

# RESTAURANTE BAÍA

## CUISINE TRADITIONNELLE

### APÉRITIFS

Variété de Pains, Beurre, Pâté	2.00
Petit Fromage Sec de l'Alentejo	3.50

### ENTRÉES

Palourdes à la Sauce à l'Ail et à la Coriandre	15.00
Gambas Sautées à l'Ail	16.00
Soupe aux Fruits de Mer	6.00
Salade de Crevettes à la Mangues et au Guacamole	13.00

### POISSONS & FRUITS DE MER

Poulpe Confit	16.00
Filet de Morue du Chef	15.00
Filets de Saint Pierre Frits avec Riz aux Palourdes	15.00
Bar Grillé avec Riz aux Pousses de Navet	16.00
Calamars, Gambas et Palourdes à la Sauce à l'Ail et à la Coriandre	15.00
Homard	KG / 95.00

## VIANDES

Canard Croquant avec Risotto aux Champignons	14.00
Steak à la Portugaise avec Jambon Fumé et Pommes de Terre	14.00
Carré d'Agneau avec Sauce au Vin de Carcavelos	21.00
Tournedos de Bœuf Grillé, Pommes de Terre et Légumes	18.00
Steak Tartare	18.00

## SPÉCIALITÉS POUR 2 PERSONNES

Plateau de Fruits de Mer (homard, gambas, moules, palourdes, farce de crabe, langoustines)	59.00
Cataplana à Baía - Ragoût (méro, crevettes, moules, palourdes)	39.00
Riz aux Fruits de Mer (homard, crevettes, palourdes, moules)	36.00
Côte de veau Mertolenga	38.00

## SALADES ET VÉGÉTARIEN

Salade César au Poulet	12.00
Salade César aux Crevettes	14.00
Salade de Quinoa	13.00
Risotto aux Champignons	13.00