GRUTA
DO BACALHAU

CADEG

FESTIVAL

FESTIVAL DE NATAS

Pastel de Natas

$9,00 unidade

Bacalhau em Natas

163 $169,00 opção individual
166 $289,00 serve de 2 a 3 pessoas

Camarão à Califórnia

$159,00 serve 2 pessoas

Camarão em Natas

186 $159,00 opção individual
189 $289,00 serve de 2 a 3 pessoas

SALMÃO *à Belle*

Grelhado c/ batatas cozidas, arroz de brócolis e molho à belle com camarão, champignon e alcaparras.

2 pessoas 149 R$

TRUTA *à Belle*

Grelhada c/ batatas cozidas,
arroz de brócolis e molho
à belle com camarão,
champignon e alcaparras.

de 3 a 4 pessoas **189** R$

BACALHAU NA TELHA

Lombo frito no azeite,
mix de vegetais, tomates
confitados e alho, batatas
portuguesas, ovos, azeitonas,
palmito e arroz de açafrão.

½ porção **199,** R$

inteiro **389,** R$

BACALHAU VIP

Em natas com Camarões.
Lascas de lombo de bacalhau,
camarões VG em natas frescas
c/ grana padano e arroz de açafrão.
Gratinado e batatas palhas

½ porção
229,
R$
4 Camarões VG

inteiro
429,
R$
8 Camarões VG

APERITIVOS

ENTRADAS

● inteira | serve de 2 a 3 pessoas
◐ meia | serve de 1 a 2 pessoas

Bolinho da Serra

0101 **Bolinho da Serra**

Pastel de Camarão | Bacalhau
Recheado com molho de camarão ou bacalhau desfiado e temperado.
0106 $11,50 unidade | 0109 $36,00 porção c/ 4

0147 **Camarão 10** NOVIDADE!
Recheado com 10 camarões
$28,90 unidade

Isca de Peixe
Pedaços de filé de peixe empanados, servidos com molho tártaro. PROMOÇÃO!
0207 $120,00 ● 0111 $89,00 ◐

0110 **Punheta de Bacalhau**

Nosso bolinho de bacalhau, recheado com queijo da Serra da Estrela ou queijo brie e geleia de damasco. $27,90 unidade

Pastel de Queijo | Carne
Recheado com queijo ou carne.
0104 $9,50 unidade | 0109 $32,00 porção c/ 4

Bacalhau desfiado com cebola, azeitona, pimentão e azeite, servida com torradas. $129,00 ●

Bolinho de Bacalhau
Feito com nossa massa caseira.
0108 $9,50 unidade | 0107 $36,00 porção c/ 4

0806 **Broa**
$3,00 unidade

Vieira Gratinada
NOVIDADE!

0808 **Vieira Gratinada**
Ao molho de grana padano e tomates confitados.
$39,00 unidade

Casquinha de Siri
NOVIDADE!

0790 **Casquinha de Siri**
$23,90 unidade

Pastel de Bacalhau Gigante

0092 **Pastel de Bacalhau Gigante**
São 180g de nosso delicioso recheio.
$28,90 unidade

Sardinha Portuguesa

Sardinha Portuguesa
0208 $79,00 4 unidades ●
02080 $39,00 2 unidades ◐

PRATOS PRINCIPAIS

AVES E CARNES

● inteira | serve de 2 a 3 pessoas
◐ meia | serve de 1 a 2 pessoas

Bifão c/ Fritas

Bifão c/ Fritas

Escolha 2 guarnições e 1 molho.

0113 $149,00 ●
0114 $79,00 ◐

Picanha Completa

Picanha Completa

400g de picanha, servida c/ batatas fritas, arroz, farofa de ovos e molho à campanha.

0121 $275,00 ●
0154 $149,00 ◐

Primer Ribs

Primer Ribs

Escolha 2 guarnições e 1 molho.

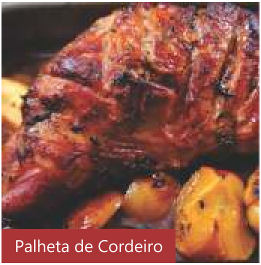
0182 $239,00 ● 1.200kg
0206 $129,00 ◐ 600g

Bife de Chorizo Angus

Bife de Chorizo Angus

Escolha 2 guarnições e 1 molho.

0216 $179,00 ●
0205 $89,00 ◐



206 **Palheta de Cordeiro**

Escolha 2 guarnições e 1 molho.

$295,00 ●

French Rack

French Rack

Escolha 2 guarnições e 1 molho.
Acompanha alho poró
e salada de palmito.

0792 $275,00 ●
0179 $149,00 ◐

Churrasco Misto

Churrasco Misto

Bife de contra filé grill, peito de frango, linguiça e lombo, grelhados, servidos com batata frita, arroz, farofa de ovos e molho à campanha.

0115 $225,00 ●
0131 $129,00 ◐

GRARNIÇÕES:

Farofa | Batata Frita | Arroz Branco | Alho Poró | Brócolis | Feijão

Feijoada Brasileira
Feijoada servida com orelha, pé, lombinho, costela, carne seca, paio e linguica, acompanhada de couve à mineira, farofa, torresmo e arroz branco.
0117 $139,00 ●
0834 $75,00 ◐

Rabada
Rabada com agrião, arroz, polenta ou batatas.
0229 $139,00 ●
0835 $75,00 ◐

FRUTOS DO MAR

● inteira | serve de 2 a 3 pessoas
◐ meia | serve de 1 a 2 pessoas

Filé de Cherne ou Pescada Amarela

Filé de Cherne ou Pescada Amarela
Batatas, cebolas, pimentões, brócolis, arroz de açafrão e molho de limão siciliano.
0124 $289,00 ●
0238 $159,00 ◐

Posta Namorado ou Pescada Amarela

Posta Namorado ou Pescada Amarela
Posta grelhada c/ batatas, arroz de brócolis, molho de limão, champignon, alcaparras e camarão.
0225 $259,00 ●
0215 $129,00 ◐

Filé de Peixe Empanado - Pescada Amarela

Filé de Peixe Empanado
Com purê de batatas, molho de camarão e arroz branco.
0825 $269,00 ●
0827 $139,00 ◐

Risoto de Camarão

Risoto de Camarão
0155 $259,00 ●
0226 $129,00 ◐

Polvo à Lagareiro

Polvo à Lagareiro
Grelhado e coberto com alho, batatas ao murro, cebola, azeitona, pimentões e arroz de alho poró.

0143 $378,00 ●
0230 $189,00 ◐

Camarão ao Alho e Vinho

Camarão ao Alho e Vinho
Servido c/ arroz de alho poró

0146 $289,00 ●
0141 $159,00 ◐

BACALHAU

● inteira | serve de 2 a 4 pessoas
◐ meia | serve de 1 a 2 pessoas

Bacalhau à Zé do Pipo

Lascas de bacalhau, coberto c/ molho de cebola gratinado c/ purê de batata e maionese, servido c/ arroz branco.

129 $359,00 ●
134 $189,00 ◐

Bacalhau Del Mare

Posta assada no azeite virgem c/ cebola, pimentões, azeitonas, tomate e batatas, acompanhadas de camarões VM, polvo grelhado e cavacas, servida c/ arroz de brócolis.

130 $399,00 ●
214 $239,00 ◐

Bacalhau em Natas

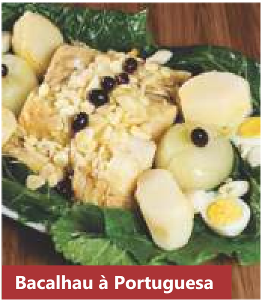
Lascas de bacalhau, natas frescas, queijo gratinado e servido c/ arroz de alho poró.

163 $359,00 ●
166 $189,00 ◐

Bacalhau à Gomes Sá

Bacalhau refogado c/ cebola, alho e batata souté, servido c/ arroz branco.

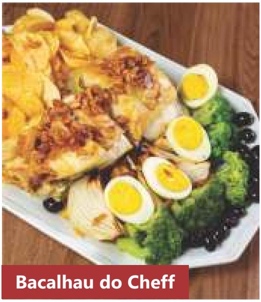
127 $349,00 ●
135 $189,00 ◐



Bacalhau à Portuguesa

Posta de bacalhau cozida c/ cebola, alho e azeite, servida c/ couve, ovos cozidos, azeitonas pretas e arroz branco.

128 $359,00 ●
239 $189,00 ◐



Bacalhau do Cheff

Lombo frito no azeite português c/ batatas portuguesas, alho frito, ovos cozidos, azeitonas pretas e arroz branco.

136 $389,00 ●
243 $192,00 ◐

Bacalhau à Lagareiro

Posta de bacalhau assada, imersa no azeite virgem, c/ batatas ao murro, brócolis americano, ao molho de cebola, alho e arroz de açafrão.

126 $359,00 ●
133 $189,00 ◐

PARRILHADAS

Chapa
Del Mare

482,
R$

- **2 Cavaquinhas**
- **Cherne**
- **Polvo**
- **Lula**
- **6 Camarões VG**

Acompanha:
arroz de açafrão,
farofa de dendê, pirão
e molho de alcaparras.

Chapa à Apollo

365,
R$

2 Cavaquinhas •
6 Camarões VG •

Acompanha:
arroz branco, pirão,
farofa de dendê e
molho de alcaparras.

PARA FINALIZAR

SOBREMESAS

Pastel de Belem

268 $12,00 unidade

Bananas Flambadas c/ Sorvete

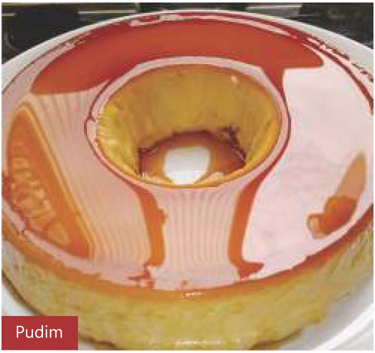
965 $59,00 3 unidades c/ 2 bolas de sorvete

Rabanada

315 $13,00 unidade

Rabanada com Nutella

303 $17,90 unidade


Pudim

0089 $12,00 fatia

PRATOS EXECUTIVOS

SEGUNDA A SEXTA - DAS 11H ÀS 16H

CARNES NOBRES

Medalhão à Piamontese

Filet à Cavalo

0120 Filet grelhado c/ molho madeira, champignon e batatas fritas. $59,00

0119 Filet grelhado c/ 2 ovos, fritas, arroz de alho poró e salada. $39,00

Filet à Chateaubriand

0140 Filet grelhado c/ molho amadeirado, alecrim, champignon e fetuccine c/ gorgonzola.
$59,00

Filet à Oswaldo Aranha

0122 Filet grelhado coberto c/ alho, batatas portuguesas e arroz de brócolis. $59,00

Picanha do Chico

0212 Picanha, linguiça, fritas, arroz de alho poró, farofa e molho à campanha. $49,00

FRANGOS

Strogonoff de Frango ou Carne

0144 Peito de frango c/ creme de leite, champignon, arroz e fritas. $28,90

Peito ao Aluízio

0149 Peito grelhado c/ salada mista e palmito.
$29,00

FRUTOS DO MAR

Tilápia Baiana

0800 Feita no leite de coco e pimentões e arroz branco. $29,90

Filé à Divino

0032 Filé de pescada da Amarela c/ molho e camarão VG e arroz poró. $42,00

Filé à Arouca

0055 Lombo cherne c/ molho de camarão, arroz de açafrão e purê de batatas. $49,00

Tlápia Nobre

0194 Tilápia grelhada c/ molho de camarão, arroz de alho poró e purê. $38,00

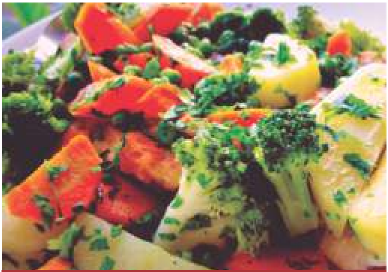
Tilápia Carioca

0059 Fritas c/ salada, arroz branco e batata frita. $25,90

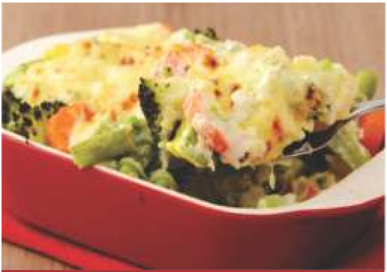
Polvo à Moda

0060 Porto grelhado e saltiado no azeite, cebola, alho e batatas ao murro. $76,90

PRATOS VEGANOS



Colorido de Luiza



Panache de Maria

0235 Ervilha, grão de bico, milho, palmito, tomate, brócolis, cenoura, batata e verduras variadas. Podendo ser cozidos ou salteados na manteiga. $32,00

0236 Legumes variados c/ creme de leite e gratinado c/ queijo parmesão. $39,00

PRATOS EXECUTIVOS

SEGUNDA A SEXTA - DAS 11H ÀS 16H

Truta de Braga

0139 Truta grelhada c/ molho de alcaparras e champignon, batatas cozidas e arroz de amêndoas. $64,90

Truta à Belle Meunière

0861 Truta espalmada e grelhada, c/ molho de alcaparras, champignon e camarões, purê e arroz de brócolis. $89,00

Língua ao Molho Madeira

0862 Com purê e arroz de alho poró. $29,90

PROMOÇÃO
p/ 2 pessoas

Bifão Lamas

0082 Bife empanado generoso, c/ guarnição à francesa e arroz branco. $79,90

Pescada Portuguesa

0059 Filé empanado, c/ salada,
arroz branco e fritas. $32,00

Tilápia Camaronesa

0845 Tilápia grelhada, c/ molho de tomates,
camarões, purê e arroz de brócolis. $48,90

EXECUTIVOS ESPECIAIS

SEGUNDA A SEXTA - DAS 11H ÀS 16H

CADA
59,
R$

Panelinhas do Chef

0032 **Bacalhau à Espanhola**

0877 **Bacalhau c/ Grão de Bico**

0878 **Bacalhau em Natas**

0879 **Arroz Carreteiro**

0880 **Bobó de Camarão**

EXECUTIVOS DO CHEF MARCOS CARVALHO

SEGUNDA A SEXTA - DAS 11H ÀS 16H

A PARTIR DE
R$ **79,**

Top 4 do Chef

Bacalhau Grão de Bico

0858 Lascas de bacalhau, grão de bico, cebola, tomate, cenoura, azeitonas e ovos.

Filé do Chefe

0846 Filé fresco de bacalhau, frito no azeite em cima, batatas ao murro, cebola, alho e pimentão refogados no azeite e arroz de brócolis.

Bacalhau ao Brás

0180 Lascas refogadas c/ cebola, alho, salsa, ovos e batata palha.

Bacalhau do Gomes

0048 Lascas de bacalhau, cama de cebola, batatas dorê, alho, salsa, azeitonas e pimentão.

PARRILHADAS

Chapa *Del Mare*

482,
R$

- 2 Cavaquinhas
- Cherne
- Polvo
- Lula
- 6 Camarões VG

Acompanha:
arroz de açafrão,
farofa de dendê, pirão
e molho de alcaparras.

Chapa *à Apollo*

365,
R$

- 2 Cavaquinhas
- 6 Camarões VG

Acompanha:
arroz branco, pirão,
farofa de dendê e
molho de alcaparras.

DRINKS

BEBIDAS

Whisky dose

Red Label	$22,00
Black Label	$26,00

Conhaque dose

Dreher	$22,00
Domecq	$26,00

Vodka dose

Smirnoff	$15,00
Absolut	$19,00

Cachaça dose

Germana Soul	$18,00
Boazinha	$15,00
Seleta	$18,00
Lua Nova	$18,00
Mineira	$10,00

Licores

Licor 43	$21,00
Amargurada	$19,00
Limoncello	$19,00
Frangélico	$21,00
Cointreau	$16,00

Drinks

Caipirinha **PROMOÇÃO!**	$17,50
Caipvodka Nacional	$22,90
Caipivodka Importada	$29,00
Aperol Spritz	$29,00
Gin Tônica	$29,00
Clericot jarra	$119,00

Chopp

Garotinho 200ml	$6,90
Claro 300ml	$9,90
Escuro 300ml	$8,00
Caneca 0° 300ml	$12,90

Cerveja

Heineken 330ml	$11,90
Budweiser 330ml	$9,00
Heineken Zero Álcool 330ml	$11,90
Brahma Zero Álcool 330ml	$9,50
Super Bock 330ml	$9,50
Brahma Malzbier 355ml	$11,90
Heineken 600ml	$19,50
Original 600ml	$16,90
Antártica 600ml	$14,50
Brahma 600ml	$14,50
Therezópolis 500ml	$19,50
Colorado 600ml	$16,90

Frutas da Estação - verificar disponibilidade

Sucos

	copo 300ml	jarra 750ml	jarra 1,5l
Laranja	$12,50	-	$38,00
Melancia	$12,50	$20,00	$38,00
Maracujá	$12,50	$20,00	$38,00
Abacaxi	$12,50	$20,00	$38,00
Limonada Suíça	$12,50	-	-
Água de Coco	$12,50	$24,90	$39,90

Vinhos em Taça

Nacional 150ml (Suave | Seco | Branco)	$16,90
Importado 150ml (Suave | Seco | Branco)	$26,00

Chopp de Vinho

Chopp de Vinho	$7,90

Sem Álcool

Refrigerante 290ml (variados)	$8,50
Água Mineral Vidro Prata (c/ e s/ gás)	$7,50
Água Mineral Plast Bellagua (s/ gás)	$5,50
Água Mineral Plast Bellagua (c/ gás)	$5,90
H2OH!	$9,50
H2OH! Limoneto	$9,50
Mate 290ml (natural | limão)	$7,90
Ice Tea	$9,50
Suco Del Valle 290ml (uva | pêssego)	$9,50
Suco de Uva Integral 300ml	$14,50
Suco de Uva Integral 500ml	$19,90
Energético	$15,90

Café

Café	$6,90

Se beber, não dirija. Beba com moderação. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. valores em reais.

EMBALAGEM PARA VIAGEM $3,00

CARTA DE ESPUMANTES E VINHOS

BRASIL

Espumante	750ml
Rio Bravo	R$ 89,00

CHILE

Espumante	750ml
Dedicatto	R$ 69,90

PORTUGAL

Vinho Verde / Branco	750ml
Guiga (verde/rosê)	R$ 72,00
Alandra	R$ 79,00
Gatão	R$ 82,00
Compromisso	R$ 109,00
Vale de Lobos	R$ 109,00
Alvarinho	R$ 119,00
Campelo	R$ 119,00

Vinho Tinto	750ml
Aroma	R$ 79,90
Pinta Negra	R$ 89,00
Alandra	R$ 99,00
Intimista	R$ 119,00
Monte Velho	R$ 122,00
Cabriz (colheita)	R$ 129,00
Cabriz (reserva)	R$ 159,00
Vinha do Reino	R$ 249,00
Esporão	R$ 289,00
Cabriz (reserva - 1,5L)	R$ 299,00

ARGENTINA

Vinho Branco	750ml
Abra Torrontés	R$ 149,00

Vinho Tinto	750ml
Marquês do sul (malbec)	R$ 89,00
La Linda (malbec)	R$ 129,00
Catena (malbec)	R$ 385,00

CHILE

Vinho Branco

	750ml
Intacto (chardonnay)	R$ 69,00
Intacto (sauvignon blanc)	R$ 69,00
House (chardonnay)	R$ 79,00

Vinho Tinto

	750ml
Perez Cruz	R$ 129,00

Se beber, não dirija. Beba com moderação. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos.

valores em reais.

EMBALAGEM PARA VIAGEM $1,50

Fiscalização Sanitária - tel: 1746 | PROCON - tel: 151

@gruta_cadeg grutãodobacalhau ✉ emporiogrutasaosebastiao@hotmail.com