

RESTAURANTE
CASARIO

RIBEIRA  PORTO

José Miguel Guedes e Miguel Castro e Silva propõem uma viagem que resulta da sua experiência individual e da partilha de ideias. A carta que assinam é dinâmica e respeita os produtos e a sua sazonalidade.

José Miguel Guedes and Miguel Castro e Silva propose a journey that results from their personal experiences and shared ideas. The menu that they here sign is dynamic, respecting the products and their seasons.

Degustação . Degustation

JANTAR . DINNER

Amuse Bouche

Robalo marinado com ervas frescas

Marinated Seabass with fresh herbs

Lula, Shiitake e Cebolo com caldo fumado

Squid, Shiitake and Cipollotto with smokie fish stock

Arroz de Rúcula com Berbigão *

Rocket Rice with Cockles

Bacalhau como à Gomes de Sá

Codfish as "Gomes de Sá"

**Novilho, Puré de tubérculos e Cogumelos da época
com molho de Vinho do Porto**

Veal, Tuber mash and season Mushrooms with Port wine sauce

**Mil-folhas de Amêndoa com Creme de Queijo Serra
e Sorvete de Frutos Vermelhos**

Almond tiles with Sheep Cheese Cream and Red Fruit Sorbet

Bolacha, Cacau e Amêndoa com gelado de Café

Cookie, Cocoa and Almond with Coffee ice-cream

Mignardises

. **MENU CASARIO** 7 momentos 58€

. **MENU RIBEIRA** 5 momentos 48€

exclui*, sobremesa à escolha
excludes*, dessert of your choice

Seleção de 5 vinhos
Selection of 5 wines

. Reserva 22€

. Premium 30€

inclui/includes
Essência de Ventozelo



À Carta . À La Carte

Couvert 4€

Robalo marinado com ervas frescas 12€
Marinated Seabass with fresh herbs

Terrina de Foie Gras com Vinho do Porto 14€
Foie Gras Terrine with Port

Arroz de rúcula com berbigão 12€
Rocket Rice with cockles

Lula, Shiitake e Cebolo com caldo fumado 9€
Squid, Shiitake and Cipollotto with smokie fish stock

Garoupa com Uvas e Açafrão 23€
Grouper with Raisins and Saffron

Bacalhau como à Gomes de Sá 18€
Codfish as "Gomes de Sá"

Arroz de Peixe com Bivalves 24€
Fish Rice with Clams

Novilho, Puré de tubérculos e Cogumelos da época
com molho de Vinho do Porto 22€
Veal, Tuber mash and season Mushrooms with Port wine sauce

Porco com Milhos de Paio e Couve Lombarda 21€
Pork with Sausage Polenta and Savoy Cabbage

Bolacha, Cacau e Amêndoa com gelado de Café 6€
Biscuit, Cocoa and Almond with Coffee ice-cream

Maçã assada, Creme de Canela e Sorvete de Porto 10 Anos 6€
Baked Apple, Cinnamon Cream and 10 Year Old Port Sorbet

Leite Creme, Pinhões e gelado de Canela 7€
Crème Brûlée, Pine Nuts and Cinnamon ice-cream

Mil folhas de amêndoa com creme de Queijo Serra
e Sorvete de Frutos Vermelhos 7€
Almond tiles with Sheep Cheese cream, Red Fruit Sorbet

IVA incluído à taxa legal em vigor . VAT included

Neste estabelecimento existe livro de reclamações . Complaints book available
Agradecemos que nos informe se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar

Please kindly inform us if you have any food allergy

