

# PARREIRINHA DE ALFAMA

## MENU

**COUVERT**  
**ENTRADA ou SOPA ou SALADA**  
**PRATO PRINCIPAL**  
**SOBREMESA**

**COUVERT**  
**APPETISER or SOUP or SALAD**  
**MAIN COURSE**  
**DESERT**

**PREÇO / PRICE = 55 € p.p.**  
A partir dos 6 anos / From 6 years old

### COUVERT

**Pão tradicional, pasta de azeitona e manteiga trufada** 🍷 🌿 🐟  
Traditional bread, olive tapenade and truffled butter

### ENTRADAS APPETISERS

**Pimentos vermelhos em vinho do Porto** (Vegan/Vegetariano) 🌿  
Red peppers in Port

**Petinga com molho de Bulhão Pato e tosta de pão rústico** 🌿 🌿 🐟  
Small sardines in garlic, coriander sauce and toasted bread

**Pastelinhos de bacalhau com saladinha de tomate** 🐟 🥚 🌿  
Codfish cakes with tomato salad

**Camarão ao alho** 🌿 🍷  
Shrimps with garlic

**Carpaccio de Bacalhau** (ou o que se faz à mão) 🐟 🌿  
(Azeitonas, rúcula, tomate, mistura de pimentas e azeite extra virgem)  
Salted codfish carpaccio (Olives, rocket, tomato, pepper mixture and olive oil)

**Espargos grelhados com húmus de cenoura e amendoim** (Vegan/Vegetariano) 🌿  
Grilled asparagus with carrot hummus and peanut

**Queijo de Mourão no forno com ervas finas numa redução de Moscatel** 🍷 🌿  
Baked "Mourão" cheese with herbs in a reduction of Moscatel wine

## SOPAS SOUP


**Caldo verde**   
Chopped up kale soup with chorizo

**Sopa de bacalhau com feijão e poejo**   
Dried Cod Fish soup with beans and pennyroyal

## SALADAS SALADS

**Verde com mão de cheiros e vinagrete de morango**  
Green with aromatic herbs and strawberry vinaigrette

## VEGETARIANO VEGETARIAN




**Beringela recheada com queijo, legumes e arroz**   
Eggplant stuffed with cheese, vegetables and rice





**VEGAN**  
**Salada quente de tofu, grão e vegetais grelhados**   
Warm tofu salad, chickpea and grilled vegetables

## PEIXE FISH

**Arroz de Lagosta à Parreirinha (+10 €)**    
Lobster rice “parreirinha style”

**Caldeirada de sardinhas à nossa maneira**   
“Caldeirada“ stewed sardines in our way

**Cherne estufado no pão com camarões e batatinhas**      
Grouper in a loaf gently stewed with baby potatoes and prawns

**Tradicional caldo de peixe e marisco à “fragateira”**      
(Peixe do dia, ameijoas, mexilhões, camarão e lagostim)  
Traditional fish and seafood stock (Fish of the day, clams, mussels, shrimp and crayfish)

**Cachaço de bacalhau confitado com batata a murro, alho, vegetais, ovo e ervas aromáticas**    
Confit Cod (nape) with punched potatoes, garlic, vegetables, egg and aromatic herbs

**Salteado de polvo e gambas em molho corisco com batatinhas cozidas**     
Sautéed octopus and prawns in “corisco” sauce with baby potatoes

**Robalo Grelhado**   
Grilled sea bass

## CARNE MEAT

**Alcatra à moda da Terceira com batata cozida e ervas frescas** 🌿 🌿  
Braised beef “Terceira island style” with boiled potatoes and herbs

**Rojão à moda de Aveiro com grelos salteados e batatinhas**  
Pork loin (Rojão) Aveiro way with potatoes and sautéed turnip greens

**Galinha do campo à Parreirinha** 🌿 🌿  
(Cenoura, ervilha, presunto, aguardente velha e vinho do porto)  
Free-range chicken “parreirinha style”  
(Carrot, pea, ham, old grappa and port wine)

**Cabrito assado com batatinhas e laranja (+10 €)** 🌿  
Roasted kid with potatoes with orange  
(This meat is very tasty especially on the bone. So it will come with some bone attached)

## SOBREMESAS DESERTS

**Arroz doce da tia Argentina** 🍷 🍷  
Mother Argentina’s rice pudding

**Pudim quente de castanhas com leite de coco e erva doce** 🍷  
Hot Chestnut pudding with coconut milk and fennel

**Leite-creme com bolachinha** 🍷 🍷 🌿  
Crème brûlée “portuguese style“ with wafer

**Mousse de chocolate negro** 🍷 🍷  
Black chocolate Mousse

**Carpaccio de ananás e toranja com ervas do campo**  
Pineapple and grapefruit carpaccio with herbs