



REAL

BY CASA DA CALÇADA

A carta de Cozinha do Real by Casa da Calçada está assente em 3 pilares: Portugalidade, Sazonalidade e Proximidade, pilares esses que se fazem notar tanto na oferta de que dispomos como no entorno no qual nos encontramos.

Respeitar os ciclos da natureza, os tempos de crescimento das várias espécies, o receituário tradicional histórico dos nossos antepassados e preservar a sua herança são o mote para uma carta sazonal, não estanque, que se pretende um reflexo do Tempo, Local e Gentes que nos rodeiam.

Real by Casa da Calçada's Cuisine menu is based on 3 pillars: Portugality, Seasonality and Proximity, pillars that are notable both in the offer we have and in the surroundings in which we find ourselves.

Respecting the cycles of nature, the growing seasons of the various species, the traditional historical recipes of our ancestors and preserving their heritage are the motto for a seasonal, non-watertight letter, which is intended to reflect the Time, Place and People that surround us.

ENTRADAS

STARTERS

PARA COMEÇAR

SMALL BITES

Tártaro de Novilho, Cebolotes (2 unidades) <i>Steak Tartare, Baby Onions (2 portions)</i>	9,50€
Croquetes de Alheira, Maionese de Alho Negro (2 unidades) <i>Traditional Portuguese Sausage Croquette, Black Garlic Mayo (2 portions)</i>	6€
Bolinhos de Bacalhau, Gema de Ovo Curada (2 unidades) <i>Cod Fish Fritters, Cured Egg Yolk (2 portions)</i>	6€
Presunto Ibérico Curado (50 gramas) <i>Iberian Smoked Ham (50 grams)</i>	7,50€

ENTRADAS FRIAS

COLD STARTERS

Sapateira, Salada Russa, Maracujá da Madeira <i>Crab, Vegetables Salad with Mayo, Passion Fruit from Madeira Island</i>	12,50€
Barriga de Atum, Arjamolho, Codium <i>Tuna Belly, Spanish Gazpacho, Codium</i>	14€
Carapaus Alimados, Gengibre, Ponzu <i>Horse Mackerel, Ginger, Ponzu</i>	12€

ENTRADAS QUENTES

HOT STARTERS

Lulas de Anzol, Manteiga de Cabra, Alcaparras <i>Fresh Squid, Goat Butter, Capers</i>	15€
Ovo Biológico, Presunto de Lamego, Cebola Caramelizada <i>Bio Egg, Smoked Ham from Lamego, Candied Onion</i>	12,50€
Vieiras, Favinhas, Caviar <i>Scallops, Broad Beans, Caviar</i>	18€

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

PEIXES

FROM THE SEA

Pescada de Anzol, Arroz Carolino, Lingueirão <i>Hake Fillet, Medium Grain Rice, Razor Clams</i>	28€
Pregado, Espargos Brancos, Morilles <i>Turbot, White Asparagus, Morilles</i>	33,50€
Peixe do Dia, Lula Gigante dos Açores, Alcachofra <i>Fresh Catch of the Day, Squid from the Azores, Artichoke</i>	26€
Polvo à Bordalesa, Arroz de Forno, Coentros (2 pessoas) <i>Octopus, Oven Baked Rice, Coriander (2 people)</i>	31€

CARNES

FROM THE LAND

Novilho Nacional, Raízes, Espargos Verdes <i>Portuguese Beef, Roots, Green Asparagus</i>	27€
Borrego, Caril de Goa, Pêssego Assado <i>Lamb, Curry from Goa, Roasted Peach</i>	24€
Codorniz, Brás de Cebola Tenra, Coração de Alface <i>Quail, Spring Onion "à Brás", Lettuce</i>	22,50€
Presa de Porco, Gamba Violeta, Arroz Bomba (2 pessoas) <i>Pork Loin "Presas", Violet Prawn, "Bomba" Rice (2 people)</i>	35€

VEGETARIANOS

VEGETARIANS

Gnocchi de Gema de Ovo, Tomate Coração de Boi, Azeitona Galega <i>Egg Yolk Gnocchi, Tomato, Galician Olive</i>	15€
Arroz Carolino, Espargos, Morilles <i>Medium Grain Rice, Asparagus, Morilles</i>	17€

SOBREMESAS
DESSERTS

Rabanada, Cereja, Gelado de Queijo de Cabra (15min de preparação) <i>French Toast, Cherry, Goat Cheese Ice Cream</i> (15min of preparation)	9€
Morangos Mara de Bois, Chantilly, Hibísco <i>Mara de Bois Strawberry, Chantilly, Hibiscus</i>	7€
Tarte de Chocolate, Flor de Sal, Gelado de Baunilha <i>Chocolat Tart, "Fleur de Sel", Vanilla Ice Cream</i>	7€
Toucinho do Céu, Amêndoa, Framboesa <i>"Toucinho do Céu", Almond, Raspberry</i>	7€
Tábua de Queijos Nacionais <i>Portuguese Cheeses Platter</i>	12,50€
Fruta da Época Laminada <i>Assorted Sliced Fruit</i>	6€
Seleção de Gelados Artesanais (preço por sabor) <i>Homemade Ice Cream Selection (price per scoop)</i>	4€

Caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar, por favor avise o nosso staff e consulte a lista de alérgenos com antecedência. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

Preços em €, incluem IVA à taxa legal em vigor.

If you have any food restriction or allergy, please let our staff know and consult the allergen list prior to your order. No dish, food, or drink, including couvert, can be charged if not requested or unused by the customer. Prices in €, include VAT at the current legal rate.