas, queso de cabra, jitomate, pepino, aguacate y aderezo balsámico

ENSALADA DE PATO

variedad de lechugas, pato desmenuzado, manzana caramelizada, ajonjolí negro, aderezo de mostaza y miel



BACALHAU



COM GRÃO

lomo de bacalao sellado a las brasas sobre puré de garbanzo, espinacas y jitomates confitados

DOURO

lomo de bacalao sellado a las brasas y horneado con olivo, ajo, verduras y papa

NO FORNO

lomo de bacalao horneado con olivo, papa cocida y cebolla

TRAS OS MONTES

lomo de bacalao horneado con jamón serrano bañado en salsa de vino blanco, cebolla y puré de papa

DA TIA MARIA

lomo de bacalao sellado a las brasas, salteado con pimientos, cebolla, ajo y rodajas de papas

SILVESTRE

lomo de bacalao sellado a las brasas, con alcachofa, espárragos, palmitos, champiñones y jitomate deshidratado

COM NATAS

lascas de bacalao con papa, nuez moscada, cebolla, natas y queso gratinado

A BRÁS

lascas de bacalao con papa paja, cebolla, ajo y huevo revuelto tierno

GOMES DE SÁ

lascas de bacalao salteado con papa cocida, cebolla, ajo, perejil y huevo cocido

A LA MEXICANA

lascas de bacalao con jitomate, pasitas, alcaparras, aceitunas, almendras, papas y chile güero

Los pescados y mariscos estan sujetos a temporada.

casaportuguesa



ARROCES



ARROZ CON BACALAO

lascas de bacalao, jitomate y aceitunas

ARROZ CON MARISCOS

camarón, pulpo, calamar, almejas, mejillones y pescado con salsa de tomate

ARROZ PRETO

pescado, calamar, pulpo, almejas y tinta de calamar

ARROZ CON PATO

desmenuzado, tocino y chorizo



CARNES Y AVES



LECHÓN AL HORNO

marinado estilo Bairrada con ensalada y papas fritas

CABRITO AL HORNO

marinado con ensalada y papas a la francesa

BIFE PORTUGALIA

filete de res sellado con mantequilla, cerveza y papas a la francesa (huevo estrellado opcional)

BIFE A PORTUGUESA

filete de res con jamón serrano, salteado con ajo, bañado con salsa portuguesa y rodajas de papas fritas (huevo estrellado opcional)

PICANHA A LAS BRASAS

CONEJO LISBOA

marinado y frito con tocino en salsa portuguesa con papas

FRANCESINHA

sándwich con filete de res, salchicha ahumada, chistorra y jamón gratinado bañado en salsa de cerveza y oporto (huevo estrellado opcional)

PREGO NO PÃO

ciabatta recién horneada, filete de res marinado al vino tinto, ajo y un toque de mostaza de Dijon acompañado con papas a la francesa

FEIJOADA A PORTUGUESA

entrecot, chomorro, tocino ahumado, chorizo de lomo cocinados con verduras, frijoles y guarnición de arroz

POLLO AL CHURRASCO

medio pollo a las brasas marinado con ajo, cebolla, laurel y chile piri-piri, acompañado con ensalada y papa frita



Nuestro pan es realizado por la mejor panadería artesanal en la Ciudad de México.

Oscar Wilde 12, Polanco

Los pescados y mariscos estan sujetos a temporada.

Todos los precios ya incluyen el 16% de IVA.

casaportuguesa



MARISCOS E PEIXES



SARDINHADA

sardinas frescas a las brasas con papa cocida y pimientos

CALDEIRADA A MARINHEIRA

mero, róbalo, mejillón, almejas, calamares, camarón, pimientos, jitomates y papas, en su jugo, con un toque de chile piri-piri

LOMOS DE ROBALITO AL GRILL

sobre cama de vegetales, marinados con pesto de perejil, albahaca y cilantro

PESCADO SILVESTRE

posta de extraviado, a las brasas con alcachofas, espárragos, champiñones, palmitos y jitomate deshidratado

ATÚN MEDITERRÁNEO

a la plancha con espárragos, cebolla, jitomate y parmesano

SALMÓN DE LA ISLA

a la plancha con jitomate, mango y aderezo de cilantro acompañado con quinoa, piñones y hierbabuena

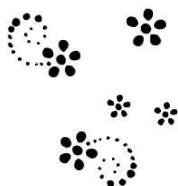
CAMARONES ALGARVE

salteados con tocino, cebolla, aceitunas picadas y un toque de chile piri-piri acompañados con arroz

POLVO À LAGAREIRO

pulpo asado a las brasas, espinacas y papa

×



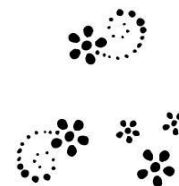
VINO PORTUGUÉS
verde, tinto o blanco

JARRA DE CLERICOT
tinto o blanco

SANGRÍA NATURAL
O CLAMATO O JUGO DE TOMATE

CASA DEL AGUA 355 ML
600 ML 60 ENVASE

BEBIDAS



REFRESCOS 32

AGUA MINERAL PERRIER 330 ML

LIMONADA O NARANJADA

CORONA-VICTORIA-PACÍFICO

MODELO LIGHT-ESPECIAL-NEGRA

STELLA ARTOIS

Los pescados y mariscos estan sujetos a temporada.
casaportuguesa