

Restaurante “ O Cangalho”

MENÚ

AS ENTRADAS

Tábua Cangalho (Patê de fígado de frango, ovos de codorniz, azeitonas e cenouras agri doces em cama de alface) - € 6,50

Sopa de legumes (legumes da época) - € 3,00

Sopa de peixe (pata roxa e peixe pombo num caldo de cebola, alho, tomate, pimenta e salsa) - € 4,00

Camarão à Lájilo (Camarão descascado frito com alho e servido flambeado) - € 12,50

Tempura de Camarão (com molho agri doce) - € 9,00

Atum braseado (com molho de pimentos, teriyaki e sesamo dourado em cama de rúcula) - € 9,00

Cogumelos campestres (Cogumelos frescos laminados cozinhados em alho e salpicados com coentros) - € 6,00

Gaspacho Alentejano – (Sopa fria tradicional com pepino, tomate, orégãos e cubos de pão) - € 4,00

Queijo de cabra (gratinado com geleia de frutos silvestres) - € 3,50

AS SALADAS

Salada Caprese (tomate fresco, mozzarella de búfala, molho pesto, azeitona e manjeriço) - € 8,00

Salada mista (Rúcula, alface, tomate cherry, molho pesto, parmesão e creme balsâmico) - € 6,50

Salada grega (tomate, pepino, rúcula, cebola e queijo feta) - € 8,00

AS MASSAS

Tagliatelle à carbonara (com natas, gema de ovo, camarão e queijo parmesão) - € 11,00

Fettuccini à la cassa (tomate seco, tomate cherri fresco, molho pesto, alho e parmesão) - € 9,50

AS CARNES

Bife do lombo à Chefe (molho de natas, ananás e frutos secos, acompanhado de batata a murro frita e legumes salteados) - € 19,50

Bife do lombo à Portuguesa (frito em azeite e alho coberto com fatia de presunto rodeado de bata frita às rodelas e servido em barro) - € 19,00

Bife do lombo com pimenta verde (molho de natas,pimenta verde, acompanhado de batata a murro frita e legumes) - € 19

Bife do lombo” Diana” (molho de natas, cogumelos, acompanhado de batata a murro frita e legumes) - € 19

Bife do lombo “ Flintstones” (Tornado cru sobre pedra quente a cozinhar na mesa e acompanhado por batata a murro frita, cenoura e bróculos salteados e molho de alho) - € 20,00

Ensopado de Javali (Carne de javali, marinada em vinho branco, colorau, alho , cebola, noz moscada, cravinho, cominhos e massa de pimentão, servido em tacho de barro sobre cama de pão frito e acompanhado com batata salteada) - € 14,50

Ensopado de borrego (Carne de borrego, marinada em vinho branco, colorau, alho , cebola, noz moscada, cravinho, servido em tacho de barro sobre cama de pão frito e acompanhado com batata salteada) - € 14

Costeletas de borrego (grelhadas e acompanhadas de molho de hortelã e batata a murro frita) - € 14,50

Coelho à caçador (marinado em vinho tinto, cebola, noz moscada, colorau, pimenta branca e cravinho, servido em barro com tiras de pão frito e batata salteada)- € 13,50

Pato com laranja (meio pato com osso, mel e sumo de laranja, acompanhado de arroz árabe) - € 16,00

O PEIXE

Atum “ a la grilla “ (com molho de tomate seco, manjeriçã, azeite, pesto, servido com aspargos frescos) - € 14,50

Bife de Espadarte (grelhado, com cenoura e bróculos salteados e batata doce de Aljezur)- € 13,50

Tentáculos de polvo `a Lagareiro (com azeite , alho e batata doce de Aljezur) - € 15,00

IVA incluído à taxa em vigor | Temos livro de reclamações | Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado – DL 10/2015 de 19/1.

Os pratos da ementa podem conter ingredientes considerados alergénicos. Para mais informações contacte os colaboradores.

SOBREMESAS

Mousse de chocolate (mousse de chocolate preto com a receita da avó) - € 4,50

Afogado (Palito de la reine, gelado de caramelo e nozes, baileys, café e coberto com chantilly) - € 4,50

Trilogia Algarvia (tarte de alfarroba, amêndoa e gila) – € 5,00

Torta de amêndoa rressacada (torta de amêndoa com licor amarguinha) – € 5,00

Queijo de figo (flambeado e afogado em medronho) - € 4,50

Doce à nossa moda (palitos de la reine, café, leite condensado , ovo e chantilly) – € 5,00

Pêras bêbedas (Peras cozidas em vinho tinto, açúcar e pau de canela) – € 5,00

Fruta da época - € 2,00

ESPECIALIDADES PORTUGUESAS POR ENCOMENDA

(Mínimo de 4 pessoas)

Bacalhau com natas (bacalhau desfiado, batata aos cubos, bechamel , gratinado no forno) - € 13,50

Bacalhau assado (postas marinadas em cebola, pimento, alho, colorau e vinho branco) - € 13,50

Perna de borrego (assado no barro com batatinha assada) - € 16,50

Feijão com couve (Feijão catarino, couve, cenoura, batata doce, carnes variadas de porco e enchidos) - € 13,50

Leitão (assado em forno de lenha com batata e maçã assada) - € 20

IVA incluído à taxa em vigor | Temos livro de reclamações | Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado – DL 10/2015 de 19/1.

Os pratos da ementa podem conter ingredientes considerados alergénicos. Para mais informações contacte os colaboradores.