



Les Tapas

<p>RISSOIS DE CARNE</p> <p>Chaussons portugais farcis à la viande et notre sauce aioli à la "Pimenta"</p>	<p>PASTEIS DE BACALHAU (3)</p> <p>Câteaux à la morue et sauce tartare à la truffe blanche</p>	<p>SARDINHAS</p> <p>Sardine grillée, crostini au maïs avec poivrons marinés</p>	<p>ALMÔNDEGAS DE CAÇADOR</p> <p>Croquettes de viande à la portugaise</p>
<p>CHOURIÇO PORTUGAIS</p> <p>Saucisse portugaise fumée sautée servi avec purée de maïs</p>	<p>LULAS FRITAS</p> <p>Calmars frits accompagnés d'une aioli à la 'Pimenta'</p>	<p>LULAS GRELHADAS</p> <p>Calmars grillés nappés d'une salsa méditerranéenne</p>	<p>ABACATE GRELHADO COM SALADA DE FEIJÃO E FIGO</p> <p>Avocat grillé avec salade d'haricots, figues et notre vinaigrette maison</p>
<p>CARPACCIO DE POLVO</p> <p>Carpaccio de Poulpe et poivrons marinés</p>	<p>PIPOCAS</p> <p>'Popcorn' de crevettes servi avec sauce au miel au "piri piri"</p>	<p>RISSOIS DE CAMARAO</p> <p>Chaussons portugais farcis avec une sauce de crevettes servi avec aioli à la 'Pimenta'</p>	<p>CAMARÃO</p> <p>Crevettes sautées à l'ail et paprika</p>
<p>CALDO VERDE</p> <p>Potage portugais à base de patates, collard et chouïço</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>Salade avec betteraves, concombres, tomates et vinaigrette balsamique au miel</p>	<p>SALADE CÉSAR</p> <p>Laitue romaine chouïço croustillant et notre vinaigrette maison'</p>	

Plats Principaux

<p>PASTA DO DIA</p> <p>Pâtes du jour</p>	<p>FALAFEL À LA SILVA</p> <p>Falafel avec sauce de yogourt et miel</p>	<p>PEITO DE FRANGO</p> <p>Poitrine de poulet grillée, chouïço sautée et fromage de chèvre</p>
<p>LULAS GRELHADAS</p> <p>Calmars grillés et salade de pois chiches nappés d'une salsa méditerranéenne</p>	<p>PATO</p> <p>Canard, cuit sur le grill et nappé d'un caramel d'épices au porto</p>	<p>SALMÃO</p> <p>Saumon grillé, préparé aux saveurs du moment</p>
<p>POLVO</p> <p>Assiette de poulpe grillé avec pois chiches et légumes du moment</p>	<p>CALDEIRADA</p> <p>Bouillabaisse portugaise; mijoté de fruits de mer tomate avec patates et poivrons (Crevettes, calmars, morue bleue et moules)</p>	<p>JARRET DE PORC</p> <p>Braisé 4 heures à la "SUPER BOCK", (fond dans la bouche!)</p>
<p>PEIXE DO DIA</p> <p>Poisson du jour (prix du marché)</p>	<p>BACALHAU À BRAS</p> <p>Morue dessalée effiloché sauté avec oignons,oeufs, olives noires et julienne de patates</p>	<p>PAELLA À LA SILVA</p> <p>Frango, chouïço, fruit de mers et safran espagnol</p>
<p>GRELHADA MISTA</p> <p>Dégustation savoureuse de 4 viandes grillées</p>	<p>BIFE À PORTUGUESA</p> <p>Coupe New York de Boeuf poêlé avec prosciutto et croustilles faites maison</p>	<p>FILET MIGNON COM QUEIJO CÔVO</p> <p>Filet Mignon certifié Angus AAA avec fromage CÔVO et sauce ginjinha et figues</p>
<p>BACALHAU À MINHOTA</p> <p>Morue dessalée poêlé servi avec sauté d'oignons,poivrons et olives noires</p>	<p>CAMARÃO À GUILLO</p> <p>Crevettes ' à guillo' servies avec croustilles faites maison</p>	