



THE
GASTROPUB

P O R T U G U E S E S O U L

COUVERT

COUVERT • COUVERT

Variedade de Pão e Manteigas, Azeite e Flor de Sal, Azeitonas Marinadas, Petisco do Dia
Assorted breads and butters, olive oil and fleur de sel, marinated olives, appetizer of the day
Verschiedene Brot- und Buttersorten, Olivenöl und Fleur de Sel, marinierte Oliven, Appetitanreger des Tages

€3,50
Por Pessoa
Per Person
Pro Person



PETISCOS

SNACKS • APPETITANREGER

Salada de Polvo <i>Octopus salad</i> Oktopussalat	€8,50
Croquetes de Rabo de Boi com Mostarda (3 unid) <i>Oxtail croquete with mustard (3 units)</i> Krokette von Ochsenchwanz mit Senf (3 Stück)	€9,50
Pastel de Bacalhau (3 unid) <i>Cod cake (3 units)</i> Stockfischbällchen (3 Stück)	€6,50
Peixinhos da Horta com Maionese de Alho <i>Green bean portuguese tempura with garlic mayonnaise</i> Frittiertes Gemüse mit Knoblauch Mayonnaise	€6,50
Lombo de Novilho ao Sauté com Alho e Pickles <i>Sliced filet of beef with Garlic and Pickles</i> Rindersfiletstreifen	€14,50
Filetes de Biqueirão Avinagrados com Azeite e Alho <i>Anchovy fillets with olive oil and garlic vinaigrette</i> Sardellenfilets in Olivenöl und Knoblauch Vinaigrette	€11,00
Ovos Rotos com Farinheira e Espargos <i>Scrambled eggs with Farinheira and asparagus</i> Rührei mit Farinheira (Portugiesische Wurst) und Spargel	€8,00
Presunto DOP Porco Preto Cura Especial "Barrancos" <i>Dry-cured ham DOP of Iberico pork, special cure "Barrancos"</i> Rohschinken DOP von Iberisches Schwein mit spezieller Reifung "Barrancos"	€22,00
Presunto de Monchique <i>Dry-cured ham from Monchique</i> Rohschinken aus Monchique	€12,00
Tábua de Enchidos Regionais Quentes e Frios <i>Regional hot & cold dry-cured sausages board</i> Kalte und heiße Wurstplatte aus der Region	€17,50
Tábua de Queijos Nacionais <i>Portuguese cheese board</i> Portugiesische Käseplatte	€16,50
Prego do Lombo no Pão <i>Fillet steak sandwich</i> Rinderfilet Sandwich	€15,00



SOPAS

SOUP · SUPPEN

Creme de Legumes €5.50
(Creme de Legumes Seleccionados)
Vegetable cream soup
(Seasonal vegetable cream soup)
Gemüse Creme
(Creme aus ausgewähltem Gemüse)

Sopa de Peixe e Mariscos €7.50
(Caldo de Aromatizado com Coentros e Guarnecido com Peixes e Mariscos da Costa)
Fish and seafood soup
(Broth of fish and seafood from our coast aromatised with coriander)
Fisch- und Meeresfrüchtesuppe
(Brühe von Fisch- und Meeresfrüchten von der Küste mit Koriander aromatisiert)

Creme de Marisco Anisado com Suas Substâncias €9.50
(Sopa Aveludada de Mariscos com Aroma de Anis, Coentros, Lagosta e Camarão)
Aniseed-scented seafood cream soup
(Seafood cream soup with crayfish, prawns, coriander and anise aroma)
Meeresfrüchte Creme
(Cremige Meeresfrüchtesuppe mit Languste, Garnele, Koriander und Anisaroma)



GASTRO MARISQUEIRO

GASTRO SEAFOOD · GASTRO MEERESFRÜCHTE

Carabineiros ao Sauté / Grelha €130 / KG
Sautéed or Grilled Carabineiro
Carabineiro au Sauté oder Gegrillt

Camarão Tigre ao Sauté / Grelhado €97 / KG
Sautéed or Grilled King Prawns
Riesengarnelen au Sauté oder Gegrillt

Ostras de Alvor €3.50
Oysters from Alvor unid. each
Austern aus Alvor Stk.

Gambas Fritas ao Alho €16.00
Fried prawns with Garlic
Gebratene Garnelen mit Knoblauch

Gambas Cozidas (200gr) €14.00
Boiled prawns (200gr)
Gekochte Garnelen (200gr)

Mexilhões com Molho de Cataplana €16.50
Mussels with Cataplana sauce
Miesmuscheln in Cataplana Sauce

Amêijoas A Bulhão Pato €19.00
Clams À Bulhão Pato style
Venusmuscheln "Bulhão Pato" Art

Casca de Sapateira Recheada €15.50
Filled rock crab shell
Gefüllter Taschenkrebs

Montra do Dia sob Consulta
(A nossa Montra de Marisco Fresco do dia ao kg)
Daily Special at our "Window Display" On Request
(Our Daily Fresh Seafood Window Display per Kg)
Frischetheke täglich auf Nachfrage
(Unsere Frischetheke mit Schalentieren, Preise in Kg)



GASTRO PLANÍCIE

GASTRO PLAINS • GASTRO VOM LAND

Os Bifes | *Our Steaks* | Unsere Steaks

Escolha o seu Naco de Carne na Grelha ou no Sauté e Molho
(As peças de Carne vem Guarnecidas com Batata Frita)

Your favourite steaks, grilled or pan-fried with sauce
(All meat dishes are served with chips)

Wählen Sie Ihr Steak und die Saucen zum grillen oder sautieren aus
(Unsere Steaks werden mit Pommes serviert)

Bife da Vazia (220gr) €21.00
Rump Steak (220gr)
Lendensteak (220 gr)

Bife do Lombo (200gr) €26.00
Sirloin Steak (200gr)
Filetsteak (200 gr)

Bife do Acém Redondo (Ribeye 250gr) €25.00
Ribeye (250gr)
Ribeye-Steak (250 gr)

Molhos | *Sauces* | Saucen | *Sauces*

À Portuguesa • *Portuguese style* • Sauce auf Portugiesische Art

Pimenta • *Pepper* • Pfeffer

Cervejeiro • *Brewer's* • Bier

Cogumelos • *Mushroom* • Pilz

Mostarda • *Mustard* • Senfsauce



GASTRO ATLÂNTICO

ATLANTIC GASTRO • GASTRO ATLANTIK

Lulas Recheadas com Enchidos de Monchique e Papas de Milho €23.00
(Lula da Toneira Estufadas com Recheio de Enchidos Regionais e Papas de Milho)

Filled squid with dry-cured sausages from Monchique and maize polenta
(Filled squid with regional dry-cured sausages served with maize polenta)

Tintenfisch gefüllt mit Wurst aus Monchique und Mais-Polenta
(Geschmorter Tintenfisch mit einer Füllung aus regionaler Wurst und Mais-Polenta)

Bacalhau à Brás €18.50
(Bacalhau Envolvido em Batata Palha, Cebolas e Ovos, Gema e Lombo de Bacalhau Confit)

"Bacalhau à Brás"
(Cod filet mixed with straw potatoes, onion and egg)

"Bacalhau à Brás"
(Stockfisch, zubereitet mit Kartoffelsticks, Zwiebeln und Eier)

Lombo de Atum à Portimonense com Batata-Doce €19.50
(Lombo de Atum Corado com Cebolada em Azeite e Vinagre, Esmagado de Batata-Doce)

Filet of tuna Portimão style with sweet potato
(Browned filet of tuna with fried onions in olive oil and vinegar served with mashed sweet potato)

Thunfischsteak auf Art von Portimão mit Süsskartoffeln
(Gebratenes Thunfischfilet mit frittierte Zwiebeln in Olivenöl und Essig dazu Süsskartoffelstampf)

Cataplana de Peixes e Mariscos €58.00
(Nacos de Peixe da Costa, Amêijoas da Formosa e Camarão Cozinhados num Estufado de Pimentos) Para 2 Pessoas
For 2 People
Für 2 Personen

Fish & Seafood Cataplana
(Chunks of fish from our coast, clams from Ria Formosa, prawns cooked in a stew of bell peppers)

Fisch-Meeresfrüchte Cataplana
(Fischfilet von der Küste, Venusmuscheln aus der Ria Formosa und Garnelen geschmort in Paprika)





GASTRO ATLÂNTICO

ATLANTIC GASTRO · GASTRO ATLANTIK

Cataplana de Lombinho de Porco Preto com Amêijoas e Camarão
(Nacos de Lombinho Ibérico, Amêijoas da Formosa e Camarão Cozinhados num Estufado de Pimentos)

Iberian Pork Tenderloin Cataplana with clams and prawns
(Chunk of Iberian pork tenderloin, clams from Ria Formosa and prawns cooked in a stew of bell peppers)

Cataplana von der Lende des iberischen Schweins mit Venusmuscheln und Garnelen
(Iberische Schweinelende, Venusmuscheln aus der Ria Formosa und Gernelen in geschmorten Paprikas gegart)

€48.00

Para 2 Pessoas
For 2 People
Für 2 Personen



GASTRO GUARNIÇÕES

GASTRO GARNISHES · GASTRO BEILAGEN

Salada Mista · *Mixed salad* · Gemischter Salat €5.50

Esparregado · *Spinach cream* · Rahmspinat €5.50

Arroz de Alho e Coentros · *Garlic and coriander rice* €5.50
Reis mit Knoblauch und Koriander

Batata Frita · *Chips* · Pommes Frites €4.00

Batata Frita Steak · *Steakhouse chips* · Steakhouse Pommes €4.50

Legumes Mistos · *Mixed vegetables* · Gemischtes Gemüse €5.50

Ovo Estrelado · *Fried egg* · Spiegelei €2.00



GASTRO GULOSO

GASTRO DESSERTS · GASTRO DESSERT

“Doce da Casa” €6.50

(Leite Creme, Bolacha Maria, Natas, Café)

House Dessert

(Condensed milk, biscuit, cream, coffee)

Haus Dessert

(Kondensmilch, Kekes, Sahne, Kaffee)

“Brigadeiro de Alfarroba” €7.50

(Bolo de Chocolate e Alfarroba, Leite Condensado)

Carob Brigadeiro

(Carob and chocolate cake with condensed milk)

Johannisbrot Brigadeiro

(Schokoladen-Johannisbrotkuchen mit Kondensmilch)

“Crème Brûlée de Laranja” €6.50

(Creme Queimado com Essência de Laranjas do Algarve e Sablé)

Orange Crème Brûlée

(Crème Brûlée with essence of Orange and sablé)

Orangen-Crème-Brûlée

(Crème-Brûlée mit Orangenessenz und Sablé)

“Brownie de Chocolate e Amendoins” €7.00

(Bolo de Chocolate e Amendoins com Caramelo Salgado)

Chocolate and peanut brownie

(Chocolate and peanut cake with salty caramel)

Schokolade-Erdnuss-Brownie

(Schokoladen-Erdnusskuchen mit salzigem Karamell)



GASTRO GULOSO

GASTRO DESSERTS · GASTRO DESSERT





GASTRO GULOSO

GASTRO DESSERTS • GASTRO DESSERT

“Classic Ópera”

(Bolo de Amêndoa e Café com Ganache de Chocolate)

€8.50

“Classic Opera”

(Almond and coffee cake with chocolate ganache)

“Klassische Oper”

(Mandel-Kaffeekekuchen mit Schokoladen-Ganache)

Prato de Frutas da Época Laminadas

€7.50

Sliced fruit of the season

Geschnittene Frucht der Saison

Valores com IVA • Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. (DL- 10/2015 de 16/01) • Caso possua algum tipo de alergia ou intolerância alimentar por favor consulte previamente um colaborador.

Prices include VAT • No dish, food item or drink, including the couvert, may be charged for if it was placed on the table without the customer having ordered it and as long as the customer did not consume any part of it. (DL- 10/2015 de 16/01) • If you suffer from any type of food allergy or intolerance please inform the staff.

Preise inkl. MwSt. • Keine Gerichte, Lebensmittel oder Getränke, einschließlich Couvert, können berechnet werden, wenn der Gast diese nicht bestellt, konsumiert oder benutzt. (DL- 10/2015 de 16/01) • Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte vorher an unser Personal.



BEBIDAS

DRINKS • GETRÄNKE

VINHO BRANCO • WHITE WINE • WEISSWEIN

	COPO	GARRAFA
Soalheiro 1ª vinhas (Alvarinho) - Minho		€42.00
Quinta do Ameal (Loureiro) - Minho	€7.00	€27.00
Muralhas de Monção - Minho	€6.00	€18.50
Quinta da Fonte de Ouro (Encruzado) - Dão		€34.00
Crasto (Gouveio, Rabigato, Roupeiro) - Douro		€33.00
Monte da Peceguina (Antão Vaz, Verdelho, Roupeiro, Arinto) - Alentejo		€32.00
Olho de Mocho (Antão Vaz) - Alentejo	€8.00	€30.00
Cabrita (Arinto, Verdelho) - Algarve	€7.00	€27.00
Barranco Longo Grande Escolha (Arinto, Chardonnay) - Algarve	€7.00	€24.00
Casa Santos Lima (Chardonnay) - Lisboa	€6.00	€22.00
Casa Santos Lima (Sauvignon Blanc) - Lisboa	€6.00	€22.00
Villa Alvor (Arinto, Antão Vaz, Sauvignon Blanc, Verdelho) - Algarve	€6.00	€20.00
Planalto (Viosinho, Gouveio, Malvasia) - Douro	€6.00	€20.00

VINHO ROSÉ • ROSÉ WINE • ROSÉ WEIN

	COPO	GARRAFA
Rocim (Syrah, Touriga Nacional) - Alentejo	€7.00	€30.00
Barranco Longo (Aragonez, Touriga Nacional) - Algarve	€6.00	€24.00
Terras do Grifo (Touriga Nacional, Touriga Franca) - Douro	€6.00	€24.00

VINHO TINTO • RED WINE • ROTWEIN

	COPO	GARRAFA
Herdade dos Grous (Alicante Bouschet, Tinta Miuda, Touriga Nacional) - Alentejo	€8.00	€35.00
Quinta do Crasto (Tinta Roriz, Tinta Barroco, Touriga Franca, Touriga Nacional) - Douro	€8.00	€35.00
Vinha Paz Colheita (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Afrocheiro, Jaen) - Dão	€8.00	€34.00
Maria Mansa (Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional) - Douro		€29.00
Casa Santos Lima (Merlot) - Lisboa	€6.00	€28.00
Barranco Longo (Aragonez, Cabernet Sauvignon) - Algarve	€6.00	€24.00
Villa Alvor (Touriga Nacional, Syrah, Aragonez, Trincadeira) - Algarve	€6.00	€20.00

ESPUMANTE & CHAMPANHE • SPARKLING WINE & CHAMPAGNE SEKT & CHAMPAGNER

	COPO	GARRAFA
Ruinart Blanc de Blancs		€160.00
Ruinart Rose		€160.00
Pommery Grand Cru Millésimé		€130.00
Ruinart Brut		€120.00
Pommery Royal Blue Sky		€120.00
Vranken Diamant Brut		€115.00
Pommery Brut Rose		€110.00
Möet & Chandon		€90.00
Pommery Brut Apanage	€16.00	€85.00
Colinas Cuvée Brut Nature	€10.00	€42.00
Murganheira Super Reserva Bruto		€38.00
Murganheira Rose		€38.00
Quinta do Encontro	€6.00	€22.00

VINHOS DO MUNDO • WORLD WINES • WELTWEINE

	GARRAFA
Chablis Chanson (Chardonnay) - França	€46.00
Saint Clair (Sauvignon Blanc) - Nova Zelândia	€37.00
Rechsteiner (Pinot Grigio) - Itália	€24.50

SANGRIA

	IL
Sangria Branca, Rosé ou Tinta • White, Rosé or Red • Weiß, Rosé oder Rot	€20.00
Sangria de Espumante • Sparkling Wine Sangria • Sekt Sangria	€25.00
Sangria de Champagne • Champagne Sangria • Champagner Sangria	€85.00



ÁGUAS • WATER • WASSER

Água sem gás Vitalis • <i>Still water</i> • Stilles Wasser	750ML €4.00
Água com gás Pedras Salgadas • <i>Sparkling Water</i> • Mineralwasser	€4.50
Água sem gás Vitalis • <i>Still water</i> • Stilles Wasser	375ML €2.50
Água com gás Pedras Salgadas • <i>Sparkling Water</i> • Mineralwasser	250ML €3.00

REFRIGERANTES • SOFT DRINKS • SOFT DRINKS

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Nestea	300ML €3.00
Água Tônica • <i>Tonic water</i> • Schweppes	250ML €3.00
Red Bull	€5.00
Fever Tree, Ginger Ale, Ginger Beer, Tônica, Soda	200ML €4.00

SUMOS • JUICES • SÄFTE

Sumo Laranja Natural • <i>Fresh Orange Juice</i> • Frischer Orangensaft	250ML €4.00
Sumos Naturais de Fruta • <i>Natural Juices</i> • Frische Fruchtsäfte	€6.50

CERVEJA • BEER • BIER

PORTUGAL

Super Bock Pressão • <i>Draught</i> • Fassbier	500ML €5.00
Super Bock Pressão • <i>Draught</i> • Fassbier	300ML €3.00
Sem Álcool Garrafa • <i>Bottle Non Alcoholic Beer</i> • Flasche alkoholfreies Bier	330ML €4.00
Dos Santos Lager	300ML €5.00
Dos Santos Pale Ale	€5.00

INGLATERRA • ENGLAND • ENGLAND

Carling Lager	500ML €4.00
---------------	----------------

HOLANDA • NETHERLANDS • NIEDERLANDE

Heineken	330ML €4.00
----------	----------------

MÉXICO • MEXICO • MEXIKO

Corona	350ML €5.50
--------	----------------

E.U.A. • USA • USA

Budweiser	330ML €5.50
-----------	----------------

ESPAÑA • SPAIN • SPANIEN

Estrella Galicia Especial	330ML €5.50
---------------------------	----------------

ALEMANHA • GERMANY • DEUTSCHLAND

Erdinger Weissbier	500ML €7.50
--------------------	----------------

BÉLGICA • BELGIUM • BELGIEN

Stella Artois	330ML €6.00
---------------	----------------

IRLANDA • IRELAND • IRLAND

Guinness Original	330ML €6.00
-------------------	----------------

CAFETARIA • COFFEE • KAFFEE

Chá Ronnefeldt • <i>Ronnefeldt Tea</i> • Ronnefeldt Tee	€2.50
Espresso	€2.00
Café Americano • <i>American Coffee</i> • Amerikanischer Kaffee	€2.50
Cappuccino	€3.00
Chocolate Quente / Frio • <i>Hot / Cold Chocolate</i> • Heiße / Kalt Schokolade	€3.00



