

A la carte

～アラカルト～

前菜

バカリャウのコロッケ	¥280 (1Piece)
自家製フレッシュチーズ	¥350 (1Piece)
キャロットラペ	¥480
エスカベッシュ (洋風南蛮漬け)	¥600
タコのマリネ	¥750
貝のカラムージョ	¥780
イベリコ豚のチョリソー (サラミ)	¥780
ナザレ謹製ドレッシングのサラダ	¥800
エビのガーリックオイル煮	¥900
ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,180
バカリャウのグラタン	¥1,580
前菜の盛り合わせ (人数分でお作り致します)	¥1,400 (1pesoa)



タコのマリネ

パスタ

本日のパスタ	¥ASK
ペペロンチーノ	¥1,280
アマトリチャーナ (トマトソース)	¥1,480
カルボナーラ・エスプーマ	¥1,650
ナザレの焼そば風パスタ (目玉焼きのせ)	¥1,300
その他お好みでも作ります。スタッフにお申し付けください	



バカリャウのコロッケ



バカリャウのグラタン



謹製サラダ



焼きそば風パスタ

A la carte ~アラカルト~

お魚料理

本日のお魚料理（お尋ねください）

¥ASK

イワシのオープン焼き ポルトガル風

¥850



イワシのオープン焼き

カタプラーナ（ポルトガルの名物鍋）

魚介のカタプラーナ（レギュラー鍋で2人前）

¥4,500

魚介のカタプラーナ（大きい鍋で4人前）

¥6,600

カタプラーナの出汁で作るリゾット

¥180 (1人前~)

※カタプラーナの追加具材は1人前+¥850で承ります。



魚介のカタプラーナ

お肉料理

本日のお肉料理（お尋ねください）

¥ASK

フェイジョアード（豆と肉の煮込み料理）

¥1,680

豚肉とアサリのアレンテジャーナ

¥1,750

ビトツケ（ポルトガル風牛肉のグリル 目玉焼きのせ）

¥2,800

フランセジーニャ（ポルトの名物サンド ボリューム満点！）

¥3,600

和牛のステーキ

¥3,980



フランセジーニャ

お米料理

タコのリゾット (Arroz de Polvo)

¥1,780

※ハーフサイズ (1人前) ¥1,280

本日の炊き込みご飯 (Arroz de hoje)

¥1,580~



タコのリゾット

デザート

本日のデザート（お尋ねください）

¥ASK

エッグタルト “ベレン風” アイス添え

¥750

焼き立て半熟カステラ『パオン・デ・ロー』

¥1,800

（焼き上がりに30分程お時間がかかります）

自家製パン（4Piece）

¥150

自家製パンと鰯のパテ “テーブルセット”

¥350

※価格は税込です



エッグタルト



パオン・デ・ロー