

PÁTEO VELHO

R e s t a u r a n t e

Presumivelmente o homem começou a assar carnes desde o seu domínio sobre o fogo, na pré história, descobrindo que a tornava mais macia.

Na América do Sul, os Índios usavam o fogo para defumar a carne conferindo-lhe sabor e maior durabilidade de conservação.

Com o passar dos tempos as técnicas de grelhar foram sendo apuradas chegando até aos dias de hoje. Fizemos uma selecção de carnes e peixes para grelhamos no nosso carvão , acrescentando um ingrediente nosso, a **paixão** , colocamos sempre este ingrediente nas confecções que preparámos para si.

Convidamo-lo a fazer esta viagem de sabores e a deixar-se levar pela celebração dos sentidos, aproveite.



Chef José Moura

Presumably mankind began roasting meat from its mastery over fire, in prehistoric times, discovering that it made it more tender.

In South America, the Indians used fire to smoke the meat giving it flavour and greater durability of conservation.

As time went by, grilling techniques have been refined up to our days.

We made a selection of meat and fish to grill in our charcoal grill, adding an ingredient of ours – passion -which goes into all dishes prepared for you.

We invite you to make this trip of flavours and get carried away by the celebration of the senses; enjoy.

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.

If you have any dietary restrictions, allergies or preference for any ethnic food, please let us know.

PV_05/2016

I.V.A. incluído à taxa em vigor | VAT included at the legal rate in force
Este estabelecimento dispõe dum livro de reclamações

- Menu -

COUVERT

Pão, Manteiga, Linguiça Assada, Queijo, Azeitonas
Bread, Butter, Regional Speciality, Cheese, Olives
€ 2,00

PARA COMEÇAR AS AN APPETIZER

Presunto com Melão e Redução de Porto Tawny
Dry-cured Ham with Fresh Melon and Tawny Port Reduction
€ 6,00

Gambas na Frigideira com Alho
Pan-Fried Prawns tossed in a Garlic Sauce
€ 11,00

O Tradicional Cocktail de Camarão
The Traditional Shrimp Cocktail
€ 8,00

Amêijoas à Bulhão Pato
Clams tossed in Olive Oil and Lemon Juice with Garlic
€ 12,00

Salada Mista
Mixed Seasonal Salad
€ 4,00

Sopa de Peixe Aromatizada com Coentros
Rich Fish Soup flavoured with Coriander
€ 6,50

Caldo Verde à Minhota

Potato and Kale Soup from the Minho Region

€ 3,50

DA GRELHA DE CARVÃO

FROM THE CHARCOAL GRILL

Peixe Fresco do Dia

Fresh Fish of the Day

€ 15,50

Bacalhau na Brasa com Pimentos, Alho e Azeite Extra Virgem

Charcoal-Grilled Slice of Codfish with Bell Pepper, Garlic and Olive Oil

€ 16,00

Posta de Salmão Grelhada

Grilled Darné of Fresh Salmon

€ 13,50

Frango Grelhado com Piri-Piri

Grilled Chicken with Spicy Piri-Piri

€ 10,00

Espetada Mista de Carne

Grilled Mixed Kebab

€ 15,50

Costeletas de Porco com Pera em Vinho Tinto

Grilled Pork Chops served with Red Wine Poached Pear

€ 12,00

Entrecosto de Porco servido com Molho BBQ

Pork Spare Ribs served with BBQ Sauce

€ 12,00

Costeletas de Borrego, Molho de Hortelã

Grilled Lamb Chops, Mint Sauce

€ 17,50

Bife do Acém

Rib Eye Steak

€ 17,00

'Chateaubriand' (2 pessoas)
Chateaubriand Steak (2 persons)
€ 37,50

Grelhada Mista (2 pessoas)
Mixed Grilled Meat (2 persons)
€ 27,00

AS ESPECIALIDADES DO CHEFE
THE CHEF'S SPECIALITIES

Peixe e Marisco na Cataplana (2 pessoas)
Fresh Fish and Shellfish cooked in a Copper Pot with Wine, Herbs and Spices
(2 persons)
€ 34,00

Bife à Velha Maneira do Páteo no Sauté
Filet Steak cooked in a Cream Sauce, Páteo's Old Style
€ 17,50

Espetada de Camarão Tigre
Tiger Prawn Skewers
€ 22,50

POR ENCOMENDA COM 48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA
BY ORDER WITH 48 HOURS IN ADVANCE

Peixe ao Sal (mínimo 2 pessoas)
Salt Baked Fish (minimum 2 persons)
€ PVP

Massada de Peixe e Camarão (mínimo 2 pessoas)
Fish and Shrimp Pasta Soup (minimum 2 persons)
€34,00

Lagosta Grelhada com Manteiga de Alho (1/2 lagosta)
Grilled Lobster with Garlic Butter (1/2 lobster)
€19,00 por pessoa / per person

SOBREMESAS

DESSERTS

Parfait de Amêndoa

Almond Parfait

€ 4,00

Torta de Laranja

Orange Roll

€ 4,00

Torta Branca de Amêndoa

White Almond Tart

€ 4,00

Pêra em Vinho Tinto com Gelado de Baunilha

Red Wine poached Pear with Vanilla Ice Cream

€ 4,00

Ananás Fresco com Gelado de Baunilha

Fresh Pineapple Slice with Vanilla Ice Cream

€ 4,00

Delícia de Chocolate

Chocolate Delight

€ 4,50

Tábua de Queijos com Vinho do Porto

Cheese Platter with Port Wine

€ 5,00

ÁGUA MINERAL

MINERAL WATER

TRANQUILA | *PLAIN*

VITALIS 250 ml, PH 5,7	€ 1,60
VITALIS 1000 ml, PH 5,7	€ 3,00

GASO-CARBÓNICA | *SPARKLING*

PEDRAS SALGADAS 250 ml, PH 6,1	€ 1,60
PEDRAS SALGADAS 750 ml, PH 6,1	€ 3,00

VINHO EFERVESCENTE

SPARKLING WINE

75 cl

DE PORTUGAL

FROM PORTUGAL

MESSIAS, Bruto, Bairrada	€ 27,00
MURGANHEIRA, Rosé, Bruto, DO Távora-Varosa	€ 35,00

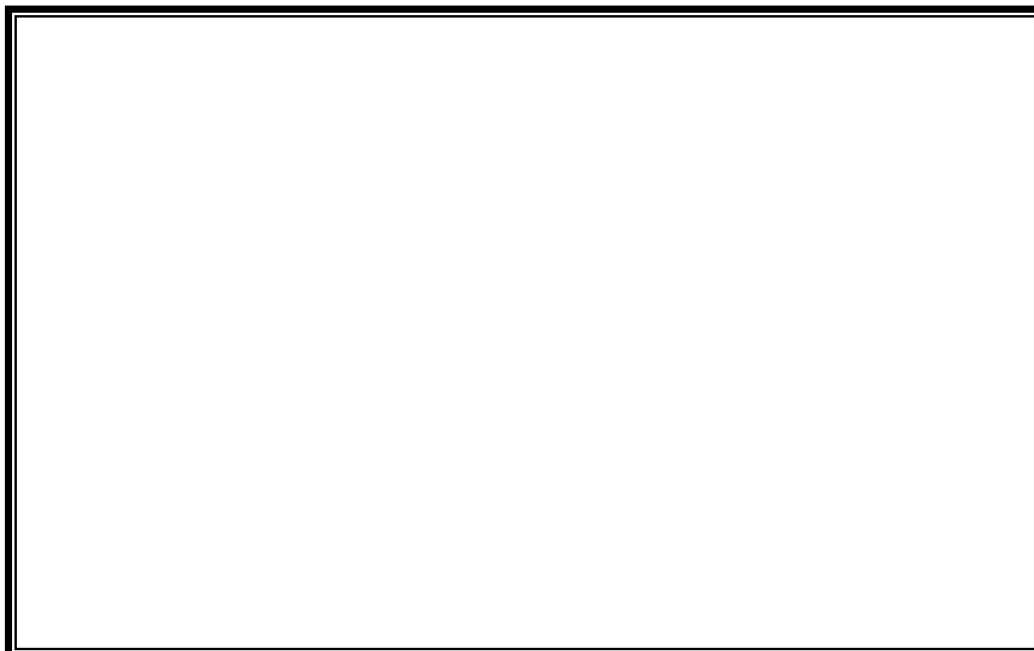
DE FRANÇA, CHAMPAGNE

FROM FRANCE, CHAMPAGNE

MUMM, CORDON ROUGE, Brut, AOC Champagne	€ 65,00
MÖET & CHANDON, Brut Imperial	€ 85,00

DESTAQUE DA SEMANA

WEEKLY PROMOTION



VINHO TRANQUILO ROSÉ

STILL ROSÉ WINE

75 cl

MONTE DO CABEÇÃO, IG Alentejano, Blend Aragonez	€ 13,00
TERRAS DO LITORAL, IG Lisboa, Blend Baga	€ 13,00
BRASÃO DA VILA, IG Setúbal	€ 13,00
QUINTA DA FONTE DO OURO, DOC Dão, T. Nacional, Tinta Roriz e Alfocheiro	€ 18,00
BARRANCO LONGO, IG Algarve, Aragonez e Touriga Nacional	€ 19,00

VINHO TRANQUILO BRANCO

STILL WHITE WINE

75 cl

VINHO VERDE	Atlântico <i>Atlantic coast</i>
ESCUDO REAL, Trajadura, Loureiro	€ 13,00
SOALHEIRO, DOC, Alvarinho	€ 24,00
BAIRRADA	Atlântico <i>Atlantic coast</i>
VALDOEIRO, Selection, Arinto, Bical e Chardonnay	€ 13,00
LISBOA	Atlântico <i>Atlantic coast</i>
TERRAS DO LITORAL, Fernão Pires e Tamarez	€ 13,00
DOURO	Montanha <i>Mountain</i>
SÃO MIGUEL, Blend Rabigato	€ 13,00
PLANALTO, Reserva, Gouveio, Malvasia Fina e Viosinho	€ 20,00
DUAS QUINTAS, DOC, Viosinho, Rabigato e Arinto	€ 25,00
DÃO	Montanha <i>Mountain</i>
QUINTA DO CERRADO, DOC, Encruzado	€ 24,00
PENÍNSULA DE SETÚBAL	Sul <i>Southern</i>
BRASÃO DA VILA, IG, Setúbal	€ 13,00
ALENTEJO	Sul <i>Southern</i>
MONTE DO CABEÇÃO, Antão Vaz, Arinto e Verdelho	€ 13,00
E.A., Cartuxa, Antão Vaz, Roupeiro e Arinto	€ 17,50
MONTARIA, Reserva, IG, Antão Vaz, Roupeiro e Arinto	€ 17,50
ALGARVE	Sul <i>Southern</i>
MARQUÊS DOS VALES, Selecta, IG, Arinto	€ 19,00
BARRANCO LONGO, Grande Escolha, Arinto e Chardonnay	€ 20,00

VINHO TRANQUILO TINTO

STILL RED WINE

75 cl

DOURO	Montanha <i>Mountain</i>
SÃO MIGUEL, Blend Touriga Nacional	€ 13,00
DG de D. GRAÇA, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Bastardo	€ 18,00
ESTEVA, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Franca	€ 20,00
VALLADO, Tinta Roriz, Touriga Franca e Sousão	€ 25,00
DUAS QUINTAS, DOC, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca	€ 28,00
POST-SCRIPTUM de CHRYSEIA, T. Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca	€ 34,00
DÃO	Montanha <i>Mountain</i>
QUINTA DA FONTE DO OURO, DO, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen	€ 18,00
QUINTA DO CERRADO, Reserva, DOC, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen	€ 25,00
BAIRRADA	Atlântico <i>Atlantic coast</i>
VALDOEIRO SELECTION, Baga, Cabernet , Sauvignon e Merlot	€ 13,00
LISBOA	Atlântico <i>Atlantic coast</i>
TERRAS DO LITORAL, Tinta Roriz, Castelão e Cabernet Sauvignon	€ 13,00
PENÍNSULA DE SETÚBAL	Sul <i>Southern</i>
BRASÃO DA VILA, IG	€ 13,00
TALEGO, IG, Syrah	€ 25,00
ALENTEJO	Sul <i>Southern</i>
MONTE DO CABEÇÃO, Aragonez, Castelão e Alicante Bouschet	€ 13,00
MONTARIA, Reserva, IG, Aragonez, Syrah e Trincadeira	€ 17,50
E.A., Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Castelão	€ 19,00
MONTE DA PECEGUINA, Aragonez, Touriga Nacional e Alicante Bouschet	€ 28,00
HERDADE DOS GROUS, IG, Aragonez, Alicante Bouschet, T. Nacional e Syrah	€ 28,00
ALGARVE	Sul <i>Southern</i>
MARQUÊS DOS VALES, Selecta, IG, Castelão	€ 19,00
BARRANCO LONGO, IG, Aragonez e Cabernet Sauvignon	€ 20,00

VINHO A COPO

WINE BY THE GLASS

ESPUMANTE <i>SPARKLING WINE</i>	€ 5,00
TRANQUILO BRANCO E ROSÉ <i>STILL WHITE OR ROSÉ</i>	€ 4,00
TRANQUILO TINTO <i>STILL RED</i>	€ 4,00
SELECÇÃO DO DIA <i>SELLECTION OF THE DAY</i>	€ 6,00

REFRIGERANTES E SUMOS

SOFT DRINKS & JUICES

COCA-COLA, 25cl <i>COCA-COLA, 25cl</i>	€ 2,50
SPRITE, 25cl <i>SPRITE, 25cl</i>	€ 2,50
FANTA LARANJA, 25cl <i>ORANGE SOFT DRINK, 25cl</i>	€ 2,50
NESTEA PÊSSEGO / LIMÃO / MANGA E ANANÁS, 30cl <i>PEACH ICED TEA / LEMON / MANGO & PINEAPPLE, 30cl</i>	€ 3,00

CERVEJA

BEER

SUPER BOCK, 33cl <i>SUPER BOCK, 33cl</i>	€ 3,40
SUPER BOCK STOUT, 33cl <i>SUPER BOCK STOUT, 33cl</i>	€ 3,40
SUPER BOCK, 20cl Pressão <i>SUPER BOCK, 20cl Draught</i>	€ 2,50
SUPER BOCK, 40cl Pressão <i>SUPER BOCK, 40cl Draught</i>	€ 4,20
SUPER BOCK, 33cl Sem álcool <i>SUPER BOCK, 33cl Non alcoholic</i>	€ 3,40

OUTRAS BEBIDAS

OTHER BEVERAGES

Outras bebidas simples ou compostas, com ou sem álcool, estão ao seu dispor.
Por favor peça directamente ao staff a carta de bebidas do BAR.

*We have other drinks available.
Please order the BAR drinks Menu.*