

RESTAURANTE
CASARIO
RIBEIRA  PORTO

Degustação . Degustation

JANTAR . DINNER

55€

Amouse Bouche

Lírio curado, escabeche de legumes e creme de Aipo com Avelã
Cured Vadigo with escabeche vegetables, celery and hazelnut cream

Robalo com Laranja e Funcho
Seabass with Orange & Fennel

Polvo & Agrião, Puré de Batata doce
Octopus and Watercress, sweat potatoes mash

Novilho, Legumes da época, molho do assado
Veal, sautéed vegetables and sauce

Seleção de Queijos
Cheese Platter

Sobremesa à escolha da ementa
Choose your dessert from the menu

Seleção de 5 vinhos
Selection of 5 wines

Reserva 22€
Premium 30€



À Carta . À la Carte

Couvert 4€

ENTRADAS . TO START

Lírio curado, escabeche de legumes e creme de Aipo com Avelã 12€
Cured Vadigo with escabeche vegetables, celery and hazelnut cream

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

Terrina de Foie Gras com Porto 16€
Foie Gras Terrine with Port

Polvo & Agrião, Puré de Batata doce 14€
Octopus and Watercress, sweat potatoes mash

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

Creme de Beringela, Trompetas e Castanhas 8€
Eggplant cream with mushrooms and chestnuts

PRINCIPAIS . MAINS

Robalo com Laranja e Funcho 24€
Seabass with Orange & Fennel

Bacalhau como à Gomes de Sá 19€
Codfish as “Gomes de Sá”

Arroz de Peixe com Lagostim e Açafrão 26€
Fish rice with langoustines and Saffron



Vitela Maronesa com Ensopado Grão e Cogumelos do Campo 18€
Maronesa veal with chickpeas and wild mushrooms stew

Novilho, Legumes da época, molho do assado 25€
Veal, sautéed vegetables and sauce

Porco Bísaro, Migas de Couve lombarda e morcela, molho à Portuguesa 22€
Bisaro pork belly with cabbage and black pudding

SOBREMESAS . DESSERTS

Bolacha e Avelã, gelado de Caramelo salgado 7€
Cookie, Cocoa and Hazelnut, salted Caramel 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 8€
Crème brûlée, Pine nuts and Cinnamon ice-cream

Mil folhas de amêndoa com creme de Queijo Serra
e Sorvete de Frutos Vermelhos 9€
Almond tiles with Sheep cheese cream, red fruit sorbet

Seleção de Queijos 9€
Cheese platter



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




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.

 www.grancruzhouse.pt/restaurant  [@casario.porto](https://www.instagram.com/casario.porto)

Rate us on  TripAdvisor and  Zomato

