

Restaurante
Pérgula



Restaurante Pérgula



Menu de Outono/Inverno Autumn/Winter Menu

by Francesco Carli

Saladas & Entradas Salads & Starters

Polenta grelhada com queijo brie e vinagrete de lentilha <i>Grilled polenta with brie cheese and lentil vinaigrette</i>	42
Salada Caesar servida com frango grelhado <i>Caesar salad served with grilled chicken</i>	38
Alcachofras com lagostins salteados <i>Artichokes with sautéed langoustine</i>	48
Salada Niçoise <i>Niçoise salad</i>	42
Rilette de salmão pochê <i>Poached salmon rilette</i>	48
Salada caprese com mussarela de búfala <i>Caprese salad</i>	44
Carpaccio de carne <i>Beef Carpaccio</i>	48

Ostras Frescas Fresh Oysters

1/2 dúzia de ostras frescas servidas com limão <i>1/2 dozen of fresh oysters served with lime</i>	40
1 dúzia de ostras frescas servidas com limão <i>1 dozen of fresh oysters served with lime</i>	75

Sopas Soups

Tradicional canja de galinha <i>Chicken and rice soup</i>	32
Vichyssoise Sopa de batata e alho poró <i>Chilled potato and leek soup</i>	32

Risotos & Massas Risottos & Pastas

Risoto de abóbora <i>Pumpkin risotto</i>	62
Risoto de badejo e abobrinha <i>Sea bass and zucchini risotto</i>	66
Risoto de açafraão e ragu de rabada <i>Oxtail ragout and saffron risotto</i>	60
Espaguete à bolonhesa <i>Spaghetti Bolognese</i>	54
Rigatoni ao molho de cordeiro <i>Rigatoni with lamb sauce</i>	68
Nhoque "soffiati" levemente gratinado <i>Gnocchi Soffiati au gratin</i>	62

Pratos Principais Main Dishes

Coxa de pato confitada ao molho de mini cebola caramelada <i>Duck confit in mini caramelized onion sauce</i>	78
Filé mignon de porco com cebola e vinho tinto <i>Pork tenderloin with onions in red wine</i>	64
Medalhões de mignon grelhados com noisettes de legumes <i>Grilled fillet mignon medallions with vegetable noisettes</i>	68
Paupiette de linguado com camarão e tomate gratinado <i>Paupiette of Sole with shrimp and tomato au gratin</i>	78
Posta de bacalhau grelhado a moda do chef com arroz alentejano <i>Chef's style codfish with Alentejo rice</i>	76

Pratos Típicos Brasileiros Typical Brazilian Dishes

Picadinho Copacabana Servido com arroz, farofa, champignon, ervilha, banana frita e ovo frito <i>Chopped beef stew served with rice, manioc flour, mushrooms, green peas, crispy banana and fried egg</i>	72
Bobó de camarão <i>Shrimp Bobo (stewed shrimp with coconut milk, dende oil and manioc cream)</i>	88
Frigideira de frutos do mar <i>Seafood skillet</i>	94

Omeletes Omelettes

Servido com mini salada e batatas fritas <i>Served with a mini salad and French fries</i>	
Omelete Simples / Plain omelette	28
Omelete Misto / Ham and cheese omelette	28
Omelete de ervas finas / Herb omelette	28



Couvert Opcional / Optional Couvert 14

Pratos Grelhados Grilled Dishes

salada verde e 2 acompanhamentos à sua escolha
green salad and 2 side orders of your choice

Picanha <i>Point of rump</i>	82
Bife Ancho <i>Rib eye</i>	82
Peito de frango <i>Chicken breast</i>	62
Salmão <i>Salmon</i>	76
Cherne <i>Grouper</i>	76

Acompanhamentos / Side

Arroz branco / White rice
Arroz integral / Brown rice
Creme de Espinafre / Spinach purée
Brócolis ao alho / Broccoli with garlic
Legumes grelhados / Grilled vegetables
Purê de batata baroa / Parsnip purée
Purê de batata / Potato purée
Batata sauté / Sautéed potatoes
Feijão preto / Black beans

Sobremesas Desserts

Tortinha macia de chocolate e banana caramelizada com creme de coco <i>Chocolate & caramelized banana tart with coconut cream</i>	28
Creme brûlée de pistache e arroz arbório <i>Pistachio crème brûlée and Arborio rice</i>	28
Marquise de avelã e maracujá com sorvete de chocolate e whisky <i>Hazelnut and passion fruit marquise with chocolate and whisky ice cream</i>	28
Peras ao açafraão, duquese de amêndoas e creme inglês <i>Pears au safran, almond duchesse and crème anglaise</i>	28
Sopa de melancia e canela com sorvete de coco verde e frutas exóticas <i>Watermelon and cinnamon soup with green coconut sorbet and exotic fruits</i>	28
Frutas tropicais da estação laminadas <i>Sliced tropical fruits</i>	24
Variedade de sorvetes caseiros <i>Home made ice cream</i>	24