



REAL

RESTAURANTE

BY CASA DA CALCADA



/ COZINHA PORTUGUESA *PORTUGUESE CUISINE*

Apresentamos uma carta eclética, numa viagem entre clássicos da cozinha tradicional portuguesa e pratos do imaginário popular portuense, aspirando elevar a cozinha portuguesa ao seu merecido lugar, com elegância e o mais profundo compromisso com o produto e a autenticidade. *We present to you an eclectic menu, a journey between Portuguese classics and dishes linked to Oporto locals' imagination, aspiring to elevate Portuguese cuisine to where it belongs, with elegance and the deepest commitment to the product and to its authenticity.*



/ SUGESTÕES DE GRUPOS

GROUPS SUGGESTIONS

WELCOME DRINK 12

Espumante, Porto tónico, Gin tónico, água mineral, água com gás e refrigerantes.

Sparkling Wine, Porto tonic, Gin tonic, mineral water, sparkling water and soft drinks.

MENU 1 35

Couvert, entradas a partilhar na mesa, prato principal e sobremesa.

Couvert, starters to share, main course and dessert.

/ COUVERT

Pão de trigo de fermentação natural e broa de Avintes, azeite virgem extra biológico, manteiga e azeitonas

Wheat bread of natural fermentation and farmhouse bread of Avintes, Biologic extra virgin olive oil, butter and olives

/ ENTRADAS PARA PARTILHAR *Starters to share*

Polvo com molho verde / *Octopus with olive oil and vegetable sauce*

Carapau de escabeche / *Horse mackerel marinated in pickle sauce*

Bolinhos de bacalhau / *Portuguese cod fritters*

Croquetes de rabo de boi / *Oxtail croquette*

Presunto de porco preto bolota / *Bolota black pork cured ham*

Salada de bacalhau / *Cod salad*

/ PRATO PRINCIPAL (Escolher uma opção) *Main course (choose one option)*

Filetes de pescada com arroz de legumes malandrinho / *Hake fish fillets with brothy rice of vegetables*

Bacalhau à Brás / *Salt cod, sautéed onions, matchstick potatoes and egg yolk*

Rojões de porco bísaro com milho de fumeiro e couve portuguesa / *Fried Bísaro pork with smoked corns and Portuguese cabbage*

Vitela assada no forno com arroz de vitela e couve branca / *Roasted veal with rice of veal and white cabbage*

Tripas à Moda do Porto / *Porto-style tripe and white bean stew*



Disponibilizamos uma oferta alargada se pretender personalizar a sua escolha:

If you pretend to personalize your choice, we have an extended offer to present you:

Será acrescido um valor adicional ao valor base da oferta selecionada

It will be added an extra price to the base value selected

Peixe-galo de cabidela / *John dory, Carolino rice and cuttlefish ink* +7€

Arroz de robalo selvagem e boletos / *Wild seabass rice with porcini mushrooms* +9€

Arroz de marisco / *Seaffod rice* +10€

Açorda de marisco / *Seafood bread stew* +10€

Feijoada de línguas de bacalhau e feijoca branca / *Bean stew with codfish tongues* +6€

Galo de cabidela (raça autóctone) / *Traditional chicken with Carolino rice, blood and vinegar* +5€

Arroz de robalo e algas / *Seabass and seaweed rice* +6€

Filetes de polvo com arroz do mesmo / *Octopus fillets with octopus rice* +6€

Polvo à lagareiro com batata a murro / *Octopus, Portuguese smashed potatoes and olive oil* +6€

Arroz de rabo de boi no forno e esparregado de grelos ou espinafres / *Oxtail oven rice with mashed turnip greens or spinaches* +5€

Presa de porco preto alentejano com migas de couve portuguesa e feijão-frade / *Black pork presa steak with bread crumbs of Portuguese cabbage and black eyes peas* +5€

Bife do lombo na frigideira, batata frita e legumes grelhados / *Tenderloin beef with french fries and grilled vegetables* +8€

Língua de vaca estufada com cenoura e ervilhas e puré de batata / *Beef tongue stew with carrots, green peas and mashed potatoes* +5€

Feijoada de cogumelos com feijoca branca (vegan) / *Beans and mushrooms stew* +7€



REAL
RESTAURANTE
BY CASA DA CALCADA

/ SOBREMESA dessert

Leite-creme (queimado) / Portuguese dessert like crème brûlée

Torta de laranja ou tangerina / Orange or tangerine tart

Pudim Abade de Priscos / Famous Portuguese pudding with egg yolks, sugar, lard and Port wine

Aletria / Vermicelli

Semifrio de requeijão e nozes / Cottage cheese and walnuts cake

Mousse de chocolate e avelã / Chocolate and hazelnuts mousse

Rabanada / French toast

Bolo de chocolate negro / Mousty black chocolate cake

Toucinho do céu / Traditional almond, eggs and chila sweet

Fruta laminada / Sliced fruit



MENU 2 45

Couvert, sopa, prato de peixe, prato de carne e sobremesa.

Couvert, soup, fish course, meat course and dessert.

/ COUVERT

Pão de trigo de fermentação natural e broa de Avintes, azeite virgem extra biológico, manteiga e azeitonas

Wheat bread of natural fermentation and farmhouse bread of Avintes, Biologic extra virgin olive oil, butter and olives

/ Sopa soup

Sopa de legumes / Vegetables soup

Sopa de peixe / Fish soup

Canja de galinha com hortelã / Chicken soup with peppermint

/ PRATO DE PEIXE (Escolher uma opção) fish course (choose one option)

Filetes de pescada com arroz de legumes malandrinho / Hake fish fillets with brothy rice of vegetables

Bacalhau à Brás / Salt cod, sautéed onions, matchstick potatoes and egg yolk

/ PRATO DE CARNE (Escolher uma opção) meat course (choose one option)

Rojões de porco bísaro com milhos de fumeiro e couve portuguesa / Fried Bísaro pork with smoked corns and Portuguese cabbage

Vitela assada no forno com arroz de vitela e couve branca / Roasted veal with rice of veal and white cabbage

Tripas à Moda do Porto / Porto-style tripe and white bean stew



Disponibilizamos uma oferta alargada se pretender personalizar a sua escolha:

If you pretend to personalize your choice, we have an extended offer to present you:

Será acrescido um valor adicional ao valor base da oferta selecionada

It will be added an extra price to the base value selected

Peixe-galo de cabidela / *John dory, Carolino rice and cuttlefish ink* +7€

Arroz de robalo selvagem e boletos / *Wild seabass rice with porcini mushrooms* +9€

Arroz de marisco / *Seaffod rice* +10€

Açorda de marisco / *Seafood bread stew* +10€

Feijoada de línguas de bacalhau e feijoca branca / *Bean stew with codfish tongues* +6€

Galo de cabidela (raça autóctone) / *Traditional chicken with Carolino rice, blood and vinegar* +5€

Arroz de robalo e algas / *Seabass and seaweed rice* +6€

Filetes de polvo com arroz do mesmo / *Octopus fillets with octopus rice* +6€

Polvo à lagareiro com batata a murro / *Octopus, Portuguese smashed potatoes and olive oil* +6€

Arroz de rabo de boi no forno e esparregado de grelos ou espinafres / *Oxtail oven rice with mashed turnip greens or spinaches* +5€

Presa de porco preto alentejano com migas de couve portuguesa e feijão-frade / *Black pork presa steak with bread crumbs of Portuguese cabbage and black eyes peas* +5€

Bife do lombo na frigideira, batata frita e legumes grelhados / *Tenderloin beef with french fries and grilled vegetables* +8€

Língua de vaca estufada com cenoura e ervilhas e puré de batata / *Beef tongue stew with carrots, green peas and mashed potatoes* +5€

Feijoada de cogumelos com feijoca branca (vegan) / *Beans and mushrooms stew* +7€



/ SOBREMESA *dessert*

Leite-creme (queimado) / *Portuguese dessert like crême brûlée*
Torta de laranja ou tangerina / *Orange or tangerine tart*
Pudim Abade de Priscos / *Famous Portuguese pudding with egg yolks, sugar, lard and Port wine*
Aletria / *Vermicelli*
Semifrio de requeijão e nozes / *Cottage cheese and walnuts cake*
Mousse de chocolate e avelã / *Chocolate and hazelnuts mousse*
Rabanada / *French toast*
Bolo de chocolate negro / *Mousty black chocolate cake*

/BEBIDAS *drinks*

SUPLEMENTO BEBIDAS 1 10

Água mineral / *Mineral water*
Água com gás (Pedras) / *Sparkling water (Pedras)*
Refrigerantes e cervejas / *Soft drinks and beer*
Café, chás e infusões / *Coffee, tea and infusion*

SUPLEMENTO BEBIDAS 2 20

Água mineral / *Mineral water*
Água com gás (Pedras) / *Sparkling water (Pedras)*
Refrigerantes e cervejas / *Soft drinks and beer*
Café, chás e infusões / *Coffee, tea and infusion*
Carvalhais Branco / *Carvalhais White*
Carvalhais Tinto / *Carvalhais Red*

SUPLEMENTO BEBIDAS 3 30

Água mineral / *Mineral water*
Água com gás (Pedras) / *Sparkling water (Pedras)*
Refrigerantes e cervejas / *Soft drinks and beer*
Café, chás e infusões / *Coffee, tea and infusion*
Quinta da Calçada Alvarinho Branco / *Quinta da Calçada Alvarinho White*
Quinta de Cottas Reserva Tinto / *Quinta de Cottas Reserva Red*