Menni A GAUCHA

que un restaurante. A GAÚCHA ES TODA UNA experiencia.

Más

A GAUCHA



ciudad de Lisboa. A lo largo de los años, lisboetas ilustres y otros personajes han pasado por aquí e intercambiado experiencias de vida. Aunque el restaurante «A Gaúcha» se haya modernizado, el peso de su historia y el arte de la hospitalidad se mantienen

inalterados.

Cuhierto 1 Cesta de pan rústico 3€ 2€ 2 Aceitunas aromatizadas con aceite de oliva y hierbas 3 Mantequilla de albahaca y mantequilla con flor de sal 2€ 4 Queso de cabra con mermelada de guayaba y mini tostadas 7€ **5** Queso rústico curado de oveja 6€ 6 Caña de lomo ibérico ahumado 12€

modernizarse, y se ha convertido en un refugio para los que buscan buena comida en la

jengibre, malagueta y cilantro.

a cualquier hora.

12 Gambas al ajillo

13 Tartar de atún

Chorizo, morcilla y farinheira

15 Ensalada César de pollo

morada, picatostes y aliño César.

16 Ensalada César de gambas

17 Sopa de pescado con picatostes

Rica sopa de pescado y gambas con picatostes.

picatostes y aliño César.

Sopa

especias y servida con una yema de huevo cruda.

10 Ceviche de salmón con «leche» de tigre

14 Embutidos a la parrilla con tostadas de romero

7 Jamón ibérico ahumado

Para compartir

8 Berenjena con salsa de miso y sésamo 9 Tartar de ternera El tartar es un plato de carne de vacuno cruda finamente picada, mezclada con diversas

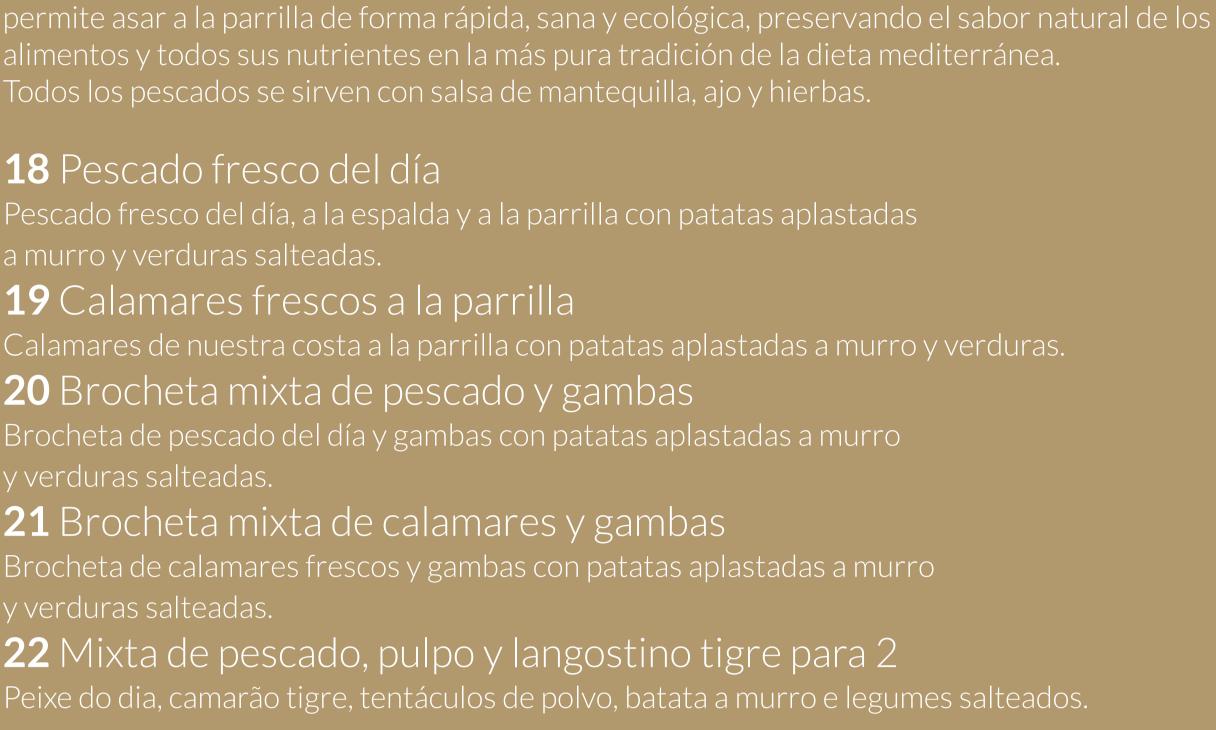
El ceviche es un plato a base de salmón crudo, cebolla roja y sazón de zumo de limón,

11 Picadillo de ternera a la portuguesa Cubos de ternera salteados en aceite de oliva, ajo, laurel, mostaza y vino blanco. El picadillo a la portuguesa es una de esas recetas perfectas para picar y que sientan bien Gambas salteadas en aceite de oliva, ajo y vino blanco. Atún, aguacate, cebollino, cebolla crujiente y salsa ponzu.

Ensaladas

Nuestro pescado

Utilizamos parrillas GRESILVA® que se distinguen por su sistema innovador de elaboración, que



alimentos y todos sus nutrientes.

a la parrilla

23 Chuleta de ternera a la parrilla con patatas fritas 24 Picanha sudamericana a la parrilla con patata frita 25 Baby beef a la parrilla con patatas fritas La parte más tierna del cuadril a la parrilla con patatas fritas. 26 Brocheta de ternera, picanha, chorizo criollo a la parrilla Trozos de picanha, cuadril y chorizo criollo a la parrilla con patatas fritas.

Carnes a la partilla

Todas nuestras carnes se sirven con alioli, salsa de carne o chimichurri.



Especialidades

Atún a la sartén con sésamo, salsa teriyaki y verduras salteadas.

Bistec de cuadril a la parrilla con papas fritas, huevo frito y salsa al estilo de A Gaúcha.

Tentáculos de pulpo cocido y a la parrilla con verduras salteadas, patatas fritas, aceite

Lomo de bacalao confitado en aceite de oliva y ajo, grelos salteados, patatas aplastadas

La moqueca es un plato típico brasileño, sobre todo de las regiones de Espírito Santo

Calamares a la parrilla regados con aceite de oliva ajo y cilantro, con patatas

de A Gaucha

30 Tataki de atún con sésamo y teriyaki

31 Bitoque al estilo de A Gaúcha

32 Pulpo al estilo lagareiro

de ajo y «tierra» de aceituna negra.

33 Bacalao al estilo lagareiro

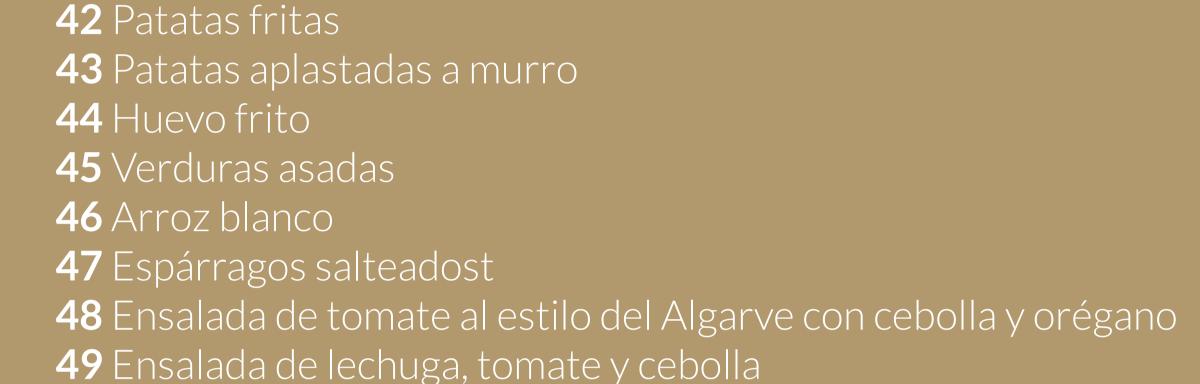
34 Calamares al estilo lagareiro

35 Moqueca de pescado y gambas

aplastadas a murro y grelos salteados.

a murro, pan de maíz y «tierra» de aceituna negra.

y Bahía. Es un guiso de pescado y gambas con especias e ingredientes brasileños. Los principales ingredientes de la moqueca son pescado y gambas, tomate, cebolla, cilantro, aceite de oliva, aceite de palma y leche de coco. **36** Arroz malandrinho de pescado y gambas Arroz caldoso con lubina y gambas, preparado con bisque de gambas y tomate. **37** Bacalao al estilo Zé do Pipo El Bacalao al estilo Zé do Pipo es un plato típico de la cocina portuguesa y una de las formas más populares de preparar este pescado. Después de cocer el bacalao, se envuelve en un sofrito; se prepara también un puré de patata; luego se monta el plato en una fuente, añadiendo mayonesa por encima y aceitunas; finalmente se lleva al horno hasta que la parte superior quede bien gratinada.o cimo ficar bem gratinado.



Acompañamientos

ciudad de Treviso, en la región de Véneto, que consiste en capas de palitos a la reine empapadas en café expreso, intercaladas con una crema a base de queso mascarpone, crema de leche fresco, huevos, azúcar y espolvoreadas con cacao em polvo y café. 53 Quindim Al ser el quindim un dulce tan sabroso y querido en Brasil, está claro que debe tener

Romeo y Julieta es un postre tradicional brasileño a base de queso y guayaba.

El tiramisú es un postre típicamente italiano, posiblemente originario de la

Descubre nuestro concepto de Sala D'Estar, ideal para

celebraciones, reuniones y eventos de hasta 30 personas. Consúltenos para más información.



Pechuga de pollo a la parrilla con patatas fritas y arroz blanco.

Postres caseros y fruta **50** Mousse de chocolate casera con vino de Oporto La mousse de chocolate es originaria de Francia y fue descrita por primera vez en 1755 por Menon con el nombre de Mousse au Chocolat. Este término también se

aplicaba a la espuma de la bebida de chocolate. Curiosamente, fue el mismo año del

gran terremoto de Lisboa.

51 Romeo y Julieta

54 Postre del día

56 Piña al oporto

52 Tiramisú

50 Flan de leche condensada

El flan de nuestro chef Tiago es un auténtico deleite.

una historia a la altura. El quindim no surgió por accidente culinario, sino que nació en los conventos de Portugal. Se cree que, en la época de la colonización de Brasil, las

las yemas, entre ellas el dulce Brisa-do-Lis, que sirvió como base al quindim.

Pregunte a nuestros empleados cuál es el postre de hoy.

55 Helado "Antonio's Sweet" con sabor a natillas

monjas portuguesas de Leiria utilizaban la clara de huevo como base para planchar

la ropa. No obstante, sobraban muchas yemas y las monjas pensaron que era un gran

desperdicio desecharlas. Así que se metieron en la cocina y crearon varias recetas con

A GAUCHA

Visite la bodega O Bacalhoeiro en el número 28 y llévese a casa nuestros mejores vinos Todos nuestros platos se preparan al momento, por lo que el tiempo de espera puede ser superior a 25 min. Atención: si Ud. padece alguna alergia o intolerancia a alguna de las siguientes sustancias utilizadas en la preparación de nuestros platos, le rogamos que informe a nuestro equipo: cereales que contienen gluten, huevos, pescados, mariscos, frutos secos, soja, leche, nueces, apio, mostaza, semillas de sésamo, dióxido de azufre, sulfitos, altramuces y moluscos.

Vegetariano **38** Risotto del chef Risotto del chef con verduras de temporada. **39** Lasaña de berenjena y verduras Lasaña sin gluten con capas de berenjena, tomate y verduras de temporada.

27 Plumas de cerdo ibérico a la parrilla con patatas fritas 18€ La pluma es un corte de carne que se encuentra en la parte magra del lomo del cerdo, cerca de la punta, con patatas fritas. 28€ 28 Entrecot a la parrilla con patatas fritas Entrecot Black Angus sudamericano a la parrilla con patatas fritas. 88€ 29 Tabla variada de carne y langostino tigre a la parrilla para 2 Entrecot, picanha, baby beef y langostino tigre con patatas fritas.

Pollo a la parrilla, lechuga romana, queso parmesano, tomates cherry, cebolla morada, 14€ Gambas salteadas, lechuga romana, queso parmesano, tomates cherry, cebolla

8€

18€

11€

12€

13€

12€

12€

12€

12€

12€

19€ 21€ 22€ 78€

18€

Utilizamos parrillas GRESILVA® que se distinguen por su sistema innovador de elaboración, que permite asar a la parrilla de forma rápida, sana y ecológica, preservando el sabor natural de los 18€ 19€ 18€ 21€

18€

18€

19€

20€

19€

22€ 1pax **28€** 2pax **46€** 2pax **42€**

3€

3€

2€

4€

2€

6€

4€

4€

5€

5€

5€

5€

9€

9€

16€

16€

5€

3€

5€

5€