

# Casa do Médico

RESTAURANTE

ONDE O MAR ACALMA

## PARA COMEÇAR | TO BEGIN

2,80€ Pão | Bread

1,95€ Manteiga | Butter

2,50€ Azeitonas temperadas | Seasoned olives

12,00€ Tábua de queijos e enchidos | Charcuterie board

## SOPAS E SALADAS | SOUPS AND SALADS

4,95€ Sopa do dia | Soup of the day

5,50€ Sopa de peixe | Fish soup

13,50€ Salada fresca com mozzarella e presunto ibérico | Fresh salad with mozzarella and iberian ham

13,50€ Salada tropical com camarão e manga | Tropical salad with shrimps and mango

6,50€ Salada mista | Mixed salad

**IVA incluído a taxa legal em vigor | VAT included**

A sua opinião é muito importante para nós. Por favor, partilhe-a para que outros nos possam conhecer.  
Your opinion is very important to us. Please leave us a comment so others can get to know us.

## ENTRADAS E PETISCOS | STARTERS AND SNACKS

**7,00€** Queijo de cabra tostado com mel, nozes e alecrim

Toasted goat cheese served with honey, walnuts and rosemary

**16,00€** Salada de polvo com compota de pimentos assados

Octopus salad with roasted pepper jam

**22,00€** Camarão black tiger frito no alinho

Black Tiger prawns fried in garlic

**20,50€** Gambas e lascas de polvo no alinho

Prawns and octopus slices with garlic

**3,95€ (unid)** Croquete de fraldinha angus com chutney de cebola roxa

Angus beef croquettes with red onion chutney

**4,50€ (unid)** Rissóis de vieira e berbigão

Scallop and cockle patties

## VEGETARIANO | VEGETARIAN

**19,00€** Nhoques com creme de abóbora assada, requeijão e nozes caramelizadas

Gnocchi with roasted pumpkin cream, cream cheese and caramelized walnuts

**18,00€** Grão de bico com especiarias, leite de coco e manga

Chickpeas with spices, coconut milk and mango

IVA incluído a taxa legal em vigor | VAT included

**PEIXE E MARISCO | FISH AND SEAFOOD**

**28,00€ Bitoque de camarão tigre**

Tiger Prawn "Bitoque" (grilled Tiger Prawn with Fried Egg)

**26,00€ Lombinhos de robalo com arroz cremoso de marisco**

Sea bass fillet with creamy seafood rice

**28,50€ Arroz mariscado com carabineiros**

Seafood rice with carabineer prawns

**21,50€ Polvo salteado, batata a murro e espinafres frescos**

Sauteed octopus with crushed potatoes and spinach

**20,00€ Bacalhau lascado, batata doce e crumble de broa e  
tomate seco**

Flaked cod, sweet potato, cornbread and sun-dried tomato crumble

**19,50€ Choco frito tradicional com maionese de lima e manjeriço  
(acompanha batata frita)**

Traditional fried cuttlefish with lemon and basil mayonnaise

**19,50€ Linguini cremoso de camarão e amêijoa**

Creamy schrimp and clam linguini

**29,50€ Massada de tamboril**

Monkfish broth with pasta

**55,00€ Canja de garoupa (2 pessoas)**

Grouper soup with clams

**IVA incluído a taxa legal em vigor | VAT included**

## CARNE | MEAT

**20,00€** Lagartinhos de porco preto com compota de maçã (acompanha migas)

Iberian pork with apple jam (served with crumbs)

**20,00€** Bochechas estufadas à moda antiga com puré cremoso

Old-fashioned braised pork cheeks with creamy mashed potatoes

**24,00€** Medalhões de novilho com queijo de ovelha e presunto

Veal medallions with sheep's cheese and ham

**21,50€** Naco de novilho fatiado, molho de 5 pimentas e batata rústica

Beef steak with 5 pepper sauce and rustic potatoes

**21,50€** Folhado de caça e salada verde

Game puff pastry and green salad

**17,50€** Prego do lombo em bolo do caco

Loin of beef in traditional flatbread bolo do caco

## PARA OS MAIS NOVOS | FOR THE YOUNGEST

**15,50€** Panado de frango ou peixe, com arroz e batata

Breaded chicken or fish with rice and french fries

**15,50€** Esparguete à bolonhesa

Spaghetti bolognese

IVA incluído a taxa legal em vigor | VAT included

# Casa do Médico

R E S T A U R A N T E

ONDE O MAR ACALMA

## SOBREMESAS / DESSERTS

**8,00€ Fondant de doce de leite com bola de gelado**

Dulce de leche fondant with ice cream

**6,50€ Crumble de pêra, vinho do porto e frutos secos**

Pear crumble, port wine and nuts

**5,50€ Mousse de chocolate branco, frutos vermelhos e suspiro**

White chocolate mousse, red fruits and meringue

**5,00€ Sericaia com ameixa de Elvas**

"Sericaia" with plum and syrup

**5,00€ Brownie de chocolate com nozes e calda de caramelo salgado**

Chocolate brownie with walnuts and salted caramel sauce

**5,00€ Sobremesa do dia**

Dessert of the day

**IVA incluído a taxa legal em vigor | VAT included**

A sua opinião é muito importante para nós. Por favor, partilhe-a para que outros nos possam conhecer.

Your opinion is very important to us. Please leave us a comment so others can get to know us.