

O RESTAURANTE BAR **GARFO TORTO****ENTRADAS**

FIRST COURSES | ENTREE

G

Pasta de azeitona ou patés ao palato do chefe <i>Olive paste Paté d'olive</i>	2.5
Mix de pão <i>Bread assortment Mix de pain</i>	3.5
Entrada <i>sugestão do dia</i> <i>First Courses suggestion of the day Suggestion de la journée</i>	7.5
Sopa de peixe <i>Fish soup Soupe de poisson</i>	8.5
Alheira de javali <i>Alheira sausage wraps Feuilleté d' "alheira" fumée</i>	10
Canellonis de camarão, agridoce e aioli <i>Shrimp cannellonis, sweet and sour sauce and aioli</i> <i>Cannellonis de crevettes, sauce aigre-douce et aioli</i>	11
Espargos verdes ao alho e queijo da serra <i>Garlic and parmesan asparagus</i> <i>Asperges vertes à l'ail et au fromage "Serra da Estrela"</i>	12
Carpaccio de novilho <i>com salada ibérica e telha de parmesão</i> <i>Veal meat carpaccio with Iberian salad and parmesan tile</i> <i>Carpaccio de viande de veau avec salade ibérique et tuile de parmesan</i>	14

SUSHI

SUSHI

G

Festival de sushi <i>de segunda a quinta ao jantar por pessoa</i> <i>Sushi festival (monday to thursday nights) per person</i> <i>Festival de sushi (de lundi soir à jeudi soir) par personne</i>	26
Freestyle 15 peças	19
Freestyle 22 peças	27
Freestyle 33 peças	35

BACALHAUS

CODFISH | MORUE

G

Bacalhau com crosta de azeitona e broa <i>Olive crusted cod Morue avec croûte d'olive et pain de maïs</i>	19.5
Bacalhau à Lagareiro <i>"Lagareiro" cod Morue à "Lagareiro"</i>	19.5
Bacalhau à moda de Braga <i>"Braga" style cod Morue à la "Braga"</i>	19.5
Massada de bacalhau 2 pessoas <i>Cod with pasta (two person) Morue avec pâtes (deux personnes)</i>	45

PEIXES

FISH | POISSONS

G

Supremo de salmão corado à Maître D'Hotel <i>Salmon the "Maître D'Hotel" Saumon le Maître D'Hotel</i>	17.5
Polvo braseado <i>Grilled octopus Poulpe grillé</i>	19.5
Ameijôa/ Mexilhão <i>Clams/ Mussels Palourdes/ Moules</i>	40/ kg
Navalheiras/ Percebes <i>Crab/ Goose barnacles Homard/ Patelles</i>	40/ kg
Robalo/ Dourada/ Linguado/ Rodovalho <i>Sea bass/ Golden bream/ Sole/ Turbot Bar/ Daurade/ Sole/ Turbot</i>	45/ kg
Arroz de Robalo e Gambas 2 pessoas <i>Sea bass and prawns rice (two people)</i> <i>Riz au bar et aux crevettes (deux personnes)</i>	47
Lavagante/ Lagosta/ Camarão da costa Camarão tigre <i>Alheira sausage wraps Feuilleté d' "alheira" fumée</i>	85/ kg

CARNES

MEAT | VIANDE

G

**Bochechas de porco preto
confitadas em especiarias** 19.5

*Black pork cheeks confit in spices
Joues de porc noir confites aux épices*

**Clássico magret de pato
acompanhado com sugestão do chefe** 20.5

*Duck magret with chef's suggestion
Magret de canard à la suggestion du chef*

Bife entrecôte na brasa 21

Grilled entrecôte steak | Entrecôte grillée

**Lombelo de novilho com migas,
alheira e queijo gratinado** 23

*Veal tenderloin with "migas", alheira sausage and cheese gratin
Filet de veau avec des "migas", "alheira" et fromage râpé*

Steak Torto *confeção em sala* 25

"Torto" steak - show cooking | Steak préparation du plat en salle

Bife wellington com pasta de cogumelos e mostarda 26

*Wellington beef with mushroom and mustard sauce
Steak wellington avec sauce aux champignons et à la moutarde*

Bife à Chateaubriand (600g) 2 pessoas 60

*Chateaubriand steak (600g) 2 people
Steak au Chateaubriand (600g) 2 personnes*

Tomahawk Steak Angus 2 pessoas 64

Tomahawk steak (two person) | Tomahawk steak (deux personnes)

MASSAS & RISOTOS

PASTA & RISOTTO

G

Risoto de cogumelos e espargos frescos 18.5

Mushroom and asparagus risotto | Risotto de champignons et asperges

Linguine nero com gambas e pesto 20

Linguini nero with Prawns and pesto | Linguini nero avec des crevettes

Gnocchi com batata doce, cherry e manjeriçã 18.5

*Gnocchi with sweet potato, cherry and basil
Gnocchi aux patates douces, cerises et basilic*

Risoto de camarão tigre 33

Tiger prawn risotto | Risotto aux crevettes tigrées

Iva Incluído taxa em vigor.

Tax included | TVA inclus, taux en vigueur.

Tempo de espera mínimo dos pratos 30 minutos.

Cooking waiting time around 30 minutes.

Minimum de temps d'attente de 30 minutes.

As matérias-primas confeccionadas podem conter géneros alimentícios intoleráveis à sua saúde, devem solicitar ajuda do colaborador conforme o Regulamento (EU) N°1169/2011 de 25 de outubro do Parlamento Europeu.

All ingredients may contain gluten. Please contact the staff for information according to norm (EU) N°1169/2011 from 25th October from The European Parliament. | Les matières premières préparées peuvent contenir du gluten, vous devez demander de l'aide au collaborateur, conforme le règlement (EU) n° 1169/2011 de 25 octobre du parlement européen.

Todos os acompanhamentos dos pratos principais serão aconselhados pelos colaboradores, poderá haver alterações conforme a sazonalidade dos mesmos.

All main course side dishes will be advised by the staff, there may be changes according to seasonality. | Tous les plats principaux et les accompagnements seront conseillés par le personnel, il peut y avoir des changements en fonction de la saison.

SOBREMESAS

DESSERTS

G

Fruta da época laminada 3.5

Sliced fruit of the season | Fruit d'époque laminé

Salada de frutas frescas 4.5

Fresh fruit salad | Salade de fruits fraîches

Fruta tropical laminada 5

Sliced tropical fruit | Fruit tropical laminé

Brownie de chocolate, manga e malagueta 6.5

*Chocolate, mango and chilli brownie
Brownie au chocolat, à la mangue et au piment*

Cheesecake de chocolate branco com curd e yuzu 6.5

*White chocolate cheesecake with curd and yuzu
Gâteau au fromage au chocolat blanc avec du lait caillé et du yuzu*

Abade priscos com gelado de tangerina 7

*"Abade priscos" pudding with orange ice cream
Flam "Abade priscos" avec une glace d'orange*

Leite creme crocante com laranja 7.5

Crunchy cream milk with orange | Crème de lait croquante à l'orange

**Rabanada Poveira com gelado
de queijo da serra e canela** 11

*"Rabanada Poveira" with mountain cheese and cinnamon ice cream
"Rabanada Poveira" avec glace à fromage de montagne et à la cannelle*

Trilogia de queijos e compotas 15

Trilogy of cheese and homemade jams | Trilogie de fromages et confiture

MENU INFANTIL*

CHILDREN'S MENU | MENU D'ENFANTE

G

Salmão com batata frita e arroz branco 12

Salmon with potato chips and white rice | Saumon aux frites et au riz blanc

Mexidos de ovo e salsicha com arroz branco 12

*Scrambled eggs and sausage with white rice
Oeufs brouillés et saucisses avec du riz blanc*

Preguinho "Torto" 12

"Torto" small steak | Steak frite "Torto"

* Apenas disponível para crianças com idade inferior a 10 anos.

Only available for children aged under 10.

Disponible uniquement pour les enfants de moins de 10 ans.



O RESTAURANTE BAR
GARFO TORTO

@ogarfortorto
garfortorto.pt