

“estórias
na casa da comida

A nossa “estória começa aqui....

Ao sentar-se a esta mesa queremos proporcionar-lhe uma experiência única através dos sabores e do conceito de uma longa vida! Uma vida com 46 anos de “estórias que temos todo o prazer em partilhar consigo!

Começemos por apresentar a nossa equipa de sala e de cozinha.

A Mariana, a nossa querida e sempre sorridente colaboradora, uma comunicadora nata que está em todo o lado ao mesmo tempo. Dedicar-se a si a 100%!

O Jorge Paulo, o nosso colaborador que começou a sua jornada há muitos anos atrás no nosso restaurante, quando ainda era um jovem, encanta os nossos clientes e está sempre atento a tudo.

Por fim o nosso CEO, Rogério Alcântara, presença assídua no nosso restaurante.

A melhor pessoa para aconselhar a harmonização entre os nossos pratos e os vinhos que temos na nossa carta.

Na parte dos tachos e panelas temos uma equipa pequena mas de grande peso.

O nosso Chef Rafael Ribeiro, apaixonado pelo que faz, transmite-nos através desta carta um pouco das suas origens. Um convite para a degustação de um menu rico em sabores, texturas e com uma enorme qualidade nas matérias primas. Dando primazia a pequenos produtores locais e nacionais de forma a oferecer o que de melhor o nosso país tem.

O nosso Sub Chef André, o braço direito do Rafael. Um “s” no fogão, com um vasto conhecimento nos produtos que confeciona. Sempre pronto a ajudar, com um espírito tranquilizante e surpreendente.

Nos frios, entradas e sobremesas temos o Orlando, apaixonado pelo food design. Oferece-nos a sua experiência e dedicação.

O Carlos, o nosso copeiro mor, o que tem de discreto, tem de perfeccionista. Deixa tudo a brilhar.

Esperamos que goste da sua experiência e que volte para mais uma “estória!”

COUVERT 3,00 € / pessoa
Cesto com vários tipos de pão (pão de curcuma, pão de trigo, pão de centeio),
manteiga de lima e sálvia, azeitonas temperadas à nossa maneira

ENTRADAS

OS NOSSOS CAMARÕES COM VINHO
DA MADEIRA, PALHA DE ALHO
FRANCÊS E GEL DE LIMÃO   14,00 €

CREPES DE LAGOSTA À CASA DA COMIDA
COM SALADA FRESCA DE
COENTROS   16,00 €

PERDIZ DE ESCABECHE, ESPUMA DE
LARANJA E TELHAS FINAS DE CENTEIO  12,00 €

CROQUETES DE GALO DO CAMPO
A BAIXA TEMPERATURA COM
MOSTARDA E TOMILHO   9,00 € / 3 un

OS NOSSOS OVOS ROTOS
(Crocante de batata, ovo a baixa temperatura, presunto
24 meses de cura e maionese fumada) 14,00 €

SOPAS

CREME DE LEGUMES  5,00 €

SOPA RICA DE CRUSTÁCEOS E BIVALVES
COM CROCANTE DE PÃO ALENTEJANO E
ERVAS    12,00 €

 Vegan

 Contém Marisco

 Contém Glúten

 Contém Leite

 Sem Lactose

 Contém Lactose

IVA incluído à taxa legal em vigor

PEIXE

- LOMBO DE ROBALO** COM MOLHO DE CALDEIRADA, AÇORDA DE BERBIGÃO E CHALOTAS CONFITADAS23,00 €
- LOMBO DE BACALHAU** CONFITADO, CRUMBLE DE BROA, PURÉ DE BATATA DOCE DE ALJEZUR E LIMÃO  24,00 €
- POLVO CROCANTE**, FEIJOADA DE CHARCUTARIA ALENTEJANA E PURÉ FUNCHO 28,00 €
- CAMARÃO TIGRE** CONFITADO, ARROZ CREMOSO DE COENTROS E LIMA E GEL DE ERVA PRINCIPE 30,00 €

VEGETARIANO

- CORAÇÃO DE ALFACE ICEBERG** COM COENTROS, LIMA E ROMÃ  12,00 €
- CAROLINO CREMOSO** DE COGUMELOS E ALECRIM  18,00 €
- ESTUFADINHO DE GRÃO** COM OVO A BAIXA TEMPERATURA 16,00 €

CARNE

- MAGRÉ DE PATO** COM MOLHO DE VINHO TINTO E TEXTURAS DE CENOURA FUMADAS  22,00 €
- BIFE DO LOMBO** COM MOLHO DE MOSTARDA E VERMUTE, MAIONESE VERDE, FOLHADO DE VEGETAIS E MILHO FRITO DA MADEIRA  28,00 €
- O NOSSO ROSBIFE DO ENTRECÔTE** COM CRUMBLE DE ERVAS, CHIPS DE TUBÉRCULOS E ESPARGOS SALTEADOS  24,00 €
- CREPINETE DE FRANGO E FARINHEIRA TRANSMONTANA** COM MIL FOLHAS DE BATATA E PIMENTA PRETA, MOLHO DE MOSCATEL ROXO, E SALADA FRESCA DE HORTELÃ E LARANJA   22,00 €

SOBREMESA

- ALETRIA**, CROCANTE DE CANELA E GELADO DE FRUTOS VERMELHO  6,00 €
- PANNA COTA** DE ABÓBORA E TEXTURAS DE LARANJA   6,50 €
- MOUSSE DE CHOCOLATE**, CREMOSO DE AGUARDENTE E PRALINE 6,00 €
- PASTEL DE NATA** DESCONSTRUIDO   6,50 €
- SEMI FRIO** DE TEXTURAS DE LIMÃO E LIMA   6,50 €

“estórias
na casa da comida



INSTAGRAM • FACEBOOK



Para reservas de grupos por favor enviar email para:

reservas@casadacomida.pt

ou ligar para:

964 928 728

Para eventos em espaços exterior por favor enviar email para:

comercial@casadacomida.pt

ou ligar para:

964 496 538