

CASAPLÁTANO

• RESTAURANTE •

CARTA
MENU



#casaplatanofatima

SOUVENIRS • RESTAURANTE • CAFÉ

As folhas dos plátanos desprendem-se e lançam-se
na aventura do espaço,
e os olhos de uma pobre criatura
comovidos as seguem.
São belas as folhas dos plátanos
quando caem, nas tardes de Novembro
contra o fundo de um céu desgrenhado e sangrento.
Ondulam como os braços da preguiça
no indolente bocejo.
Sobem e descem, baloiçam-se e repousam,
traçam erres e esses, cicloides e volutas,
no espaço escrevem com o pecíolo breve,
numa caligrafia requintada,
o nome que se pensa,
e seguem e regressam,
dedilhando em compassos sonolentos
a música outonal do entardecer.

São belas as folhas dos plátanos espalhadas no chão.
Eram lisas e verdes no apogeu
da sua juventude em clorofila,
mas agora, no outono de si mesmas,
o velho citoplasma, queimado e exausto pela luz do Sol,
deixou-se trespassar por afiado ácidos.
A verde clorofila, perdido o seu magnésio,
vestiu-se de burel,
de um tom que não é cor,
nem se sabe dizer que nome tenha,
a não ser o seu próprio,
folha seca de plátano.
A secura do Sol causticou-a de rugas,
um castanho mais denso acentuou-lhe os nervos,
e esta real e pobre criatura
vendo o solo coberto de folhas outonais
medita no malogro das coisas que a rodeiam:
dá-lhes o tom a ausência de magnésio;
os olhos, a beleza.

António Gedeão (1906-1997),
in "Poemas Escolhidos"

• ENTRADAS •
STARTERS

Cesto de pão Bread basket	2,5
Couvert Manteiga com flor de sal, azeite virgem de Fátima e azeitonas marinadas Butter with fleur de sel, Fátima virgin olive oil and marinated olives	3
Pimentos padrón salteados com flor de sal e aioli de ervas Padron peppers sautéed in olive oil and fleur de sel with herbs aioli	5
Mexilhão do Atlântico molho de caril Madras e batatas fritas Mussels from the Atlantic, Madras curry and fries	7,5
Camarão gratinado alho francês e croutons Shrimp au gratin, leek and croûtons	7,5
Rissois de camarão (3 unid.) picadinho algarvio Fried shrimp dumpling, Algarve style salsa	4
Pastéis de bacalhau (3 unid.) tomate confitado, maionese de ervas Cod fish fritters, tomato confit and herbs mayo	4
Croquetes de carne (4 unid.) mostarda de mel e cebola roxa Beef croquete, red onion and honey mustard	4
Presunto Serrano (12 meses de cura) Serrano ham prosciutto (12 months cure)	5
Seleção de queijos nacionais crackers e compota Selection of portuguese cheeses, crackers and jam	8

• SOPAS •
SOUPS

- Creme de cenoura,** 3,5
torricado com requeijão e cenoura caramelizada
Carrot cream soup, curd cheese, "torricado"
and caramelized carrot
- Caldo Verde à Plátano** 4
Couve galega, chouriço e broa de milho
Portuguese "Caldo Verde" soup with collard greens
chorizo and corn bread
- Sopa de peixe da nossa costa,** 5
pimentos e aroma de funcho
Fish soup from our coast, sweet bell pepper and
fennel aroma
-

• SANDES, SALADAS E MASSAS •
SANDWICH, SALADS AND PASTAS

- Salada Caesar de frango grelhado,** 12
alface romana, parmesão e bacon crocante
Caesar salad with grilled chicken breast, romaine
lettuce, parmesan cheese and crispy bacon
- Penne Salteada com legumes e frango,** 12
aroma a trufa e azeite de ervas
Penne with vegetables and chicken, truffle aroma
and herbs olive oil
- Chapata de Bacalhau,** 9
escabeche e molho de queijo da serra
Codfish escabeche in chapata bread with "Serra"
smooth cheese sauce
- Sandwich de rosbife,** 9
rábano picante e lascas de parmesão
Roastbeef sandwich, horseradish
sauce and parmesan cheese
- Hamburguer à Casa Plátano** 12
Novilho dos Açores em pão de brioche, cebolada,
bacon, cheddar, tomate e molho de iogurte
Beef burger from the Azores Islands on a brioche
bun with onion, bacon, cheddar cheese, tomato
and yogurt sauce

• PRINCIPAIS •
MAINS

Bacalhau à Plátano	15
Lombo de bacalhau no forno, brás de espargos verdes e molho de tomate assado Oven roasted codfish Plátano style, green asparagus "brás" and roasted tomato sauce	
Filete de Robalo,	14
"massoto" negro, pak-choi e avelãs Seabass filet, "massoto" nero, pak-choi and hazelnuts	
	14
Lombo de Salmão,	
"spatzle", molho de cebola roxa e legumes Salmon, spatzle with purple onion sauce and vegetables	
Polvo do mar do Algarve,	16
gratin de batata doce, cogumelos e chouriço Octopus from the Algarve coast, sweet potato gratin, mushrooms and chorizo	
Vazia de Vitelão dos Açores,	15
chips de batata rusticas, cenoura e bacon Azores sirloin, rustic potato chips, carrots and bacon	
Coxa de pato "sous vide",	14
arroz cremoso de castanhas e pickles de cogumelos Duck leg "Sous Vide", chestnut creamy rice and mushrooms pickle	
Milfolhas de bochecha de porco ibérico,	14
com salada da horta Iberian pork cheek mille-feuille with rich salad	
Chambão de Borrego,	16
guisado de grão e espinafres frescos Lamb shank, chickpeas and fresh spinach stew	

• VEGETARIANO •
VEGETARIAN

Kofta de quinoa,	12
molho de tomate e queijo feta Quinoa Kofta, tomato sauce and feta cheese	
Penne Salteada com legumes,	12
aroma a trufa e azeite de ervas Penne with vegetables, truffle aroma and herbs olive oil	

• SOBREMESAS •

DESSERTS

- Pudim de vinho do Porto e laranja,** 4,5
fruta marinada em baunilha e amêndoas
Port wine and orange egg pudding, with vanilla
marinated fruit and almonds
- Brownie de chocolate e avelã,** 4,5
com caramelo salgado e gelado de banana
Chocolate and hazelnut brownie, banana
ice-cream and salted caramel
- Espuma de Arroz-Doce,** 4,5
abacaxi grelhado e amendoins
Sweet rice pudding foam with grilled pineapple
and peanuts
- Seleção de gelados,** 7
chantilly caseiro e crocante de canela
(para partilhar)
Ice-cream selection, home-made whipped
cream and cinnamon tuile
(to share)
- Fruta fresca laminada** 4,5
Sliced fresh fruit
-

• CRIANÇAS* •

KIDS

- Menu Infantil - Bebida, prato e bola de gelado** 9
Kids menu - Drink, main course and ice cream
scoop
- Peito de frango grelhado,**
arroz basmati e legumes
Grilled chicken breast, basmati rice and
vegetables
- Penne à bolonhesa,**
parmesão ralado
Penne bolognese, parmesan cheese
- Hamburguer de vaca**
grelhado no pão, queijo flamengo, batata frita
Cheeseburger with french fries

* até aos 9 anos | up to 9 year olds

• BEBIDAS COM ÁLCOOL •
ALCOHOLIC DRINKS

APERITIVOS . APÉRITIFS

Negroni	7
Aperol Spritz c/ vinho branco / with white wine	7
Porto Tónico	7
Camparic c/laranja with orange	5
Gin Tónico (Gordons)	6
Gin Tónico (Bombay Sapphire)	7
Gin Tónico (Hendricks)	9
Porto D. Antónia Reserva	3,5
Martini	3
Favaios	3
Ricard	5

CHAMPANHE E ESPUMANTES .
CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

Murganheira Espumante Bruto Reserva	20
Soalheiro Espumante Alvarinho Bruto	26
Moet & Chandon Campanhe Imperial Bruto	65

SANGRIA

Branca White (1,3L)	16
Tinta Red (1,3L)	16
Espumante Sparkling (1,3L)	19

CERVEJA & SIDRA . BEER & CIDER

Super Bock Pressão (40 cl)	2,5
Sommersby (33 cl)	2,7
Cerveja Artesanal Letra . Craft Beer	4,5
Cerveja Artesanal envelhecida em carvalho Oak Aged craft beer	7

VINHO A COPO . WINE BY THE GLASS

Tons de Duorum (Douro) branco ou tinto white or red	3
A Descoberta (Dão) branco ou tinto ou rosé white or red or rosé	4
Duorum (Douro) branco ou tinto white or red	6

• VINHOS •
WINES

VERDE E ALVARINHO

Muralhas de Monção	12
João Portugal Ramos Loureiro	15
Soalheiro Vinho Verde Alvarinho	23

ROSÉ

Mateus Rosé	12
Casa da Passarella A Descoberta	15
Soalheiro Mineral Rosé	24

BRANCO . WHITE

Tons de Duorum (Douro)	12
Marquês de Borba Colheita (Alentejo)	15
Casa da Passarella A Descoberta (Dão)	15
Duorum Colheita (Douro)	20
Casa da Passarella Abanico Reserva (Dão)	20
Biaia Biológico (Beiras) 	20
Esporão Reserva (Alentejo)	32
Quinta do Crasto Superior (Douro)	32

TINTO . RED

Tons de Duorum (Douro)	12
Marquês de Borba Colheita (Alentejo)	15
Casa da Passarella A Descoberta (Dão)	15
Duorum Colheita (Douro)	20
Casa da Passarella Abanico Reserva (Dão)	20
Adega Mayor Reserva (Alentejo)	20
Marquês de Marialva Baga Reserva (Bairrada)	20
Biaia Biológico (Beiras) 	20
Casa da Passarella Oenólogo vinhas velhas (Dão)	32
Esporão Reserva (Alentejo)	32
Quinta do Crasto Superior (Douro)	32
Batuta Casa Niepoort (Douro)	79
Marquês de Borba Reserva (Alentejo)	79

• BEBIDAS •
DRINKS

CAFÉ E CHÁ . COFFEE AND TEA

Café . Expresso Coffee	1
Caffé Americano	2
Coffé Latte	2,5
Cappuccino	2,5
Chocolate quente . Hot Chocolate	2,5
Chá . Infusão . Tea . Infusion	
(500ml)	2,5
(800ml)	3

ÁGUAS . SUMOS . REFRIGERANTE
WATERS . JUICES . SODA

Água c/ gás San Pellegrino (50 cl) Sparkling water	3
Sumo laranja natural Fresh orange juice	3
Coca-cola . Fanta . Sprite . Nestea	1,8

SPIRITS

Johnnie Walker Red Label	4
Johnnie Walker Black Label	6
Balvenie 12 anos	7
Jameson	4
S. Domingos Velhíssima	5
CR&F Reserva	4
CR&F Reserva Extra	7
Licor Beirão	3,5

Preços em Euros Prices in Euros

IVA Incluído à taxa legal em vigor VAT Included

Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alergias agradecemos que informe antecipadamente.

Allergies: The menu description may not list all ingredients. If you suffer from any allergies, please inform us in advance.

