

Horario de apertura hasta el 15 de Mayo)
(Possible cambios)

Lunes y martes – cerrado;
miércoles, jueves y domingo – 10:00 a 18:00
Horario de cocina: de 10:00 a 16:30 horas.

Viernes y sábado de 10:00 a 22:30 h
Horario de cocina de:
10:00 a 16:30 horas y de 19:00 a 22:00 horas.



INFO.

⚠ Información sobre alérgenos

La mayoría de nuestros platos pueden contener trazas de gluten, ya que se elaboran en una cocina donde se manipulan ingredientes con gluten.

Sin embargo, al tratarse de preparaciones hechas al momento, es posible adaptar muchos de ellos si se nos informa con antelación.

Por favor, comuníquenos cualquier alergia o intolerancia al personal antes de hacer su pedido.

TAPITAS Y PICOTEO

GAMBAS DE COSTA 1/2...11.00€



RACIÓN...22.00€

Gambas cocidas o a la plancha

ENSALADILLA DE MARISCO



1/2...7.00€

Selección de mariscos frescos **RACIÓN..14.00€**
ligados con una mayonesa suave y cremosa, fresca y llena de sabor a mar

PATATAS ARRUGADAS 7.00€



Patatas con mojón picón

PIMIENTOS DEL PADRÓN 7.00€

Pimientos del padrón con flor de sal

PIMIENTOS A LA PARRILLA AL ESTILO PORTUGUÉS 7.00€

Pimientos en la brasa en aceite y ajo

"PIPI" A LA PORTUGUESA 9.00€



Mollejas de pollo en salsa de tomate picante con pepinillos (posible sin picante)

GARBANZOS CON BACALAO 8.00€

ALINADOS

Bacalao con garbanzos y su aliño

AL CENTRO

PAN Y MANTEQUILLA 1.50€

Por persona

COUVERT 8.00€

Selección de quesos curados, patés caseros y encurtidos, acompañados de zanahoria aliñada en aceite y ajo, pimientos del padrón y aceite de oliva con vinagre balsámico de frutos rojos.

PLATO DE QUESO 1/2...9.00€

Una selección de quesos

RACIÓN...18.00€

JAMÓN IBERICO 1/2...10.00€

Lonchas de jamón ibérico servido en una galleta de regaña

RACIÓN...20.00€

FRESCO Y BLANCO 5.50€

Queso fresco al estilo portugués, aliñado con aceite de oliva, pimienta negra y orégano.

CAPRICHIO DE QUESO DE CABRA

Queso de cabra gratinado al horno con **9.00€**

nueces y salsa de arándanos



ENSALADA Y VERDURA

ENSALADA MIXTA 8.00€

Lechuga, tomate y cebolla

TOMATE ALIÑADO 9.00€

Tomate con él aliño de la casa

PARRILLADA DE VERDURAS 13.00€

ENSALADA DE PEPINO CON 13.00€

SALMÓN HUMADO Y QUESO

CREMA (posible sin lactosa)

SALMOREJO 6.00€

el tradicional con taquitos de jamón o con bacalao

FREIDURÍA

CROQUETAS DE LA CASA

cada croqueta + 1.00€

Gambas, Puchero, Pollo o Verduras

(Puede mezclar y elegir 2 variedades: 6 UN...6.00€
3 y 3 o 6 y 6).

12 UN...12.00€

(Todos los fritos es posible sin gluten)

CHOCOS   RAC... 14.00€

BOQUERONES   RAC... 14.00€

CALAMARES   RAC... 14.00€

TEMPURA DE  RAC... 12.00€



VERDURAS

CARNES A LA BRASA DE LEÑA

POLLO DE LA "GUIA"   19.00€
ENTERO (TIPO PICANTÓN)

Pollo estilo portugués tierno a la brasa
acompañado de patatas fritas y ensalada

1/2 POLLO DE LA "GUIA" 10.00€

Pollo estilo portugués tierno a  
la brasa acompañado de
patatas fritas y ensalada

COSTILLAS IBÉRICAS 19.50€

costillas a la brasa acompañado de
patatas fritas y ensalada

PRESA IBÉRICA O
SECRETO IBÉRICO 21.50€

Cerdo ibérico a la brasa acompañado de
patatas fritas y ensalada

CHULETÓN DE TERNERA 8.00€
(CADA 100GR)

chuletón de ternera acompañado de patatas
fritas y pimientos de padrón y ensalada

ENTRECÔT DE TERNERA 29.50€
URUGUAYA 320GR

Acompañado con patatas confitadas y
verduras al horno

PICANA BRASILEÑA 21.50€

Picana brasileña acompañado de
Arroz, patatas fritas, frijoles negros y ensalada

PESCADO A LA BRASA DE LEÑA

SARDINAS EN EL ESPETO 

acompañado de patatas

cocidas al horno y verdura y 10.00€ (6 UN.)

hecha al horno

(sardinas solo en temporada) 19.00€ (12 UN.)

LUBINA  8.00€

DORADA  8.00€

RODABALLO  9.00€

LENGUADO  9.00€

El pescado se cobra por peso: cada 100gr.

Rogamos lo confirme con un miembro de nuestro
personal

CHOCO ENTERO  23.50€

GAMBONS AL CARBÓN  23.50€

LOMO DE BACALAO AL 24.00€

CARBÓN 

REJO DE PULPO A LA  29.00€

LAGAREIRO

JUMBO A LA BRASA (UN.)  16.00€

 **NOTA IMPORTANTE:**

NUESTROS PLATOS SON ELABORADOS AL MOMENTO
CON PRODUCTOS FRESCOS.

POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE EL TIEMPO DE
PREPARACIÓN PUEDE VARIAR ENTRE 15 Y 30 MINUTOS,
DEPENDIENDO DEL PLATO Y DE LA AFLUENCIA DE
CLIENTES.

¡AGRADECEMOS SU COMPRESIÓN!

PARA LOS PEQUES

NUGGETS  8.00€

VARITAS DE PESCADO  

HUEVOS CON PATATAS

PECHUGA CON PATATAS

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS 6.00€

PATATAS ARRUGADAS

PATATA COCIDAS

ARROZ

POSTRES

¿TE APETECE ALGO DULCE?

DESCUBRE NUESTROS POSTRES CASEROS, HECHOS
CON AMOR, EN LA VITRINA O PREGUNTANDO A
NUESTRO EQUIPO — TODOS POR 6,00 €