

ASTÓRIA

RESTAURANTE

Os produtos presentes na carta são orgânicos promovendo assim os agricultores e fornecedores locais com o conceito de "Farm To Table". All our products are sourced from sustainable and organic partners, we also promote local markets with a Farm to Table concept.

• ENTRADAS •

KOKOTXAS DE BACALHAU COM ERVILHAS E AZEITE.	€ 10,00	☐	QUEIJO DE OVELHA BRULÉE, PRESUNTO BÍSARO.	€ 13,00	☐
TRANSMONTANO			E CHUTNEY DE TOMATE		
CAVALA FUMADA NA CASA COM PEPINO.	€ 7,00		OVOS “ROTOS”, BATATA, ESPARGOS E TRUFA.	€ 9,00	☐
E VINAGRETE DE ALGAS			TÁRTARO DE TOMATE, PESTO E BALSÂMICO.	€ 7,00	☐
SALADA DE POLVO, AGRIÃO E REQUEIJÃO DE CABRA.	€ 11,00	☐	ENVELHECIDO		
ATUM GRELHADO COM BURRATA, ANCHOVA.	€ 12,00		BERBIGÃO COM MILHOS FRITOS E COENTROS.	€ 7,00	
E GASPACHO DE MELÂNCIA			OSTRAS DE AVEIRO AO NATURAL, MOLHO “MIGNONETTE”,	€ 12,00	☐
TÁRTARO DE CARNE COM PÃO FUMADO E PARMESÃO.	€ 9,50		LIMÃO E TABASCO (6 UNIDADES)		

• DO CARVÃO •

PEIXE DO DIA.	€ 17,00	
LOMBO DE BACALHAU.	€ 18,00	
LAVAGANTE.	€ 85,00	
TENTÁCULO DE POLVO.	€ 22,00	
RUBIA GALEGA RIBEYE, 240 GRS.	€ 28,50	
BOI NACIONAL, BARROSÃ TOMAHAWK, 600GRS (2 PAX).	€ 70,00	☐
BLACK ANGUS VAZIA, 240 GRS.	€ 28,00	
BLACK ANGUS LOMBO, 240 GRS.	€ 32,00	
WAGYU VAZIA, 240 GRS.	€ 60,00	☐
PRESA DE PORCO BÍSARO.	€ 24,00	

* TODOS OS PRATOS DE CARNE SÃO SERVIDOS COM MOLHO DE VINHO DO PORTO

• ACOMPANHAMENTOS •

ARROZ DE ERVILHAS.	€ 2,50	☐
FAVAS À PORTUGUESA.	€ 4,00	☐
ESPARGOS GRELHADOS.	€ 6,00	☐
PURÉ DE BATATA CASEIRO COM TRUFA.	€ 6,00	☐
BATATA FRITA CASEIRA.	€ 2,50	☐
MIGAS DE ESPINAFRES, FEIJÃO-FRADE.	€ 3,50	☐
E BROA DE MILHO		
SALADA DE TOMATE CORAÇÃO DE BOI, CEBOLINHO.	€ 3,50	☐
E AZEITE CARTOLA		
SALADA FRIA DE BATATA, IOGURTE, MAIONESES,	€ 4,00	☐
PICKLES E CEBOLINHO		

• CHEF'S SPECIALS •

ARROZ MALANDRO DE PEIXES E LAVAGANTE (2PAX).	€ 80,00
“SLOW ROAST” DE PERNA DE CORDEIRO COM.	€ 32,00
CASSOULET DE FAVAS E BATATA SAUTÉ	
“SCHNITZEL” SERVIDO COM SALADA FRIA DE BATATA.	€ 26,50

• CAVIAR OSCIETRA •

OSCIETRA CAVIAR.	€ 120,00
SERVIDO COM TORRADA MELBA, CLARA DE OVO RALADA,	
GEMA DE OVO RALADA, ALCAPARRAS E CHALOTAS	

• SOBREMESAS •

CITRINOS E CHOCOLATE BRANCO.	€ 5,00	
BANANA GRELHADA NO CARVÃO, AVELÃS TOSTADAS.	€ 5,00	
E MOUSSE DE CHOCOLATE		
ANANÁS DOS AÇORES GRELHADO COM SORVETE.	€ 6,00	☐
DE MANJERICÃO E CÔCO		
LEITE CREME DE COGUMELOS COM SORVETE.	€ 5,00	☐
DE NECTARINA		
SOUFFLE DE MÍRtilO DE SEVER DO VOUGA.	€ 8,00	☐
E GELADO DE IOGURTE		

• APPETIZERS •

"BACALHAU KOKOTXAS" WITH FRESH PEAS AND OLIVE OIL	€ 10,00		EWE'S CHEESE BRULÉE, "BISARO" PORK HAM SERVED WITH TOMATO CHUTNEY	€ 13,00	
IN-HOUSE SMOKED MACKEREL WITH CUCUMBER AND SEAWEED VINAGRETE	€ 7,00		"OVOS ROTOS" CLASSIC DISH WITH FRIED POTATOES, EGG, ASPARAGUS & TRUFFLE	€ 9,00	
OCTOPUS SALAD, LETTUCE, GOAT'S COTTAGE CHEESE	€ 11,00		BULL'S HEART TOMATO TARTARE, PESTO, AGED BALSAMIC	€ 7,00	
GRILLED TUNA, BURRATA, ANCHOVIES AND WATERMELON "GASPACHO"	€ 12,00		MUSSELS SERVED FRIED TRADITIONAL CORN BREAD AND CORIANDER	€ 7,00	
BEEF TARTARE, GRIDDLED RUSTIC BREAD, PARMESAN	€ 9,50		FRESH OYSTERS FROM AVEIRO REGION, MIGNONETTE SAUCE, LEMON, TABASCO (6 PIECES)	€ 12,00	

• FROM THE GRILL •

CATCH OF THE DAY	€ 17,00	
"BACALHAU" TRADITIONAL PORTUGUESE SALTED COD FISH	€ 18,00	
WHOLE LOBSTER	€ 85,00	
OCTOPUS LEG	€ 22,00	
RIBEYE RUBIA GALEGA, 240GRS	€ 28,50	
TOMAHAWK, 600GRS NATIONAL BREED (2 PAX)	€ 70,00	
SIRLOIN BLACK ANGUS, 240 GRS	€ 28,00	
BEEF FILLET BLACK ANGUS, 240 GRS	€ 32,00	
SIRLOIN WAGYU, 240 GRS	€ 60,00	
PORK NECK BLACK PORK FROM "ALENTEJO REGION"	€ 24,00	

* ALL MEAT DISHES ARE SERVED WITH PORT WINE SAUCE

• SIDE DISHES •

FRESH PEAS RICE	€ 2,50	
CLASSIC PORTUGUESE BROAD BEANS STEW	€ 4,00	
GRILLED ASPARAGUS	€ 6,00	
HOMEMADE MASH POTATO WITH TRUFFLE	€ 6,00	
HOMEMADE FRENCH FRIES	€ 2,50	
"MIGAS" OF SPINACH, BLACK EYE BEANS AND CORN BREAD	€ 3,50	 
BULL'S HEART TOMATO SALAD, CHIVES, "CARTOLA" OILVE OIL	€ 3,50	 
COLD POTATO SALAD, YOGURT, MAYO, PICKLES AND CHIVES	€ 4,00	



• CHEF'S SPECIALS •

TRADITIONAL SEAFOOD RICE WITH WHITE FISH AND LOBSTER (2PAX)	€ 80,00
SLOW ROASTS LEG OF LAMB, BROAD BEANS CASSOULET AND SAUTEE POTATO	€ 32,00
CLASSIC "SCHNITZEL" SERVED WITH TRADITIONAL COLD POTATOES SALAD	€ 26,50

• CAVIAR OSCIETRA •

OSCIETRA CAVIAR SERVED WITH MELBA TOAST, GRATED EGG WHITE AND YOLK, CAPERS AND SHALLOTS	€ 120,00
---	----------

• DESSERTS •

CITRIN AND WHITE CHOCOLATE	€ 5,00	
CHARCOAL GRILLED BANANA, TOASTED HAZELNUTS AND CHOCOLATE	€ 5,00	
CHARCOAL GRILLED PINEAPPLE FROM "AÇORES", BASIL SORBET AND COCONUT	€ 6,00	
MUSHROOMS CRÈME BRULEE WITH NECTARINE SORBET	€ 5,00	
"SEVER DE VOUGA" BLUEBERRIES SOUFLE WITH YOGURT ICE CREAM	€ 8,00	