Paisa
RESTAURANTE

MENU

ENTRADAS
STARTERS

Couvert Couvert	5€
Creme de legumes Vegetables cream soup	4.5€
Presunto pata negra (100gr) Ham "pata negra" (100g)	15€
Burrata com molho pesto e pata negra Burrata with pesto sauce and "pata negra"	13€
Ovos rotos com pata negra Broken eggs with "pata negra" ham	11€
Espargos verdes ao alho e queijo semicurado Green asparagus with garlic and "serra" cheese	10€
Queijo chévre em kadaifi Chévre cheese in kaidafi	13€
Carpaccio de polvo e salicórnia Octopus carpaccio with samphire	14€
Camarão ao alho e moscatel Garlic prawns with muscat wine	13€
Crocante de alheira Crisp Portuguese saysage	10€
Carpaccio de novilho, espargos e queijo semicurado Veal carpaccio, asparagus and cheese	12€

PRATOS DE PEIXE
MAIN COURSES - FISH

Filete de robalo ** 22€
Sea bass fillet **

Bacalhau lascado com broa em cama de batata ao murro e grelos 25€
Shredded codfish with cornbread crust on a bed of smashed potatoes and turnip greens

Polvo algarvio com batata ao murro e legumes baby 26€
Algarvian Octopus with smashed potatoes and baby vegetables

SUGESTÃO PARA 2 PESSOAS
SUGGESTION FOR 2 PERSONS

Arroz caldoso de tamboril e camarão 51€
Monkfish and shrimp rice stew

Camarão tigre grelhado com batata palha 60€
Grilled tiger prawn with shoestring poatatoes

PRATOS DE CARNE
MAIN COURSES - MEAT

Bochecha de porco preto com risoto de cogumelos 22€
Pork cheek with mushroom risotto

Bife wellington do lombo de novilho** 27€
Beef wellington with veal loin**

SUGESTÃO PARA 2 PESSOAS
SUGGESTION FOR 2 PERSONS

Magret de pato com redução de vinho do porto** 43€
Duck breast with Port wine redution**

Medalhão do lombo de novilho laminado(+/-450gr) ** 49€
Sliced sirloin medallion (+/- 450 g)**

PRATOS VEGETARIANOS
VEGETARIAN

Risoto de cogumelos e vegetais 15€
Mushrooms and mixed vegetables risotto

Tagliatelle de espargos e cogumelos 17€
Asparagus and mushrooms tagliatelle

** 2 ACOMPANHAMENTOS
** 2 SIDE DISHES

Arroz branco
White rice

Risoto de legumes
Vegetables risotto

Batatas fritas
Fries.

Batatas ao murro
Smashed potatoes

Puré de batata doce
Sweet potato mash

Legumes baby
Baby vegetables

Cogumelos salteados
Sauteed mushrooms

Pimentos assados
Roasted peppers

Salada mista e vinagrete
Mixed salad with vinaigrette

SOBREMESAS
DESSERTS

Abacaxi flamejado com rum e canela 6€
Flambéed pineapple with rum and cinnamon

Tarte gelada de malagueta com chocolate 7€
Chili chocolate frozen tart

Banoffe de banana 7€
Banana banoffe

Cubo de chocolate 7€
The chocolate "clube"

Veludo italiano 7€
Italian velvet

Limão em texturas 7€
Lemon in textures

BEBIDAS
DRINKS

SANGRIAS DE ESPUMANTE
SPARKLING WINE SANGRIAS

Maracujá
Passion fruit
1litro 19€ 2litros 33€

Frutos vermelhos
Red fruits
1litro 20€ 2litros 35€

CERVEJAS
BEERS

Heineken Heineken	2.5€
Sagres preta Sagres Black	3€
Sagres Bohemia Sagres Bohemia	3.5€
Somersby de maçã Somersby Apple	3,5€
Somersby Black Berry Somersby Black Berry	3,5€
Erdinger Weissbier Erdinger Weissbier	6,5€

DIGESTIVOS / LICORES
DIGESTIVES / LICORS

Porto Tónico	9€
Aperol Apritz	7€
Licor Beirão	5€
Limoncello	5€
Martha´s	7€
½ Jamesson	6€
½ Old Parr	9€
½ Cardhu Gold Reserve	10€
½ Macallan 12 anos	16€

ÁGUAS / REFRIGERANTES
WATER / SODAS

Água 0,50L Water 0,50L	2,5€
Água 1L Water 1L	4€
Pedras/Pedras limão Sparkling water/lemon	3€
Água tónica Tonic water	3€
Coca Cola / Zero Coke / zero	3€
Sumol	3€
Lipton Ice Tea	3€
7up	3€
Ginger Ale	3€
San pellegrino 0,75L	6€

GIN

Bulldog	9€
Martin Miller´s	10€
Gin Mare	11€
Hendricks	12€
Adamus	17€

CAFETARIA
COFFEE

Café Coffee	1,4€
Descafeinado Decaf	1,4€
Carioca de café Coffee carioca	1€
Carioca de limão Lemon carioca	1€
Chá/infusão Tea / infusion	2,5€