



MENU

SIRGA, onde as margens não são o limite, mas sim o ponto de partida, a mesa porto seguro e cada sabor uma travessia...



COUVERT

COUVERT (1 PAX)

PÃO DE MASSA MÃE, AZEITE E MANTEIGA



LÁCTEOS



GLÚTEN

3.00€

OS PREÇOS INCLUEM IVA A TAXA EM VIGOR
SE É ALÉRGICO OU TEM ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR,
POR FAVOR COMUNIQUE A UM DOS NOSSOS COLABORADORES

ENTRADAS

CREME DE LEGUMES 4.00€

CROQUETES DE ALHEIRA

MOSTARDA, MEL



6.00€

TÁRTARO DE NOVILHO

MOSTARDA, GEMA, PICKLE



16.00€

TÁRTARO DE ATUM

SOJA, GEMA, AZEITE



15.00€

OVOS ROTOS

PRESUNTO, BATATA, CEBOLA, COGUMELO



12.00€

ESCABECHE DE CARPAU

VINAGRE, CEBOLA, ALHO



9.00€

ENTRADAS

SALADA "BURRATA"

TOMATE, PESTO



12.00€

PATANISCAS DE BACALHAU

CEBOLA, SALSA



9.00€

PRESUNTO DE PORCO PRETO

TOSTA DE PÃO DE MASSA MÃE



12.00€

PICA-PAU

PLUMA, LOMBO DE BOI, SALSICHA E LINGUIÇA FRESCA



16.00€

CAMARÃO SALTEADO

ALHO, MANTEIGA



14.00€



VEGETARIANO

ARROZ DE COGUMELOS
ESPARGO



23.50€

OS PREÇOS INCLUEM IVA A TAXA EM VIGOR
SE É ALÉRGICO OU TEM ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR,
POR FAVOR COMUNIQUE A UM DOS NOSSOS COLABORADORES



PARA OS MAIS PEQUENOS

CREME DE LEGUMES + SUGESTÃO DO
CHEFE + BOLA DE GELADO

18.00€

OS PREÇOS INCLUEM IVA A TAXA EM VIGOR
SE É ALÉRGICO OU TEM ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR,
POR FAVOR COMUNIQUE A UM DOS NOSSOS COLABORADORES

PEIXE

ARROZ DE ROBALO
GAMBA, COENTRO



30.00€

BACALHAU
GRELO, AZEITONA



31.00€

CATAPLANA DE PEIXE
PEIXE DE MERCADO, TOMATE, PIMENTO



30.00€

CARNE

ARROZ DE COGUMELOS C/ PLUMAS DE PORCO PRETO

COGUMELO, FUMEIROS

32.00€

MAGRET DE PATO

BATATA DOCE, ESPARGO



LÁCTEOS

26.00€

LOMBO DE NOVILHO “À PORTUGUESA”

BATATA FRITA, SALADA



LÁCTEOS

31.00€

SOBREMESAS

RABANADA

CREME INGLÊS, VINHO DO PORTO,
MEL, CANELA



6.00€

TARTE QUEIJO DA SERRA

FRUTOS VERMELHOS



6.00€

PAVLOVA

MANGA, MARACUJÁ, EUCALIPTO



6.00€

CARPACCIO DE ABACAXI

LIMA

4.00€

SELEÇÃO DE FRUTAS

FRUTAS VARIADAS LAMINADAS

5.00€



À margem do Douro, entre o xisto, nasce o SIRGA.
Puxar à sirga, ato de puxar as embarcações rebelo com o cabo pelas margens do Douro.
As tradições inspiram a cozinha, onde cada prato é elaborado como quem conduz uma embarcação, respeitando as origens e ousando novos destinos...

Chef Rui Pinto