Àlacarte ~ アラカルト~

前菜

バカリャウのコロッケ	¥280 (IPiece)
自家製フレッシュチーズ	¥350 (IPiece)
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 (1 pesoa)



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	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

À la carte ~ アラカルト~

お魚料理

本日のお魚料理(お尋ね	<i>はください)</i>	¥ASK
イワシのオーブン焼き	ポルトガル風	¥850



イワシのオーブン焼き

カタプラーナ(ポルトガルの名物鍋)

<i>黒介のカタファーナ(レギュラー鍋で2人前)</i>	¥ 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~)



魚介のカタプラーナ

※カタプラーナの追加具材は1人前+¥850で承ります。

お肉料理

本日のお肉料理(お尋ねください)	¥ASK
フェイジョアーダ(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
ビトッケ(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



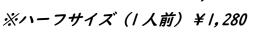
フランセジーニャ

お紫料理

タコのリゾット(Arroz de Polv

¥1.780

¥1,580~





タコのリゾット

本日の炊き込みご飯(Arroz de hoje) 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『パォン・デ・ロー』 ¥1,800

(焼き上がりに30分程お時間がかかります)





エッグタルト

パォン・デ・ロー

※価格は税込です