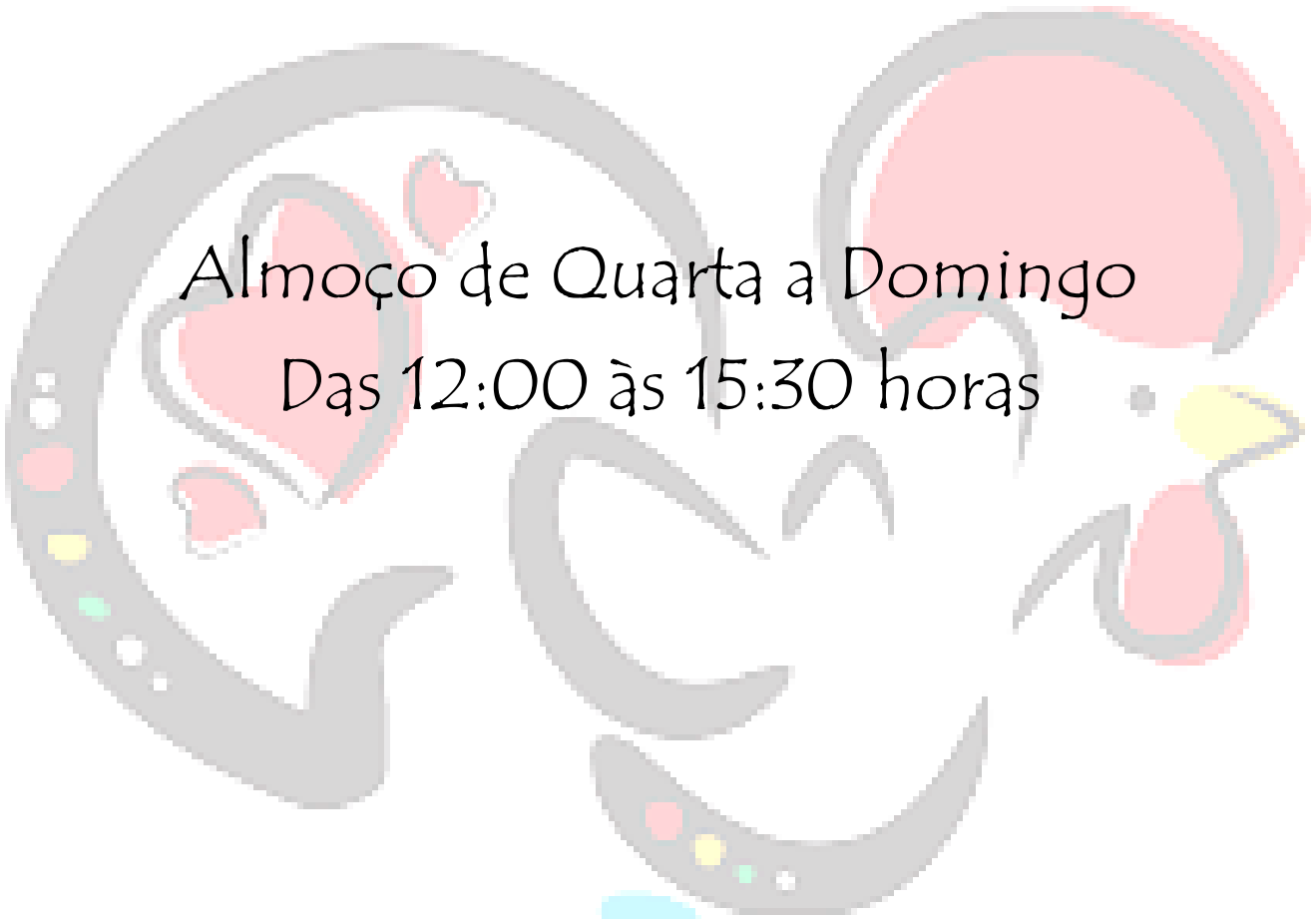


# Tasca do Douro

restaurante • português

---



Almoço de Quarta a Domingo  
Das 12:00 às 15:30 horas

Todos os valores do menu estão em reais

(19) 99411 8246/ 3826 2075

---

[www.tascadodouro.com.br](http://www.tascadodouro.com.br) [instagram/tascadodouro](https://www.instagram.com/tascadodouro)

# Menu Executivo – Pratos Individuais

Somente de 5ª e 6ª feira no almoço

## BRASA

Lombo de bacalhau na brasa com azeite, cebola e alho, acompanha batatas ao murro, brócolis e arroz  
86,00

## NATAS

Bacalhau às lascas gratinado com camada de batatinhas fritas, acompanha arroz  
70,00

## GOMES DE SÁ

Bacalhau às lascas apurado na cebola e alho, às camadas com batatas, decorado com ovos cozidos, salsa e azeitona portuguesa, acompanha arroz e brócolis  
73,00

## NARCISA

Posta de lombo de bacalhau frita com cobertura de cebolas, pãprica e alho puxado no azeite extra virgem. Acompanha batatas às rodelas crocantes fritas  
87,00

## LAGAREIRO

Lascas do lombo de bacalhau curtidas no alho, cebola e azeite. Acompanha brócolis, batatas ao murro e arroz  
87,00

## MARQUES

Lascas do lombo do bacalhau, purê de batata e creme de espinafres às camadas  
72,00

## BRASILEIRA

Lascas de bacalhau apurado no azeite e cebola, pimentões coloridos, azeitonas às camadas com batatas. Acompanha arroz e ovo cozido  
72,00

OBS: Os pratos executivos tem de entrada uma salada de folhas verdes

# Menu Executivo – Pratos Individuais

Somente de 5ª e 6ª feira no almoço

## Outras Especialidades

### FILET COM GORGONZOLA

Escalope de mignon com molho de gorgonzola, batatas rústicas, tomate frito e arroz branco

43,00

### FILET DE FRANGO Á TASCA

Filê de frango grelhado, espinafres salteados, batatas fritas e arroz branco

36,00

### TILÁPIA CROCANTE

Tilápia em crosta crocante, arroz fresco de tomate batata soutê e folhas de manjeriço

49,00

### COSTELINHA à MODA

Costelinha de porco no forno marinada no vinho tinto e ervas aromáticas, acompanhada de couve refogada, batatas fritas e arroz

42,00

OBS: Os pratos executivos tem de entrada uma salada de folhas verdes

# MENU DEGUSTAÇÃO (Somente aos Sábados)

---

*Experimente um pouco de tudo da culinária portuguesa...*

## Novidade

### ENTRADA

Porção individual de dois bolinhos de Bacalhau  
Barquetes de alheira  
Mini salada de pimentos  
Mini entrada de camarão frito com alho e cebola  
picado (novo)  
Torradinhas

### PRATO PRINCIPAL

Parmentier de lascas de lombo de Bacalhau  
com crosta crocante (novo)

### SOBREMESA

Pastel de Nata

120,00

# ENTRADAS

---

## COUVERT

Paté, azeitonas, tremoços, manteiga e cesta de pão com torradinhas

*22,00*

## BOLINHO DE BACALHAU

Uma delícia tradicionalmente portuguesa

Porção de 4 bolinhos *23,00*

Porção de 8 bolinhos *46,00*

## ALHEIRA ASSADA

Enchido típico português confeccionado com carnes de frango e porco e pão de trigo, temperados com alho e pãprica

*48,00*

## POLVO À VINAGRETE

Polvo, tomates e cebolas cortadas aos cubos temperado com salsa

Azeite e limão

*75,00*

## CAMARÃO FRITO

Camarão descascado e frito na manteiga e com filetes de alho

*94,00*

## LULAS À DORÉ

Rodelas de lulas fritas com crosta crocante

*62,00*

# SALADAS

---

## COQUETEL DE CAMARÃO

Camarão flambado, envolto em molho especial de maionese, Ketchup e mostarda, em cama de alface.

78,00

## VERDE

Mix de folhas verdes, tomate cereja, manjericão e palmito acompanhada de molho de mostarda e mel

39,00

## MEIA DESFEITA

Grão de bico cozido, bacalhau em lascas, salsa, cebola e alho com tempero de azeite extra virgem, vinagre e pãprica

72,00

## PIMENTOS VERMELHOS ASSADOS

Pimentos vermelhos assados e sem pele, marinados no azeite extra virgem e alho. Acompanha alface. Decorada com palmito, azeitonas e torradas

52,00

## SOPAS

## CALDO VERDE

Sopa de couve cortada às tiras finas, batata e bacon, típica da Região Norte de Portugal

30,00

# BACALHAU

---

## NA BRASA

Lombo de bacalhau na brasa com azeite, cebola e alho, acompanha batatas ao murro e brócolis

222,00

## ZÉ DO PIPO

Bacalhau lasqueado apurado no azeite extra virgem com cebola, tomate e alho, gratinado na maionese acompanha purê de açafrão com azeitonas e salsinha

195,00

## MARQUES

Lasca do bacalhau envoltas em azeite, alho e cebola colocadas em cama de creme de espinafres coberto com purê de batata

200,00

## NARCISA

Posta de lombo de bacalhau levemente frita e apurada no forno com cobertura de cebolas, pãprica e alho puxado no azeite extra virgem. Acompanha batatas às rodelas crocantes, salsinha e azeitonas

224,00

## GOMES DE SÁ

Bacalhau lasqueado apurado no azeite com cebola e alho às camadas com batatas. Tudo apurado em forno brando. Decorado com ovos cozidos, salsa e azeitonas

192,00

## ESCONDIDINHO DE BACALHAU

Bacalhau lasqueado apurado no azeite, alho, cebola, pimentões coloridos, azeitonas picadas com camada de purê de batatas, acompanha arroz

168,00

Obs: Todos os pratos de bacalhau ACIMA servem até 2 pessoas e são acompanhados de travessa de arroz branco

# BACALHAU

---

## GRATINADO (NATAS)

Bacalhau às lascas apurado no azeite extra virgem com cebola e alho às camadas com batatinhas aos quartos levemente fritas e envolto no molho bechamel

*162,00*

## LAGAREIRO

Lombo de bacalhau assado na brasa desfeito em macias lascas envoltas em molho de azeite extra virgem, lâminas de cebolas e alho crocante.

Acompanhado de batatas ao murro e brócolis

*224,00*

## BRASILEIRA

Lascas de bacalhau apurado no azeite e cebola, pimentões coloridos, azeitonas às camadas com batatas, acompanha arroz

*174,00*

## BACALHAU À BRAZ

Lascas de bacalhau apurado no azeite com alho, cebola e batata palha envoltos em ovos caipiras batidos, acompanha arroz

*169,00*

Obs: Todos os pratos de bacalhau ACIMA servem até 2 pessoas e são acompanhados de travessa de arroz branco

## PARMENTIER DE BACALHAU (Individual)

Lascas de bacalhau apurado no azeite, cebola e alho, em cama de purê de batata com crosta crocante, e salpicos de salsa. Acompanha arroz

*83,00*



# PEIXES e FRUTOS DO MAR

---

## Pratos Individuais

### POLVO À AVÓ ANA

Polvo apurado no azeite extra virgem com lâminas de cebolas e de alho aromatizado com vinho branco. Acompanha arroz branco e tomates pelados assados com azeite

*106,00*

### TRUTA À TASCA

Filé de truta dourado na manteiga com amêndoas, alcaparras, champignon, tomates cereja e lâminas de alho, acompanhado de batatas soubê e arroz

*83,00*

### 🇵🇹 ARROZ DE CAMARÃO À SR EMÍLIO

Arroz cremoso cozido no molho de camarão com tomates pelados, salsinha, camarões perfeitamente temperados

*84,00*

### CAMARÃO COM CURRY

Camarões inteiros com molho especial de curry inspirado nas antigas colônias portuguesas acompanhado de batatas palha e arroz branco

*89,00*

### CAMARÃO À BAIANA

Camarão apurado no dendê e leite de coco, pimentões e tomates pelados, coentro, alho e cebola

*88,00*

### ARROZ DE POLVO

Arroz apurado no molho de polvo com pedaços de polvo, tomates pelados, coentro, alho e cebola

*89,00*

# CARNES

---

## Pratos Individuais

### FILET MIGNON À DONA CÉLIA

Filet mignon frito com molho especial de mostarda, batatas fritas e arroz branco

79,00

### FILET À CAFÉ

Medalhão de filet mignon com molho especial de natas, mostarda Dijon e champignons, batatas fritas, brócolis e arroz branco

78,00

### BIFE À CAMÕES

Filet mignon frito com molho shoyu e mostarda Dijon acompanhado por ovo à cavalo, batatas fritas e arroz branco

76,00

### RAVIOLI Á TIO BASILIO

Ravióli de ricota com limão siciliano em molho de tomates

41,00

### RAVIOLI DE NOZES

Ravióli de ricota com nozes em molho bechamel

41,00

# PARA OS PIMPOLHOS

---

## BITOQUINHO

Escalopinho de filet mignon ao molho manteiga com batatas fritas,  
arroz e salada

*31,00*

## ESPAGUETE na Manteiga

Macarrão na manteiga ou com molho de tomate

*29,00*

*Ou com picadinho de mignon 32,00*

## STROGONOFF ANNA CLARA

Strogonoff de frango ou carne acompanhado de batatas fritas e arroz

*30,00*

# ACOMPANHAMENTOS

---

ARROZ

*16.00*

PURÊ DE BATATA

*22.00*

BATATA FRITA  
(Rodelas ou Palito)

*27.00*

BATATAS AO MURRO

*26.00*

BRÓCOLIS

Brócolis cozido e salteado com alho e azeite

*27.00*

# SOBREMESAS

---

## PASTEL DE NATA

Esse doce português foi considerado a sétima maravilha culinária

*12,00*

## FOFO DE BELAS

Doce português com pão de ló e creme de baunilha

*12,00*

## CHARLOTTE À MARIA HELENA

Doce português a base de creme de ovos, biscoito Champanhe e calda de chocolate amargo

*22,00*

## SALAME DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME

Doce tradicional da culinária portuguesa e italiana confeccionado com bolachas e chocolate meio amargo

*20,00*

## ARROZ DOCE

Arroz cremoso cozido em leite e açúcar

*12,00*

# SOBREMESAS

---

## PUDIM DE LEITE

Sobremesa tradicional que leva leite, ovos e leite condensado

12,00

## MOUSSE DE CHOCOLATE

17,00

## SORVETE

Duas bolas de sorvete de sabores variados

12,00

## CAFÉ EXPRESSO

6.00