

Menu A GAÚCHA

Più
che *un*
ristorante.

UN'ESPERIENZA.

A GAÚCHA

Il ristorante "A Gaúcha" esiste in questo posto dal 1967, anno in cui tre amici da poco trasferitisi dal Brasile decisero di aprire il primo ristorante nella Rua dos Bacalhoeiros. In una strada che fino ad allora era consacrata esclusivamente alla lavorazione e vendita del baccalà, con i suoi magazzini per la salatura e trasformazione di questo prezioso pesce del mare del Nord. La Rua dos Bacalhoeiros è oggi un luogo ben diverso, che ha saputo trasformarsi in un moderno ed accogliente punto di incontro per chi vuole mangiar bene a Lisbona. Nel corso degli anni personaggi illustri e meno illustri sono passati da qui ed hanno scambiato esperienze di vita. Il ristorante "A Gaúcha" si è tenuto al passo coi tempi, ma il peso della sua storia e dell'arte di ben ricevere resta inalterato.



IVA inclusa all'aliquota vigente

Coperto

- | | |
|---|-----|
| 1 Cestino di pane rustico | 3€ |
| 2 Olive aromatizzate con olio d'oliva, aglio ed erbe aromatiche | 2€ |
| 3 Burro al Basilico e Burro con fior di sale | 2€ |
| 4 Formaggio caprino con marmellata di goiaba e pane tostato | 7€ |
| 5 Formaggio di latte di pecora stagionato | 6€ |
| 6 Lombo di maiale iberico affumicato | 12€ |
| 7 Prosciutto di maiale iberico affumicato | 18€ |

Da condividere

8 Melanzane con salsa di miso e sesamo

9 Tartare di manzo

La tartare è un piatto di carne di manzo cruda e finemente tritata, preparata con vari condimenti e servita con un tuorlo d'uovo crudo.

10 Ceviche di salmone con "latte" di tigre

Il ceviche è un piatto a base di salmone crudo, cipolla rossa e condito con succo di limone, zenzero, peperoncino e coriandolo.

11 Pica-pau di manzo alla portoghese

Bocconcini di lombata saltati in olio d'oliva, aglio, alloro, senape e vino bianco Il pica-pau alla portoghese è una di quelle ricette perfette per uno spuntino, ma che si possono gustare in qualsiasi momento.

12 Gamberi all' ajillo

Gamberi saltati in olio, aglio e vino bianco

13 Tartare di tonno

Tonno, avocado, erba cipollina, cipolla croccante e salsa ponzu.

14 Insaccati alla griglia con pane tostato al rosmarino

Salsiccia stagionata, salsiccia stagionata con sanguinaccio e farinheira

11€

12€

13€

12€

12€

12€

12€



Insalate

15 Insalata Caesar di pollo

Pollo alla griglia, insalata romana, parmigiano, pomodorini, cipolle rosse, crostini e salsa Caesar.

12€

16 Insalata Caesar di gamberi

Gamberi saltati, insalata romana, parmigiano, pomodorini, cipolle rosse, crostini e salsa Caesar.

14€

Zuppe

17 Zuppa di pesce con crostini

Zuppa con diversi tipi di pesce e gamberi con crostini.

8€

Pesce alla *griglia*

Utilizziamo griglie GRESILVA® che si distinguono per il loro innovativo sistema di cottura, che consente di grigliare in modo rapido, sano ed ecologico, preservando tutto il sapore naturale degli alimenti e tutti i nutrienti, nella più pura tradizione della dieta mediterranea.

Tutto il pesce viene sempre servito con salsa al burro, aglio ed erbe aromatiche.

- | | |
|--|------------|
| 18 Pesce fresco di giornata | 18€ |
| Pesce fresco di giornata, spinato e grigliato con patate fritte e verdure saltate | |
| 19 Calamari freschi alla griglia | 19€ |
| Calamari alla griglia della nostra costa con patate rustiche e verdure. | |
| 20 Spiedino misto di pesce e gamberi | 21€ |
| Spiedino di pesce di giornata e gamberi con patate rustiche e verdure saltate. | |
| 21 Spiedino misto di calamari e gamberi | 22€ |
| Spiedino di calamari e gamberi con patate rustiche e verdure saltate. | |
| 22 Misto di pesce, polpo e gamberi tigre per 2 | 78€ |
| Pesce di giornata, gamberi tigre, tentacoli di polpo, patate rustiche e verdure saltate. | |



Carni alla *griglia*

Utilizziamo griglie GRESILVA® che si distinguono per il loro innovativo sistema di cottura, che consente di grigliare in modo rapido, sano ed ecologico, preservando tutto il sapore naturale degli alimenti e tutti i nutrienti.

Tutte le nostre carni sono servite con maionese all'aglio, salsa di carne o chimichurri.

- | | |
|--|------------|
| 23 Costata di vitello alla griglia con patatine fritte | 18€ |
| 24 Bistecca sudamericana alla griglia con patatine fritte | 19€ |
| 25 Baby beef alla griglia con patatine fritte | 18€ |
| La parte più tenera della fesa alla griglia con patatine fritte. | |
| 26 Spiedino di manzo, bistecca sudamericana salsiccia stagionata creola alla griglia | 21€ |
| Pezzi di Bistecca sudamericana, fesa e salsiccia stagionata criola alla griglia con patatine fritte. | |
| 27 Punte di lombo di maiale iberico alla griglia con patatine fritte | 18€ |
| La punta di lombo è un pezzo di carne che si trova nella parte magra del lombo di maiale, con patatine fritte. | |
| 28 Costata alla griglia con patatine fritte | 28€ |
| Costata di Black Angus sudamericana alla griglia con patatine fritte. | |
| 29 Piatto di carne mista e gamberi tigre alla griglia per 2 | 88€ |
| Costata, codone, baby beef e gamberi tigre con patatine. | |



Specialità *della casa*

30 Tonno tataki con sesamo e teriyaki

Tonno scottato con sesamo, salsa teriyaki e verdure saltate.

31 Bitoque à Gaúcha

Bistecca di fesa alla griglia con patatine fritte, uovo fritto e salsa Gaucha.

32 Polpo alla lagareiro

Tentacoli di polpo bolliti e grigliati con cime di rapa saltate, patate rustiche, olio all'aglio e "terra" di olive nere.

33 Baccalà alla lagareiro

Lombo di baccalà confit in olio d'oliva e aglio, cime di rapa e patate rustiche, pane di maïse "terra" di olive nere.

34 Calamari alla lagareiro

Calamari alla griglia conditi con olio d'oliva all'aglio e coriandolo, con patate rustiche e cime di rapa saltate.

35 Moqueca di pesce e gamberi

La moqueca è un piatto tipico brasiliano, soprattutto nelle regioni di Espírito Santo e Baía. È uno stufato di pesce e gamberi con spezie e ingredienti brasiliani. Gli ingredienti principali della moqueca sono pesce e gamberi, pomodori, cipolle, coriandolo, olio d'oliva, olio di cocco e latte di cocco.

36 Riso "malandrinho" con pesce e gamberetti

Riso brodoso con branzino e gamberi, preparato con bisque di gamberi e pomodori.

37 Baccalà alla Zé do Pipo

Il Baccalà alla "Zé do Pipo" è un piatto tipico della gastronomia portoghese ed anche uno dei modi più popolari di cucinare il baccalà. Una volta lessato, il baccalà viene incorporato in un soffritto; a parte si prepara un purè di patate che viene poi unito al composto in un piatto da forno, aggiungendovi sopra la maionese e le olive; infine, si cuoce in forno finché la parte superiore non è gratinata.

18€

18€

19€

20€

19€

22€

1pax 28€ 2pax 46€

2pax 42€



Piatti *vegetariani*

38 Risotto dello Chef

Risotto dello Chef con verdure di stagione.

16€

39 Lasagne di melanzane e verdure

Lasagne senza glutine con strati di melanzane, pomodori e verdure di stagione.

16€

Per i *bambini*

40 Hamburger in pane di Madera

Hamburger di vitello alla griglia, in pane di Madera, con lattuga, pomodoro, formaggio e patatine fritte.

9€

41 Petto di pollo alla griglia

Petto di pollo alla griglia con patatine e riso in bianco.

9€

Cortorni

42 Patatine fritte

3€

43 Patate rustiche

3€

44 Uovo fritto

2€

45 Verdure arrosto

4€

46 Riso in bianco

2€

47 Insalata di Pomodori alla Algarvia con cipolle e origano

4€

48 Insalata di Lattuga, Pomodori e Cipolle

4€



Dessert *della casa e frutta*

50 Mousse al cioccolato artigianale con vino di Porto

La mousse di cioccolato ha origine in Francia ed è stata descritta per la prima volta nel 1755 da Menon con il nome di Mousse au Chocolat. Questo termine è stato applicato anche alla schiuma della bevanda al cioccolato. Per coincidenza, era lo stesso anno del grande terremoto di Lisbona.

50 Budino di latte condensato

Il budino del nostro chef Tiago è da urlo.

51 Romeo e Giulietta

Romeo e Giulietta è un dessert tipico brasiliano composto da formaggio e goiabada.

52 Tiramisù

Il tiramisù è un dolce tipicamente italiano, forse originario della città di Treviso, in Veneto, che consiste in strati di savoiardi imbevuti di caffè espresso, intervallati da una crema a base di mascarpone, crema fresca, uova, zucchero e spolverata con cacao in polvere e caffè.

53 Quindim

Il quindim è un dolce tanto gustoso ed amato in Brasile che ha una storia all'altezza della sua fama. Il Quindim non è nato per un incidente culinario, ma nei conventi del Portogallo. Si dice che, all'epoca della colonizzazione del Brasile, le monache lusitane di Leiria usassero l'albume d'uovo come base per inamidare i loro abiti. E poiché avanzavano molti tuorli le suore pensavano che fosse un grande spreco scartarli. Così si misero all'opera in cucina e crearono varie ricette con i tuorli, tra cui il dolce Brisa-do-Lis, base del quindim.

54 Dessert del giorno

Chiedete ai nostri dipendenti qual è il dessert del giorno

55 Gelato "Dolce di António" al gusto "pastel de nata"

56 Ananas con vino di Porto

5€

5€

5€

5€

5€

3€

5€

5€



IVA inclusa all'aliquota vigente

A GAÚCHA

Visitate la cantina del **Bacalhoeiro** al numero 28 e portate a casa i nostri migliori vini

Poiché i piatti sono preparati sul momento i tempi di attesa possono superare i 25 min.

Attenzione - in caso di allergie o intolleranze ad una delle seguenti sostanze usate nella preparazione dei nostri piatti vi preghiamo di informare il nostro staff: cereali che contengano glutine, crostacei, uova, pesci, frutti di mare, frutta secca, soia, latte, noci, sedano, mostarda, semi di sesamo, biossido di zolfo, solfiti, lupini e molluschi.

Scopri il nostro concetto di **Sala D' Estar**, ideale per celebrazioni, riunioni e/o eventi fino a **30 persone**

Consultateci per maggiori informazioni.