

CASAPLÁTANO

• RESTAURANTE •

CARTA
MENU

#casaplatanofatima

SOUVENIRS • RESTAURANTE • CAFÉ

• COCKTAILS •



Negroni

8€



Negroni Sbagciato

8€



Apperol Spritz

8€



Port & Tonic

8€



Old Fashioned

8€



Espresso Martini

8€

• ENTRADAS •
STARTERS

Cesto de pão Bread basket	3
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	6
Mexilhão do Atlântico molho de caril Madras e batatas fritas Mussels from the Atlantic, Madras curry and fries	12
Camarão salteado molho de lima kaffir e croutons Shrimp sauteed, kaffir lime sauce and croutons	15
Rissois de camarão (3 unid.) picadinho algarvio Fried shrimp dumpling, Algarve style salsa	5
Pastéis de bacalhau (3 unid.) alcaparras, maionese de ervas Cod fish fritters, capers and herbs mayo	5
Croquetes de carne (4 unid.) mostarda de mel e cebola roxa Beef croquete, red onion and honey mustard	5
Presunto Serrano (12 meses de cura) Serrano ham prosciutto (12 months cure)	7
Seleção de queijos nacionais crackers e compota Selection of portuguese cheeses, crackers and jam	14

• SOPAS •
SOUPS

- Creme de cenoura,** 5
torricado com requeijão e cenoura caramelizada
Carrot cream soup, curd cheese, "torricado"
and caramelized carrot
- Caldo Verde à Plátano** 6
Couve galega, chouriço e broa de milho
Portuguese "Caldo Verde" soup with collard greens
chorizo and corn bread
- Sopa de peixe da nossa costa,** 7
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,** 15
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,** 15
aroma a trufa e azeite de ervas
Penne with vegetables and chicken, truffle aroma
and herbs olive oil
- Chapata de Bacalhau,** 12
Linguas panadas, pimentos e aioli
Codfish tongues breaded in chapata bread with bell
peppers and aioli
- Sandwich de rosbife,** 12
rábano picante e lascas de parmesão
Roastbeef sandwich, horseradish
sauce and parmesan cheese
- Hamburguer à Casa Plátano** 15
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	21
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,	20
"massoto" negro, pak-choi e avelãs Seabass filet, "massoto" nero, pak-choi and hazelnuts	
Lombo de Salmão,	20
"spatzle", molho de cebola roxa e legumes Salmon, spatzle with purple onion sauce and vegetables	
Polvo do mar do Algarve,	24
gratin de batata doce, cogumelos e chouriço Octopus from the Algarve coast, sweet potato gratin, mushrooms and chorizo	
Vazia de Vitelão dos Açores,	21
batata chips e alface romana grelhada Azores sirloin, potato chips and grilled roman lettuce	
Coxa de pato "sous vide",	20
arroz cremoso de castanhas e picles de cogumelos Duck leg "Sous Vide", chestnut creamy rice and mushrooms pickle	
Milfolhas de bochecha de porco ibérico,	20
com salada da horta Iberian pork cheek mille-feuille with rich salad	
Chambão de Borrego,	22
guisado de grão com caril e espinafres frescos Lamb shank, chickpea curry and fresh spinach stew	

• VEGETARIANO •
VEGETARIAN

Kofta de quinoa,	15
molho de tomate e queijo feta Quinoa Kofta, tomato sauce and feta cheese	
Penne Salteada com legumes,	15
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,** 5
gastrique de fruta em baunilha e amêndoas
Port wine and orange egg pudding, fruit gastrique and almonds
- Brownie de chocolate e avelã,** 5
com caramelo salgado e gelado de banana
Chocolate and hazelnut brownie, banana ice-cream and salted caramel
- Espuma de Arroz-Doce,** 5
pêra bebida com Moscatel e amendoins
Sweet rice pudding foam with Muscat poached pears and peanuts
- Seleção de gelados,** 8
chantilly caseiro e crocante de canela
(para partilhar)
Ice-cream selection, home-made whipped cream and cinnamon tuile
(to share)
- Fruta fresca laminada** 5
Sliced fresh fruit

• BEBIDAS COM ÁLCOOL •

ALCOHOLIC DRINKS

COCKTAILS E APERITIVOS . COCKTAILS & APÉRITIFS

Mimosa, espumante c/laranja	5
Aperol Spritz	8
Negroni	8
Negroni Sbagliato	8
Old Fashioned	8
Porto Tónico	8
Garibaldi, campari c/laranja	8
Gin Tónico (Gordons)	8
Gin Tónico (Sun Doors)	9
Gin Tónico (Hendricks)	12
Porto D. Antónia Reserva	4
Porto Quinta do Noval LBV	5
Porto Quinta do Noval 10 anos	6

SANGRIA

Branca <i>White</i> (1,3L)	17
Tinta <i>Red</i> (1,3L)	17
Espumante <i>Sparkling</i> (1,3L)	20

CERVEJA & SIDRA . BEER & CIDER

Super Bock Pressão (40 cl)	3
Sommersby (33 cl)	3
Cerveja Artesanal Letra . Craft Beer	4,5
Cerveja Artesanal envelhecida em carvalho	7
Oak Aged craft beer	

VINHO A COPO . WINE BY THE GLASS

Favaios Espumante Bruto	4
<i>Sparkling wine</i>	
A Descoberta (Dão)	4
branco ou tinto ou rosé <i>white or red or rosé</i>	
Duorum (Douro)	6
branco ou tinto <i>white or red</i>	

CHAMPANHE E ESPUMANTE

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Favaios Espumante Bruto ou Rosé	18
Murganheira Espumante Bruto Reserva	27
Soalheiro Espumante Alvarinho Bruto	30
Moet & Chandon Champanhe Imperial Bruto	82

• VINHOS •

WINES

VERDE E ALVARINHO

João Portugal Ramos Loureiro	18
Soalheiro Vinho Verde Alvarinho	26
Quinta do Regueiro Primitivo Alvarinho	32

ROSÉ

Casa da Passarella A Descoberta	18
Bacalhôa Moscatel Galego Roxo	26
Soalheiro Mineral Rosé	30

BRANCO . WHITE

Duorum Colheita (Douro)	22
Quinta do Castro Superior (Douro)	35
Quinta do Noval Reserva (Douro)	82
Casa da Passarella A Descoberta (Dão)	18
Casa da Passarella Abanico Reserva (Dão)	22
Quinta da Alorna Reserva das Pedras (Tejo)	37
Monte D'Oiro (Lisboa)	22
Bacalhôa Chardonnay (Setúbal)	28
Marques de Borba Vinhas Velhas (Alentejo)	32
Adega Mayor Reserva (Alentejo)	22
Esporão Reserva (Alentejo)	35

TINTO . RED

Duorum Colheita (Douro)	22
Duorum Reserva Field Blend (Douro)	55
Duorum O. Leucura (Douro)	235
Quinta do Castro Superior (Douro)	35
Quinta do Noval Reserva (Douro)	82
Quinta do Vale Meão (Douro)	320
Casa da Passarella A Descoberta (Dão)	18
Casa da Passarella Abanico Reserva (Dão)	22
Casa da Passarella O Fugitivo Pinot Noir (Dão)	22
Casa da Passarella O Oenólogo (Dão)	50
Marquês de Marialva Baga Reserva (Bairrada)	22
Quinta da Alorna Reserva das Pedras (Tejo)	37
Monte D'Oiro (Lisboa)	22
Monte D'Oiro Reserva (Lisboa)	58
Abadia do Tomarães (Lisboa)	80
<i>Vinho Medieval de Ourém</i>	
Quinta da Bacalhôa (Setúbal)	38
Marques de Borba Vinhas Velhas (Alentejo)	32
Marques de Borba Reserva (Alentejo)	92
Adega Mayor Reserva (Alentejo)	22
Esporão Reserva (Alentejo)	35
Mouchão Tinto (Alentejo)	84

• BEBIDAS •
DRINKS

CAFÉ E CHÁ . COFFEE AND TEA

Café . Expresso Coffee	1,5
Caffé Americano	2,5
Coffé Latte	3,5
Cappuccino	3,5
Chocolate quente . Hot Chocolate	3,5
Chá . Infusão . Tea . Infusion	
(500ml)	2,5
(800ml)	4

ÁGUAS . SUMOS . REFRIGERANTE
WATERS . JUICES . SODA

Água c/ gás (50 cl) Sparkling water	2,5
Sumo laranja natural Fresh orange juice	3
Coca-cola . Fanta . Sprite . Nestea	2

SPIRITS

Jameson	4
Makers Mark	5
Balvenie 12 anos	7
S. Domingos Velhíssima	5
CR&F Reserva	4
CR&F Reserva Extra	7
Licor Beirão	4

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.