

LES ENTREES / AS ENTRADAS

Crevettes à l'ail.....12€

Camarões salteados ao alho

sauce à l'ail maison
molho de alho da casa

Gésiers de poulet et ses gressins au sésame, sauce piquante.....12€

Moelas de frango estufadas picantes com grissinis de sésamo

Chorizo « Mirandesa » flambé au Whisky.....12€

Chouriço « Mirandesa » flamejado com Whisky

Wrap de poulet mariné.....10€

Wrap de frango marinado

accompagné de roquette, tomates et mayonnaise ciboulette tabasco
com rúcula, tomates e maionese cebolinho tabasco

Cannelloni de brie, oignons confits et pignons de pin8,50€

Cannelloni de queijo brie, cebolas confitadas, pinhões

accompagné de roquette, tomates cerises et vinaigrette au fruit de la passion
com rúcula, tomates chêris e vinagrete de maracujá

Accras de morue, sauce tartare.....8€

Bolos de bacalhau, molho tártaro

Chèvre chaud aux cheveux d'ange.....8€

Queijo chèvre envelopé de massa kadaïf

fromage de chèvre enveloppé de cheveux d'ange et coulis de poivrons rouges
queijo chèvre envelopé de massa kadaïf e coulis de pimentos vermelhos



« Fait maison »

Nos entrées, plats et desserts « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. »

LES POISSONS / OS PEIXES

Morue à la « Brasa Rio » 22€

Bacalhau à « Brasa Rio »

chapelure au pain de maïs et chorizo, avec haricots plats et pommes de terre au four, émulsion de coriandre
migas de pão, chouriço, feijão-verde, batata no forno, emulsão de coentros

Morue « à lagareiro » 22€

Bacalhau « à lagareiro »

oignons crus, poivrons grillés, haricots plats, pommes de terre « à murro »
cebola crua, pimentos assados, feijão-verde, batata « à murro »

Poulpe au four 24€

Polvo assado no forno

pommes de terre et confit d'oignons au rosé
batata e cebolada rosé comfitada

Gambas géantes 27€

Gambas gigantes

avec des tagliatelles *al nero*
com tagliatelles *al nero*

LES VIANDES / AS CARNES

Côte de veau « Mirandesa » grillée 24€

Costeleta de vitela « mirandesa » grelhada

Côte de bœuf grillée 23€

Costeleta de boi grelhada

Accompagnements : haricots plats, gratin dauphinois, frites ou riz
Acompanhamentos : feijão-verde, batata gratinée, batata frita ou arroz

Sauces : champignon, moutarde ou poivre
Molhos : cogumelos, mostarda ou pimenta

Assiette Tropicale de Picanha sud-américaine, ananas grillé et frites 25€

Prato Tropical de Picanha d'america do sul, abacaxi grelhado e batatas fritas

Magret de canard, sauce à la moutarde à l'ancienne et au miel « do Gerês » 24€

Magret de pato, molho de mostarda e de mel *do Gerês*

avec des tagliatelles *fraiches et brunoise de légumes, sautées au beurre*
com tagliatelles *frescas e brunesa de legumes, salteadas com manteiga*



Nos entrées, plats et desserts « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

LES DESSERTS / AS SOBREMESAS

Fondant au chocolat (10 minutes de préparation).....8€

Fondant de chocolate

avec crème anglaise, glace vanille et chantilly
com creme inglês, gelado de baunilha e chantilly

Nems choco-banane.....7€

avec crème de citron, cannelle, et Nutella
com lemon curd, canela e molho Nutella

Quindão de coco.....7€

Gateau traditionnel brésilien avec son nuage de coco, myrtilles et sorbet citron
Bolo tradicional brasileiro com espuma de coco, mirtilas e sorvete limão

Carpaccio d'ananas.....7€

Carpaccio de ananás

avec son sorbet coco
com sorvete de coco

Crème brûlée, boule de glace vanille.....6,50€

Crepe brûlée com gelado de baunilha

Café/Thé gourmand.....6€

Café/Chá gourmet

Glaces 1, 2 ou 3 boules.....4€, 6€, 8€

Gelados

framboise, fraise, citron, poire, vanille, pistache, menthe-chocolat, chocolat, café
framboesa, morango, limão, pêra, baunilha, pistacho, menta-chocolate, chocolate, café.



Nos entrées, plats et desserts « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. »