

# PARREIRINHA DE ALFAMA

## MENU

(COUVERT + ENTRADA ou SOPA ou SALADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA)  
(COUVERT + APPETISER or SOUP or SALAD + MAIN COURSE + DESERT)

PREÇO / PRICE = 45€ p.p.\*

\* Para pratos assinalados acréscimo de 10€ p.p.

\* Marked dishes plus 10€ p.p.

### COUVERT

**Pão, manteiga trufada e pasta de azeitona**

Bread, truffled butter and olive tapenade

### ENTRADAS/PETISCOS APPETISERS

**Queijo de Mourão no forno com ervas finas numa redução de Moscatel**

Baked "Mourão" cheese with herbs in a reduction of Moscatel wine

**Petinga à Bulhão Pato**

Small sardines in garlic and coriander sauce

**Pastelinhos de bacalhau (5 un)**

Codfish cakes (5 un)

**Carpaccio de Bacalhau (ou o que se faz à mão)**

(Azeitonas, rúcula, tomate, mistura de pimentas e azeite extra virgem)

Salted codfish carpaccio (Olives, rocket, tomato, pepper mixture and olive oil)

**Camarão ao alho**

Shrimps with garlic

**Pimentos em vinho do Porto**

Red peppers in Port

**Queijo da Serra da Estrela**

"Serra da Estrela" cheese

**SOPAS**  
**SOUP**

**Caldo verde**

Chopped up kale soup with chorizo

**Sopa de bacalhau com feijão e poejo**

Dried Cod Fish soup with beans and pennyroyal

**SALADAS**  
**SALADS**

**Mista com mão de cheiros**

Tomate, alface, cebola e ervas do campo

Tomato, lettuce, onion and herbs

**VEGETARIANO**  
**VEGETARIAN**

**Beringela recheada com legumes e arroz**

Eggplant stuffed with vegetables and rice

**PEIXE**  
**FISH**

**Cherne no pão estufado com camarões e batatinhas**

Grouper in a loaf gently stewed with baby potatoes and prawns

**Tradicional caldo de peixe e marisco à “fragateira”**

(Peixe do dia, ameijoas, mexilhões, camarão e lagostim)

Traditional fish and seafood stock (Fish of the day, clams, mussels, shrimp and crayfish)

**Tachinho de mexilhões à Parreirinha, com cesto de batata frita**

Mussels “Parreirinha style“ and french chips

**Bacalhau assado com batata a murro, ervas aromáticas e alho**

Grilled Dried Cod Fish with baked potatoes, herbs and garlic

**Salteado de polvo e gambas em molho corisco com batatinhas cozidas**

Sauteed octopus and prawns in spicy sauce with baby potatoes

**Robalo Grelhado**

Grilled sea bass

## **CARNE** **MEAT**

**Alcatra à moda da Terceira**  
Braised beef Terceira Island style

\* **Perdiz estufada com figos e esmagado de batata com frutos secos**  
Partridge stew with figs, mashed potatoes and dry fruits

**Bife frito com ovo a cavalo, batata frita e molho da Parreirinha**  
Steak with fried egg riding, scalloped potatoes and Parreirinha's sauce

\* **Cabrito assado com batatinhas e rodela de laranja**  
Roasted kid with potatoes with orange slices  
(This meat is very tasty especially on the bone. So it will come with some bone attached)

## **ARROZ** **OUR RICE**

\* **Arroz de Lagosta à Parreirinha**  
Lobster rice "Parreirinha style"

## **SOBREMESAS** **DESERTS**

**Arroz doce da tia Argentina**  
Mother Argentina's rice pudding

**Pudim quente de castanhas com leite de coco e erva doce**  
Hot Chestnut pudding with coconut milk and fennel

**Leite-creme com bolachinha**  
Crème brulée "portuguese style" with wafer

**Mousse de chocolate negro**  
Black chocolate Mousse

**Salada de frutas**  
Fruit salad