

PARREIRINHA DE ALFAMA




MENU

COUVERT
ENTRADA ou SOPA ou SALADA
PRATO PRINCIPAL
SOBREMESA

COUVERT
APPETISER or SOUP or SALAD
MAIN COURSE
DESERT



PREÇO / PRICE = 50 € p.p.

COUVERT


Pão rústico, manteiga trufada e pasta de azeitona   
Rustic bread, truffled butter and olive tapenade

ENTRADAS APPETISERS


Pimentos em vinho do Porto  
Red peppers in Port

Petinga à Bulhão Pato   
Small sardines in garlic and coriander sauce

Pastelinhos de bacalhau 
Codfish cakes

Camarão ao alho 
Shrimps with garlic

Queijo da Serra da Estrela 
"Serra da Estrela" cheese

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)

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

Mista com mão de cheiros

Tomate, alface, cebola e ervas do campo
Tomato, lettuce, onion and herbs

VEGETARIANO VEGETARIAN

Beringela recheada com legumes e arroz

Eggplant stuffed with vegetables and rice

PEIXE FISH

Cherne no pão estufado 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)

Bacalhau assado com batata a murro, ervas aromáticas e alho

Grilled Dried Cod Fish with baked potatoes, herbs and garlic

Salteado de polvo e gambas em molho corisco com batatinhas cozidas

Sauteed octopus and prawns in spicy sauce with baby potatoes


Robalo Grelhado


Grilled sea bass

CARNE MEAT

Alcatra à moda da Terceira 
Braised beef “terceira island style”

Perdiz estufada com figos e esmagado de batata com frutos secos (+10 €)  
Partridge stew with figs, mashed potatoes and dry fruits

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)

MARISCO SHELLFISH

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

Tachinho de mexilhões à Parreirinha, com cesto de batata frita  
Mussels “parreirinha style” and french chips

SOBREMESAS DESSERTS

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

Salada de frutas
Fruit salad