



Todos os enchidos da carta
são fornecidos pela Manteigaria Silva



TABERNA DA PRAÇA




Variedade de Azeitonas   Três Tipos de Azeitonas Marinadas Britada com Azeite, Alho e Coentros, Gordal com Laranja e Orégãos, Lentrisca de Salmoura com Tomilho	1,5
Pão Caseiro de Mafra Broa de Milho, Cereais	3,5
Manteigas Frescas: Cabra, Ovelha, Vaca	2,5



Presunto Serrano	9
Mista de Porco Preto	23
Trio de Presuntos	25
Salada portuguesa com requeijão Serra da Estrela DOP e virutas de Porco Preto	12



Caldo Verde com Chouriço de Porco Preto e Broa de Milho	7
Sopa Rica de Peixe  com massa de cotovelo e croutons de broa	9






MANTEIGARIA SILVA

Bem-vindo à Manteigaria Silva

Fundada em 1890, a Manteigaria Silva é uma das mais emblemáticas referências gastronómicas de Lisboa, reconhecida pela excelência na seleção de queijos, presuntos, bacalhau e outras especialidades portuguesas.

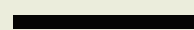
Reconhecida pelo Financial Times, em 2021, como uma das 50 melhores mercearias do mundo, preserva há mais de 130 anos os sabores mais autênticos do país, aliando tradição, mestria artesanal e um serviço de excelência.

Alergénios:

-  Gluten Free
-  Lactose Free
-  Vegetariano

Preços em euros, IVA à taxa em vigor.
Alergias ou intolerâncias – por favor solicitar
informação adicional.

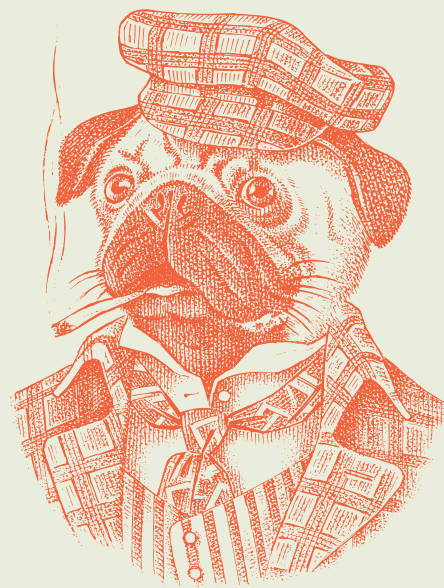
Sugestão de gratificação incluída na conta.





Cascas de Batata com Aioli	5
Croquete Rabo de Boi	5
Empada de Caça feita em casa	6
Prego do Lombo à moda do <u>Sr.Prego</u>	10
Alheira de Caça	9,5
Peixinhos da Horta	8
Camarão à Guilho	13
Bacalhau à Brás	12
Pimentos Padrón	9
Ovos Mexidos com Farinheira	10
Cogumelos à Bulhão Pato	10
Chouriço de Porco Preto Assado em Aguardente de Medronho	12
Pataniscas com Lascas de Bacalhau, 3 Unidades	12
Salada de Bacalhau com Grão-de-bico e Ovo Cozido	13
Barriga Crocante de Leitão	13
Pica Pau de Atum com Pickles de Pêra	16
Pica Pau do Lombo com Pickles do Chefe	17

TABERNA DA PRAÇA



Manuel Dias Prego

Abriu uma taberna na Praia das Maças, onde começou a servir bifes de vitela fritos ou assados dentro de um pão saboroso. A taberna, conhecida como "A Taberna do Prego", rapidamente se tornou famosa pelo seu petisco.

A combinação simples e deliciosa de carne no pão conquistou os frequentadores da praia e a receita começou a espalhar-se para outras regiões.

Alergénios:

- Gluten Free
- Lactose Free
- Vegetariano

Preços em euros, IVA à taxa em vigor.
Alergias ou intolerâncias – por favor solicitar
informação adicional.

Sugestão de gratificação incluída na conta.





Pataniscas de Bacalhau com Arroz de Coentros	19
Açorda de Camarão 🍷 e Coentros	23
Naco de Atum 🍷 com Xerém de Tomate	24
Polvo à Lagareiro 🍷 com Batata-doce da Comporta	25
Bacalhau à <u>Brás</u> 🍷 com Salada Verde	19



Arroz de Pato Escondido 🍷	19
Alheira de Caça com Batata Frita Caseira, Ovo Estrelado e Grelos	20
Secretos de Porco Preto 🍷 com Arroz de Berbigão	23
Bitoque do Lombo com Batata Frita Caseira e Ovo Estrelado	23
Costeleta de Novilho Grelhada com Batata Frita Caseira	35



Mousse de Cacau 100% 🍷	7
Pera Rocha Bêbada 🍷 com Gelado de Nata	7
Pastel de Nata e Ginjinha	8
Joaninha de Cascais 🍷	8
Pudim <u>Abade de Priscos</u> 🍷	9
Gelados - 1 Sabor	5

TABERNA DA PRAÇA



Brás

O taberneiro do Bairro Alto, utilizava restos de bacalhau para preparar refeições rápidas e saborosas para os trabalhadores locais. Desfiava o bacalhau e misturava-o com batata palha, cebola frita, ovos mexidos, azeitonas e salsa picada.

Conhecido pelos seus dotes culinários e pela sua habilidade em criar pratos únicos e deliciosos. Utilizava ingredientes inusitados para a época, como o toucinho de presunto, que dá ao pudim uma textura e sabor distintos.

Abade de Priscos

Alergénios:

- 🍷 Gluten Free
- 🍷 Lactose Free
- 🌿 Vegetariano

Preços em euros, IVA à taxa em vigor.
Alergias ou intolerâncias - por favor solicitar informação adicional.

Sugestão de gratificação incluída na conta.



TABERNA DA PRAÇA

ÁGUAS

Pedras 25 cl	2,5
Pedras 75 cl	4
Água Vitalis 37,5 cl	2,5
Água VOA 75 cl	4
Água VOA 75 cl C/Gás	4

SUMOS E REFRIGERANTES

Néctar de fruta: laranja do Algarve, frutos vermelhos e maçã	3,5
Tónica Fever Tree Indian	3,5
Coca Cola	3,5
Coca Cola Zero	3,5
Ginger Beer	3,5
Fuze Tea Limão	3,5
Fuze Tea Pêssego	3,5
Sprite	3,5

CERVEJAS

Pressão 30cl	3,5
Pressão 50cl	5
Super Bock 33cl	3,5
Sem Álcool 33cl	3,5
Super Bock Stout	3,5
Super Bock Craft Edition	5

SANGRIAS

Sangria Branca	7,5	24
Sangria Tinta	7,5	24
Sangria Espumante	9	28

COCKTAILS

Aperol Spritz	12
Caipirinha	13
Moscow Mule	13
Porto Tónico	9

GINS

Beefeater	12
Hendricks	15
Lisboa	15
Monkey 47	17

DIGESTIVOS E GENEROSOS

Licor Beirão	7
Ginjinha	7
Aguardente Ferreirinha	15
Moscatel, Setúbal	8
Messias Tawny, Porto	6
Messias Tawny 20 anos, Porto	12
Messias LBV, Porto	9



CAFETARIA

Expresso	3
Descafeinado	3
Café Americano	3,5
Café com leite	4
Capuccino	4
Latte Macchiato	4
Chocolate quente	4
Chás e infusões	4





TABERNA DA PRAÇA

ESPUMANTES | SPARKLING WINES

		
Messias , Brut	8	28
Mateus Sparkling , Rosé	10	32
Murganheira Super Reserva , Brut		59



VINHOS BRANCOS | WHITE WINES

		
Maria Bonita , Vinhos Verdes Loureiro	7	28
Monólogo , Vinhos Verdes Aveso		33
Soalheiro , Vinhos Verdes Alvarinho		39
Porrais , Douro Codega do Larinho, Rabigato	7	25
Duas Quintas , Douro Arinto, Gouveio, Rabigato		39
Quinta do Penedo , Dão Encruzado		28
Quinta do Valdoeiro , Bairrada Chardonnay	7	25
Dory , Lisboa Viosinho, Alvarinho, Arinto, Sauvignon Blanc		26
Casabel , Lisboa Vital, Fernão Pires, Sauvignon Blanc	6	19
Casal da Coelheira , Tejo Chardonnay, Arinto		39
Serra Mãe , Setúbal Sauvignon Blanc		32
Tradição Horácio Simões , Setúbal Boal		35
Malhadinha , Alentejo Antão Vaz		49

VINHOS TINTOS | RED WINES

		
Quinta de Porrais , Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Barroca	7	25
Crasto , Douro Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca		39
Vinha de Reis , Dão Alfrocheiro		62
São Lourenço , Bairrada Touriga Nacional, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon	8	28
Infinitude , Lisboa Pinot Noir		42
Dory , Lisboa Touriga Nacional, Castelão, Pinot Noir, Aragonez		26
Casabel , Lisboa Touriga Nacional, Castelão, Aragonez	6	19
Abegoaria dos Frades , Alentejo Alicante Bouchet, Cabernet Sauvignon, Moscatel Preto, Petit Verdot	9	33
Monte da Peceguina , Alentejo Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonez, Syrah, Alicante Bouschet		59

VINHOS ROSÉ | ROSÉ WINES



		
Carm Rosé , Douro Touriga Nacional	8	31
Ribeiro Santo , Dão Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Pinheira		28
Autocarro nº13 , Setúbal Sangiovese	7	26

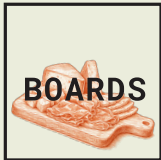
All charcuterie items
on the menu are supplied by Manteigaria Silva



TABERNA DA PRAÇA




Variety of Olives   Three Types of Marinated Olives Britada with Olive Oil, Garlic, and Cilantro, Gordal With Orange and Oregano, Lentrisca in Brine with Thyme	1,5
Homemade Bread Mafra, Cornbread, Whole Grain	3,5
Fresh Butters: Goat, Sheep and Cow	2,5



Serrano Ham	9
Mixed Black Pork	23
Smoked Hams Trio	25
Portuguese Salad with Serra da Estrela DOP curd cheese and Black Pork shavings	12



Caldo Verde with Black Pork Chorizo and Cornbread	7
Soup with  macaroni and Garlic Butter Croutons	9






MANTEIGARIA SILVA

Welcome to Manteigaria Silva

Founded in 1890, Manteigaria Silva is one of Lisbon's most iconic gourmet food stores, renowned for its exceptional selection of cheeses, cured hams, codfish, and other Portuguese specialties.

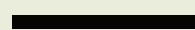
Recognised by the Financial Times in 2021 as one of the world's 50 best food shops, Manteigaria Silva has preserved Portugal's most authentic flavours for over 130 years, combining tradition, artisanal expertise, and outstanding service.

Allergens:


-  Gluten Free
-  Lactose Free
-  Vegetarian

Prices in euros, VAT included.
Allergies or intolerances - please request additional
information.

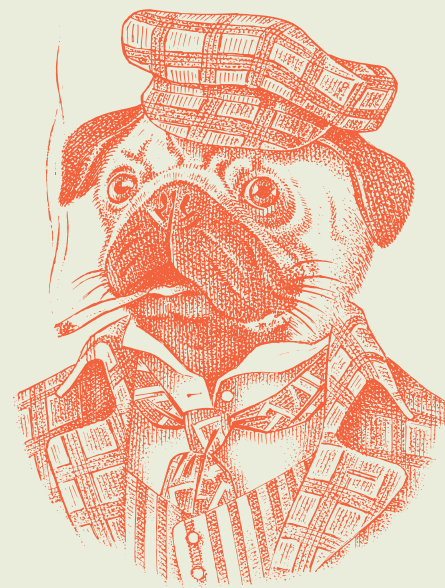
Suggested service charge included in the bill.



SNACKS

Potato Skins with Aioli  	5
Oxtail Croquette	5
Homemade Game Pie	6
Loin Steak Sandwich "à <u>Sr.Prego</u> "	10
"Alheira" Sausage  (Portuguese Sausage)	9,5
"Peixinhos da Horta"   Typical portuguese tempura green beans	8
Shrimp "à Guilho" 	13
Codfish à Brás  	12
Padrón Peppers 	9
Scrambled Eggs with "Farinheira"	10
Mushrooms "à Bulhão Pato"   	10
Black Pork Chorizo  Flamed in Medronho Liquor	12
Cod Fritters with Flaked  Cod, 3 pieces	12
Cod Salad with Chickpeas   and Boiled Egg	13
Crispy Suckling Pig Belly 	13
Tuna "Pica Pau"  with Pear Pickles	16
Loin "Pica Pau"  with Chef's Pickles	17

TABERNA DA PRAÇA






Manuel Dias Prego

Opened a tavern at Praia das Maças, where he began serving fried or roasted veal steaks inside a flavorful bread.

The tavern, known as "A Taberna do Prego", quickly became famous for its snack. The simple yet delicious combination of meat in bread won over the beachgoers, and the recipe began to spread to other regions.

Allergens:

-  Gluten Free
-  Lactose Free
-  Vegetarian

Prices in euros, VAT included.
Allergies or intolerances - please request additional information.

Suggested service charge included in the bill.

**FROM
THE
SEA**

Codfish "Pataniscas" with Coriander Rice	19
Shrimp and Coriander "Açorda"	23
Tuna Steak with Tomato "Xerém"	24
Grilled Octopus with Sweet Potato From Comporta	25
Codfish " <u>à Brás</u> " with Green Salad	19

**FROM
THE
LAND**

Duck Rice	19
"Alheira" with Homemade Fries Fried Egg & Sautéed Turnip Greens	20
"Secretos" of Black Pork with Clams Rice	23
"Bitoque" Loin Steak with Homemade Fries and Fried Egg	23
Grilled Veal Chop with Homemade Fries	35

DESSERTS

100% Cocoa Mousse	7
Drunken Rocha Pear with Cream Ice Cream	7
Pastel de Nata and Ginjinha	8
Joaninha from Cascais	8
<u>Abade de Priscos</u> Pudding	9
Ice Cream - 1 Flavour	5

TABERNA DA PRAÇA



Brás

The tavern keeper from Bairro Alto, used leftover cod to prepare quick and flavorful meals for the local workers. He shredded the cod and mixed it with crispy potatoes, fried onions, scrambled eggs, olives, and chopped parsley.

Known for his culinary skills and his ability to create unique and delicious dishes. He used unusual ingredients for the time, such as bacon, which gives the pudding a distinct texture and flavor.

Abade de Priscos

Allergens:

- Gluten Free
- Lactose Free
- Vegetarian

Prices in euros, VAT included.
Allergies or intolerances - please request additional information.

Suggested service charge included in the bill.



TABERNA DA PRAÇA

WATERS

Pedras 25 cl <i>Sparkling</i>	2,5
Pedras 75 cl <i>Sparkling</i>	4
Vitalis 37,5 cl	2,5
VOA 75 cl	4
VOA 75 cl <i>Sparkling</i>	4

SOFT DRINKS

Nectar: Algarve's oranges, red berries & apple	3,5
Tonica Fever Tree Indian	3,5
Coca Cola	3,5
Coca Cola Zero	3,5
Ginger Beer	3,5
Fuze Tea Lemon	3,5
Fuze Tea Peach	3,5
Sprite	3,5

BEERS

Draft 30cl	3,5
Draft 50cl	5
Super Bock 33cl	3,5
Without Alcohol 33cl	3,5
Super Bock Stout	3,5
Super Bock Craft Edition	5

SANGRIAS

Sangria Branca	7,5	24
Sangria Tinta	7,5	24
Sangria Espumante	9	28

COCKTAILS

Aperol Spritz	12
Caipirinha	13
Moscow Mule	13
Porto Tónico	9

GINS

Beefeater	12
Hendricks	15
Lisboa	15
Monkey 47	17

DIGESTIVES AND SPIRITS

Licor Beirão	7
Ginjinha	7
Aguardente Ferreirinha	15
Moscatel, Setúbal	8
Messias Tawny, Porto	6
Messias Tawny 20 anos, Porto	12
Messias LBV, Porto	9



COFFEE & TEAS

Espresso	3
Decaffeinated	3
Black coffee	3,5
Coffee with milk	4
Capuccino	4
Latte Macchiato	4
Hot Chocolate	4
Teas and herbal infusions	4





TABERNA DA PRAÇA

ESPUMANTES | SPARKLING WINES

		
Messias , Brut	8	28
Mateus Sparkling , Rosé	10	32
Murganheira Super Reserva , Brut		59



VINHOS BRANCOS | WHITE WINES

		
Maria Bonita , Vinhos Verdes Loureiro	7	28
Monólogo , Vinhos Verdes Aveso		33
Soalheiro , Vinhos Verdes Alvarinho		39
Porrais , Douro Codega do Larinho, Rabigato	7	25
Duas Quintas , Douro Arinto, Gouveio, Rabigato		39
Quinta do Penedo , Dão Encruzado		28
Quinta do Valdoeiro , Bairrada Chardonnay	7	25
Dory , Lisboa Viosinho, Alvarinho, Arinto, Sauvignon Blanc		26
Casabel , Lisboa Vital, Fernão Pires, Sauvignon Blanc	6	19
Casal da Coelheira , Tejo Chardonnay, Arinto		39
Serra Mãe , Setúbal Sauvignon Blanc		32
Tradição Horácio Simões , Setúbal Boal		35
Malhadinha , Alentejo Antão Vaz		49

VINHOS TINTOS | RED WINES

		
Quinta de Porrais , Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Barroca	7	25
Crasto , Douro Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca		39
Vinha de Reis , Dão Alfrocheiro		62
São Lourenço , Bairrada Touriga Nacional, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon	8	28
Infinitude , Lisboa Pinot Noir		42
Dory , Lisboa Touriga Nacional, Castelão, Pinot Noir, Aragonez		26
Casabel , Lisboa Touriga Nacional, Castelão, Aragonez	6	19
Abegoaria dos Frades , Alentejo Alicante Bouchet, Cabernet Sauvignon, Moscatel Preto, Petit Verdot	9	33
Monte da Peceguina , Alentejo Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonez, Syrah, Alicante Bouschet		59

VINHOS ROSÉ | ROSÉ WINES

		
Carm Rosé , Douro Touriga Nacional	8	31
Ribeiro Santo , Dão Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Pinheira		28
Autocarro nº13 , Setúbal Sangiovese	7	26