



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.*

/ HORÁRIO DE ADMISSÃO *KITCHEN*

Almoço Lunch

Segunda a sexta-feira, das 12:30h às 14:30h.

Monday to Friday, from 12:30 am to 02:30 pm.

Jantar Dinner

Terça-feira a Sábado, das 19:00h às 22:30h.

Tuesday to Saturday, from 07:00 pm to 10:30 pm.

Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência. *Please state all allergies and food intolerances in advance.*

Todos os valores estão em euros e incluem IVA e serviço à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. *All our prices are in euros and include VAT and service. No dish, food product or drink, including the couvert, shall be charged unless it is ordered or rendered unusable by the customer.*



REAL
RESTAURANTE
BY CASA DA CALCADA

/ COUVERT

Pão de trigo de fermentação natural e broa de Avintes 3,5
Azeite virgem extra Quinta do Noval, Manteiga das Marinhas e azeitonas
*Wheat bread of natural fermentation and farmhouse bread of Avintes
Biologic extra virgin olive oil, butter, and olives*

/ ENTRADAS E PETISCOS

STARTERS

Polvo com molho verde 14
Octopus with olive oil and vegetable sauce

Carapau de escabeche 10
Horse mackerel marinated in pickle sauce

Bolinhos de bacalhau (4 un) 10
Portuguese cod fritters

Croquetes de rabo de boi (3 un) 12
Oxtail croquette

Pataniscas de bacalhau (4 un) 10
Cod fritters

Tripinhas enfarinhadas 8
Typical Portuguese stuffed sausage

"Roupa velha" / bacalhau 15
Traditional Christmas cod dish with smashed potato, vegetables, olive oil and spices

Lulas salteadas 12
Sautéed squid

Camarão salteado 22
Sautéed shrimp

Presunto de porco preto bolota 18
Bolota black pork cured ham

Tábua de 3 queijos 12
3 varieties cheese board

/ SOPAS

SOUPS

Sopa de legumes 6
Vegetables soup

Sopa de peixe 9
Fish soup



REAL
RESTAURANTE
BY CASA DA CALCADA

/ SALADAS PARA ACOMPANHAR

SIDE DISH SALAD

A tradicional salada mista 5

Composta por alface, tomate, cebola em picle, azeite virgem extra e vinagre Moura Alves
Traditional mix salad, with lettuce, tomato, pickled onion, extra virgin olive oil and Moura Alves vinegar

Legumes grelhados, queijo de cabra e pinhões 14

Grilled vegetables, goat cheese, and pine nuts

/ PEIXE & MARISCO

FISH & SEAFOOD

Arroz de robalo⁽¹⁾ e algas (2 pessoas) 50

Seabass⁽¹⁾ and seaweed rice

Feijoada de línguas de bacalhau e feijoca branca (2 pessoas) 50

Bean stew with codfish tongues

Arroz de marisco (2 pessoas) 57

Seafood rice

Filetes de polvo 25

Com arroz do mesmo (assim se diz por cá)

Octopus fillets with octopus rice

Tranche de robalo⁽¹⁾ grelhado 25

Com batatinha nova e legumes salteados

Grilled seabass⁽¹⁾, potatoes, and salted vegetables

Filetes de pescada 19

Com arroz de tomate malandrinho

Hake fish fillet with brothy tomato rice

Bacalhau à Narcisa 22

Typical fried cod, fried potatoes and onion sauce

Bacalhau à Brás 18

Salt cod, sautéed onions, matchstick potatoes, and egg yolk

Polvo à lagareiro com batata a murro 25

Octopus, Portuguese smashed potatoes, and olive oil

⁽¹⁾ De acordo com as disponibilidades da lota, o peixe poderá ser substituído por outras espécies como dourada, sargo, goraz ou pargo, entre outras.

According to the availability of the fish market, the fish can be replaced by other species like golden bream, sea bream or similar.



REAL
RESTAURANTE
BY CASA DA CALCADA

/ CARNE

MEAT

Rojões de porco bísaro 19

Com milhos de fumeiro e couve portuguesa

Fried Bísaro pork with smoked corns and Portuguese cabbage

Arroz de rabo de boi no forno 46

Acompanhado com esparregado de grelos ou espinafres (2 pessoas)

Oxtail oven rice with mashed turnip greens or spinaches

Vitela assada no forno 19

Com arroz de vitela e couve branca

Roasted veal with rice of veal and white cabbage

Presas de porco preto alentejano 22

Com migas de couve portuguesa e feijão frade

Black pork presa steak with breadcrumbs of Portuguese cabbage and black eyes peas

Bife do lombo, batata frita e legumes grelhados 24

(alternativa: batata a murro e/ou esparregado de grelos ou espinafres)

Tenderloin beef with french fries and grilled vegetables

alternatively: Portuguese smashed potatoes and/or mashed turnip greens or spinaches

Língua de vaca estufada 19

Com cenoura e ervilhas e puré de batata

Beef tongue stew with carrots, green peas, and mashed potatoes

Calo de cabidela de raça Lusitânica (2 pessoas) 45

Traditional chicken with Carolino rice, blood and vinegar

/ VEGETARIANO

VEGETARIAN

Feijoada de cogumelos com feijoca branca (vegan) 22

Beans and mushrooms stew

Ovo de galinha de raça amarela com "à brás" de legumes 18

Amarela chicken egg with vegetables, sautéed onions, matchstick potatoes, and egg yolk

/ CRIANÇAS

KIDS

Creme de legumes 5

Vegetable cream soup

Filetes de pescada, panados de frango ou bife grelhado 16

Acompanhado com arroz branco, massa ou batata frita

Hake fillets, chicken nuggets or grilled steak

Served with white rice, pasta or french fries

Sorvete ou gelado artesanal 5

Handmade sorbet or ice cream



REAL
RESTAURANTE
BY CASA DA CALCADA

/ QUEIJO

CHEESE

Vale da Estrela
Serra da Estrela DOP, Beira Alta – ovelha amanteigado
Buttery sheep cheese

Caprichoso
Alcobaça – cabra curado
Goat cheese

Canada
Ilha de São Jorge, Açores – vaca curado
Cured cow cheese

Dona Amélia
V. N. Famalicão – vaca amanteigado
Buttery cow cheese

Tábua de 2 queijos, com compota Real e tostas de bolo-rei 14
2 varieties cheese board, Real jam and Bolo Rei toasts

Tábua de 4 queijos, com compota Real e tostas de bolo-rei 20
4 varieties cheese board, Real jam and Bolo Rei toasts

/ SOBREMESAS

DESSERT

Leite-creme (queimado) / *Portuguese dessert like crème brûlée* 5

Torta de laranja ou tangerina / *Orange or tangerine tart* 8

Pudim Abade de Priscos / *Portuguese pudding with egg yolks, sugar, lard, and Port wine* 8

Aletria / *Vermicelli* 7

Semifrio de requeijão e nozes / *Cottage cheese and walnuts cake* 9

Mousse de chocolate e avelã / *Chocolate and hazelnuts mousse* 8

Tarte de citrinos / *Citrus tart* 6

Rabanada / *French toast* 6

Bolo de chocolate negro / *Moist dark chocolate cake* 8

Sericaia com pêra bêbeda em Porto Tawny / *Alentejo typical sweet, pear with Port wine* 11

Toucinho do céu / *Traditional almond, eggs and chila sweet* 9

Dom Rodrigo / *Almond, egg, and cinnamon* 9

Doçaria amarantina (sortido 4 un) / *Amarante confectionery* 6

Fruta laminada / *Sliced fruit* 8

Gelados e sorvetes artesanais / *Handmade icecream and sorbet* 5