



# LAGARIÇA

restaurante

## **Entre a serra e o Mar**

Entre o sal do mar e os aromas da terra, nasceu um lugar onde a cozinha portuguesa é celebrada com alma, criatividade e um toque de irreverência. Inspirados pela comunidade que nos rodeia, criámos um espaço de encontros e partilhas, onde cada prato conta uma história e cada momento sabe a mais.

Aqui, a tradição renova-se com os sabores da estação, o ambiente convida à conversa e a hospitalidade é servida com naturalidade. Porque à mesa, como na vida, o melhor acontece quando se partilha.

## ***Between the hills and the sea***

*Between the salt of the sea and the scents of the land, a place was born where Portuguese cuisine is celebrated with soul, creativity, and a touch of irreverence. Inspired by the community that surrounds us, we've created a space for connection and sharing, where every dish tells a story and every moment leaves you wanting more.*

*Here, tradition is renewed with the flavours of the season, the atmosphere invites conversation, and hospitality comes naturally. Because at the table, as in life, the best things are meant to be shared.*

Algumas das comidas e bebidas oferecidas podem conter alérgenos. Para obter mais informações, por favor, solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, comida ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, mesmo se for consumido.

Livro de reclamações disponível. IVA incluído à taxa legal em vigor.

*Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer even if it is consumed. Complaint book available. VAT included at legal price.*



## MENU ALMOÇO/JANTAR

### ENTRADAS | STARTERS

<b>Couvert</b>	€ 3
<i>Pão saloio, Manteiga e Azeitonas Temperadas Rustic bread, butter and marinated olives</i>	
<b>Tábua de queijo alentejano e enchidos</b>	€ 6
<i>Alentejo cheese and cured meats board</i>	
<b>Queijo Fresco</b>	€ 2,5
<i>Fresh cheese</i>	
<b>Presunto “Pata Negra”</b>	€ 15
<i>“Pata Negra” cured ham</i>	

### ENTRADAS QUENTES | HOT STARTERS

<b>Crepe de lavagante com alface frisada e tomate cherry</b>	€ 10
<i>Lobster crêpe with frisée lettuce and cherry tomatoes</i>	
<b>Peixinhos da horta com maionese de ervas e alho</b>	€ 6,5
<i>Green bean tempura with garlic and herb mayonnaise</i>	
<b>Croquete de alheira e mozzarella</b>	€ 2,5
<i>Alheira sausage and mozzarella croquette</i>	
<b>Camarão à Chef</b>	€ 15
<i>Anis, Natas e Cogumelos Chef-style prawns with anise, cream and mushrooms</i>	
<b>Cogumelos frescos salteados</b>	€ 8
<i>Sautéed fresh mushrooms</i>	

### SALADAS | SALADS

<b>Salada de Polvo</b>	€ 12
<i>Octopus salad</i>	
<b>Salada de bacalhau com grão-de-bico</b>	€ 10
<i>Codfish and chickpea salad</i>	
<b>Salada Caesar clássica (Frango)</b>	€ 10
<i>Classic Caesar Salad (Chicken)</i>	
<b>Salada Caesar (Camarão)</b>	€ 12
<i>Caesar salad (Prawns)</i>	
<b>Salada Mista</b>	€ 3
<i>Alface, tomate e cebola roxa Mixed salad (lettuce, tomato and red onion)</i>	
<b>Salada fria de massa</b>	€ 10
<i>Fusili, atum, milho, tomate, ovo com molho cocktail Cold pasta salad (fusilli, tuna, corn, tomato, egg with cocktail sauce)</i>	

### SOPAS | SOUPS

<b>Gaspacho alentejano</b>	€ 4
<i>Alentejo-style gazpacho</i>	
<b>Sopa do dia</b>	€ 4
<i>Soup of the day</i>	



## CARNE | MEAT

### Lagariça Burguer €15

Carne Angus, alface, tomate, cebola frita, molho alho e ervas, servido com batatas  
*Angus beef burger with lettuce, tomato, fried onions, garlic & herb sauce, served with fries*

### Pernil no forno com puré de batata e grelos salteados € 17,5

*Roasted pork shank with mashed potatoes and sautéed turnip greens*

### Entrecosto no forno com batata frita € 12,5

*Oven-roasted pork ribs with fries*

### Alheira de Mirandela com batata frita e ovo estrelado € 12,5

*Mirandela sausage with fries and fried egg*

### Bochechas de porco preto com puré de batata € 14

*Iberian pork cheeks with mashed potatoes*

### Chili com carne e nachos € 12,5

*Chili con carne with taco chips*

### Bitoque tradicional com batata frita, arroz e ovo € 12,5

*Traditional beef steak with fries, rice and fried egg*

### Bife de frango ou peru com batata frita, arroz e ovo € 12,5

*Chicken or turkey steak with fries, rice and fried egg*

### Bife da vazia (200/220g) € 17,50

*Sirloin steak with fries, and, rice*

#### Molhos / Sauces:

Molho Lagariça (Mostarda / Mustard)

Molho Cogumelos (Mushroom)

Molho Pimenta Preta (Black Pepper)

#### Extras:

Arroz / Rice € 2

Batata Frita / Fries € 3

Ovo estrelado / Fried egg € 1

Grelos salteados / Sautéed greens € 3

## PEIXE | FISH

### Bacalhau cozido com batata, ovo, grão-de-bico e cebola picada €19

*Boiled codfish with potatoes, egg, chickpeas and chopped onion*

### Lombo de salmão braseado com alho francês, cenoura e molho teriyaki € 15,5

*Grilled salmon loin with leeks, carrots and teriyaki sauce*

### Filetes de pescada com arroz de tomate € 13,5

*Hake fillets with tomato rice*

### Caril de camarão € 15

*Prawn curry*

### Polvo frito com migas de couve € 17,5

*Fried octopus with cabbage breadcrumbs*

### Bacalhau à Brás € 14

*Scrambled eggs with codfish, onions and fries (Brás style)*

### Camarão à Brás € 14

*Scrambled eggs with prawns, onions and fries (Brás style)*



## GRELHADOS NO CARVÃO | CHARCOAL-GRILLED

### CARNE | MEAT

**Plumas de porco preto com batata frita** € 15

*Iberian pork pluma with fries*

**Lagartinhos de porco preto com batata frita e salada mista** € 14

*Grilled pork tender strips with fries and mixed salad*

**Filet Mignon de novilho com batata frita e grelos salteados (200g, 1 pessoa)** € 22

*Beef tournedos (200g, 1 pax) with fries and sautéed greens*

**Filet Mignon de novilho com batata frita e grelos salteados (500g, 2 pessoas)** € 44

*Beef tournedos (500g, 2 pax) with fries and sautéed greens*

**T-Bone de novilho com batata frita e grelos salteados (500g)** € 42

*Beef T-bone steak (500g) with fries and sautéed greens*

### PEIXE | FISH

**Bacalhau à lagareiro com batata a murro e grelos salteados** € 19

*Grilled codfish with olive oil, garlic, smashed potatoes and sautéed greens*

**Polvo à lagareiro com batata a murro e grelos salteados** € 19

*Grilled octopus with olive oil, garlic, smashed potatoes and sautéed greens*

**Dourada ou Robalo com batata a murro e brócolos** € 17,5

*Sea bream or sea bass with smashed potatoes and broccoli*

**Peixe do dia** € 17,5

*Catch of the day with smashed potatoes and broccoli (ask our team)*

## DUETOS PARA PARTILHA | SHARING DISHES

**Arroz de bacalhau** € 35

*Codfish rice*

**Arroz de marisco** € 35

*Seafood rice*

**Arroz de polvo e camarão** € 35

*Octopus and prawn rice*

**Açorda de polvo e camarão** € 30

*Octopus and prawn bread stew*



## PASTA & RISOTTO

<b>Risotto de cogumelos</b> <i>Mushroom risotto</i>	€ 15
<b>Risotto de camarão</b> <i>Mushroom risotto</i>	€ 17,5
<b>Spaghetti Carbonara</b>	€ 12,5
<b>Spaghetti di Mare (mexilhão ou camarão com molho de tomate e picante)</b> <i>Seafood spaghetti (mussels or prawns in spicy tomato sauce)</i>	€ 17,5

## VEGETARIANO | VEGETARIAN & VEGAN

<b>Caril de grão-de-bico com arroz</b> <i>Chickpea curry with rice</i>	€ 13
<b>Hambúrguer vegan com batata frita e legumes salteados</b> <i>Vegan burger with fries and sautéed vegetables</i>	€ 12
<b>Burrito com puré de feijão encarnado (lacto vegetariano) e salada mista</b> <i>Burrito with red bean purée (lacto-vegetarian) and mixed salad</i>	€ 13
<b>Legumes à Brás</b> <i>Brás-style scrambled vegetables</i>	€ 12

## SOBREMESAS | DESSERTS

<b>Baba de camelo</b> <i>Caramel mousse</i>	€ 4	<b>Mousse de chocolate</b> <i>Chocolate mousse</i>	€ 4
<b>Farófias</b> <i>Poached meringue with custard</i>	€ 5	<b>Torrão de mel e amêndoa</b> <i>Honey and almond nougat</i>	€ 4
<b>Tarte de lima</b> <i>Lime tart</i>	€ 4	<b>Tarte Blatter</b> <i>Blatter tart</i>	€ 4
<b>Bolo de chocolate</b> <i>Chocolate cake</i>	€ 4	<b>Bolo de noz com doce de ovos</b> <i>Walnut cake with egg custard</i>	€ 4
<b>Bolo de suspiro com chocolate ou doce de ovos</b> <i>Meringue cake with chocolate or egg custard</i>	€ 4	<b>Bolo de amêndoa e caramelo</b> <i>Almond and caramel cake</i>	€ 4
<b>Tiramisu</b>	€ 4		