Iva Incluído à taxa em vigor

Menu A GAUCHA

Mais do que *um restaurante*.

UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA *Sublime.*

A GAUCHA

O restaurante "A Gaucha" existe neste local desde 1967, altura em que três amigos recém-chegados do brasil decidem abrir o primeiro restaurante dedicado aos Bacalhoeiros. Até então, esta era uma rua quase exclusivamente dedicada à preparação e venda de bacalhau, com os seus armazéns de salga e transformação do precioso peixe vindo do mar do Norte. Hoje, a Rua dos Bacalhoeiros é um local bem diferente, que se soube modernizar e se transformou num porto de abrigo para aqueles que procuram boa comida na cidade de Lisboa. Ao longo dos anos, tiveram e menos ilustres fidelizaram por aqui passaram e trocaram experiências de vida. O restaurante "A Gaucha" modernizou-se, mas o peso da sua história e da arte de bem receber mantém-se inalterados.

Couvert

1 Cesto de pão saloio	3€
2 Azeitonas aromatizadas com azeite e ervas	3€
3 Manteiga de manjericão e manteiga com flor de sal	2€
4 Queijo de cabra fresco doce de goiaba e tostas	7€
5 Queijo saloio curado de ovelha	6€
6 Pão de lombo fumado de porco ibérico	12€
7 Presunto fumado de porco ibérico	18€

Para *partilhar*

8 Beringela com molho miso e sésamo	11€
9 Tartare de novilho	12€
O tártaro é um prato de carne de vaca crua e finamente picada, misturada com vários condimentos e servida com uma gema de ovo crua.	
10 Ceviche de salmão com "leite" de tigre	13€
O ceviche é um prato feito a partir de salmão cru, cebola roxa e temperado com sumo limão, gengibre, malagueta e coentros.	
11 Pica-pau de vaca à portuguesa	12€
Cubos de novilho salteados em azeite, alho, louro, mostarda e vinho branco. O pica-pau é portuguesa é uma daquelas receitas perfeitas para petiscar e que sabem bem em qualquer altura.	
12 Gambas al ajillo	12€
Gambas salteadas em azeite, alho e vinho branco.	
13 Tártaro de atum	12€
atum, abacate, coqueiro, cebola crocante e molho ponzu.	
14 Enchidos grelhados com tostas de alecrim	12€
Chouriço, morcela e farinheira	

Saladas

15 Salada Caesar de frango	12€
Frango grelhado, alface romana, queijo parmesão, tomate cherry, cebola roxa, croutons e molho Caesar.	
16 Salada de camarão	14€
Camarão salteado, alface romana, queijo parmesão, tomate cherry, cebola roxa, croutons e molho Caesar.	

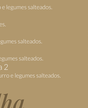
Sopa

17 Sopa de Peixe com croutons	8€
Sopa rica de peixe e camarão com croutons.	

Peixe na nossa *grelha*

Utilizamos grelhadores GRELSAR que se distinguem pelo seu sistema inovador de confeção, que permite grelhar de forma rápida, saudável e ecológica, preservando o sabor natural dos alimentos e todos os seus nutrientes, ná mais para tratação da dieta mediterrânica.
Todos os pelasos são temperados com molho de manteiga, alho e ervas aromáticas.

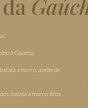
18 Peixe fresco do dia	18€
Peixe fresco do dia, escalado e grelhado com batata à murro e legumes salteados.	
19 Lulas frescas grelhadas	19€
Lulas da nossa costa grelhadas com batata à murro e legumes.	
20 Espetada mista de peixe e camarão	21€
Espetada de peixe do dia e camarão com batata à murro e legumes salteados.	
21 Espetada mista de lulas e camarão	22€
Espetada de lulas frescas e camarão com batata à murro e legumes salteados.	
22 Mista de peixe, polvo e camarão tigre para 2	78€
Peixe do dia, camarão tigre, tentáculos de polvo, batata à murro e legumes salteados.	



Carnes na *grelha*

Utilizamos grelhadores GRELSAR que se distinguem pelo seu sistema inovador de confeção, que permite grelhar de forma rápida, saudável e ecológica, preservando o sabor natural dos alimentos e todos os nutrientes.
Todas as nossas carnes são servidas com maionese de alho, molho de carne ou chimichurri.

23 Costeleta de novilho na grelha com batata frita	18€
24 Picanha Argentina do Sul na grelha com batata frita	19€
25 Baby beef na grelha com batata frita	18€
Carne de vaca nova, macia e de alta qualidade com batata frita.	
26 Espetada de novilho, picanha, chouriço c'ioulo na grelha	21€
Pedaços de picanha, de alcatra e de chouriço c'ioulo grelhados com batata frita.	
27 Plumas de porco ibérico na grelha com batata frita	18€
A plumas é um pedaço de carne que se situa na parte magra junto ao bico do lombo do porco, com batata frita.	
28 Entrecôte na grelha com batata frita	28€
Entrecôte do Blaz Angus da ucrânia do sul grelhado com batata frita.	
29 Tábua mista de carne e camarão tigre na grelha para 2	88€
Entrecôte, picanha, baby beef e cavavarnão tigre com batata frita.	



Especialidades da *Gaúcha*

30 Tataki de atum com sésamo e teriyaki	18€
Atum salteado em sésamo, molho teriyaki e legumes salteados.	
31 Bitoque à Gaúcha	18€
Bife de alcatra grelhado com batata frita, ovo estrelado e molho à Gaúcha.	
32 Polvo à lagareiro	19€
Tentáculos de polvo cozido e grelhado com grelo salteados, batata à murro, azeite de alho e "farofa" de azeitona preta.	
33 Bacalhau à lagareiro	20€
Lombo de bacalhau cozido com azeite e alho, grelos salteados, batata à murro, broa de milho e "farofa" de azeitona preta.	
34 Lulas à lagareiro	19€
Lulas grelhadas e regadas com azeite de alho e coentros, com batata à murro e grelos	
35 Moqueca de peixe e camarão	22€
A moqueca é um prato típico da culinária brasileira, especialmente das regiões do Espírito Santo e da Bahia. É um ensopado de peixe e camarão, com tempero e ingredientes do Brasil. Os principais ingredientes da moqueca são o peixe e o camarão, o tomate, a cebola, os coentros, o azeite, o dendê e o leite de coco.	
36 Arroz malandrinho de peixe e camarão	1pax **28€** 2pax **46€**
Arroz caldoso de ratatuie, camarão, preparado com bisque de camarão e tomate.	
37 Bacalhau à Zé do Pipo	2pax **42€**
O Bacalhau à Zé do Pipo é um prato típico da culinária portuguesa e uma das formas mais populares de preparar bacalhau. Após cozedura do bacalhau, este é envolto num refogado, também conhecido por pipo de bacalhau, em seguida, monta-se o prato numa travessa, juntando maionese no topo e ajeitamos, por fim, é levado ao forno até o cima ficar bem gratinado.	

Vegetariano

38 Risoto do Chefe	16€
Risoto do Chefe com legumes da época.	
39 Lasanha de beringela e legumes	16€
Lasanha sem gluten, com camadas de beringela, tomate e legumes da época.	

Para as *crianças*

40 Hambúrguer em bolo do caco 9€	9€
Hambúrguer de novilho na grelha, em bolo do caco, com alface, tomate, acompanhado batata frita.	
41 Peito de frango grelhado 9€	9€
Peito de frango na grelha com batata frita e arroz branco.	

Acompanhamentos

42 Batata frita	3€
43 Batata a murro	3€
44 Ovo estrelado	2€
45 Legumes salteados	4€
46 Arroz branco	2€
48 Salada de tomate à algarvia com cebola e orégãos	4€
49 Salada de alface, tomate e cebola	4€

Sobremesas *caseiras e fruta*

50 Mousse de chocolate caseira com vinho do Porto	5€
A mousse de chocolate tem sido um dos pratos mais populares da pastelaria portuguesa desde o ano 1755, por Menon, com o nome: Mousse au Chocolat. Este termo era também aplicado a mousse de chocolate tendo sido o que, de um acidente ou momento, nasce nos conventos de Portugal. Conta-se que, por volta da época da colonização do Brasil, as freiras ficaram sozinhas e, na cozinha, sem uma boa base para engomar as suas roupas. Porém, sobravam muitas gemas, e as freiras consideraram que era uma grande desperdício deixar-se tal. Por isso, foram para cozinha e criaram receitas diversas com as gemas, entre estas o doce Brisa-do-Lis, base do quindim.	
51 Pudim de leite condensado	5€
O pudim do nosso chefe Tiago é dá comer e chorar por mais.	
52 Queijo e Goiaba	5€
Queijo e Goiaba é uma sobremesa tradicional brasileira composta por queijo e goiabada.	
53 Tiramisu	5€
O tiramisu é uma sobremesa tipicamente italiana, possivelmente originária da cidade de Treviso, na região do Véneto, que consiste em camadas de queijo-a-la neine embebidas em café expresso, entremeadas por um creme à base de queijo mascarpone, creme de leite fresco, ovos, açúcar e polvilhadas com cacau em pó e café.	
53 Quindim	5€
Sendo o quindim um doce tão saboroso e querido no Brasil, é claro que deveria ter uma história à altura. O quindim não surgiu de um acidente ou momento, nasce nos conventos de Portugal. Conta-se que, por volta da época da colonização do Brasil, as freiras ficaram sozinhas e, na cozinha, sem uma boa base para engomar as suas roupas. Porém, sobravam muitas gemas, e as freiras consideraram que era um grande desperdício deixar-se tal. Por isso, foram para cozinha e criaram receitas diversas com as gemas, entre estas o doce Brisa-do-Lis, base do quindim.	
54 Sobremesa do dia	3€
Pergunte aos nossos colaboradores qual é a sobremesa de hoje.	
55 Cebolo "Doce do António" com sabor a " pastel de nata"	5€
56 Abacaxi com vinho do Porto	4€

Visite a garrafeira **Bacalhoeiro** aqui no **número 28** e leve os nossos melhores vinhos para casa
Tendo em conta que os pratos são cozinhados no momento o tempo de espera pode ser superior a 25 min.

Atenção - Se é alérgico ou intolerante a qualquer uma das seguintes substâncias usadas na preparação dos nossos pratos, por favor, informe a nossa equipa: cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, marisco, frutos secos, soja, leite, nozes, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre sulfitos, tremoço e moluscos.

Conheça o nosso conceito ***Sala D' Estar*** ideal para celebrações, reuniões e/ou eventos até **30 pessoas**.

Consulte-nos para mais informações.

A GAUCHA