

COUVERT

Manteiga de banana com flor de sal
Azeites aromatizados, tremoços e pão

- 2,50 € | pax

— Picar, Petiscar e Partilhar —

ESPECIAL 32

Batata frita 32	- 5,00 €
Salmão curado em mostarda, laranja, molho de chalota e ovo raspado	- 16,50 €
As lulas que nunca chegam (don't translate it on Google!)	- 13,00 €
Carpaccio de polvo com molho verde e aromáticas	- 16,00 €
Tártaro de atum com tosta de milho e torresmo	- 13,50 €
Carpaccio de novilho com molho de trufa e raspa de foie gras	- 13,50 €

FRIOS

Queijos portugueses com compota, pikles e maçã S.Jorge , Seia, Cabra Curado, Amarelo da Beira Baixa	- 17,50 €
Paté de fígado de pato com compota de frutos silvestres e aniz, tostas	- 9,50 €
Salada <i>Caprese</i> - Mozzarella DOP com tomate, azeite e manjeriço (v)*	- 11,00 €

QUENTES

Morceia da Beira na brasa com maçã e cebola caramelizada	- 12,00 €
Tacho de tripas com feijocas	- 11,00 €
Camarões ao alho salteados com manteiga, lima e malagueta	- 13,00 €
Portobelo com queijo de cabra caramelizado, barriga fumada, pera em calda, compota de pimentos e cebola frita	- 12,50 €

SNACKS

Ovinhos de codorniz com bacon panados	- 10,00 €
Croquetes de alheira com molho de mel e mostarda	- 9,50 €

— Propostas Verdadeiramente Sérias —

PARA 1 OU 2 COM POUCA FOME

Posta de novilho grelhada com batata a murro e salada simples	- 24,50 €
The legendary tiger prawns *	
- Camarão Tigre na brasa com molho de manteiga e limão , couscous de legumes	- 34,50 €
Bife de Atum* com molho de coentros, ananás, malagueta vermelha e batata a murro *servido mal passado	- 22,50 €
Bacalhau no forno de brasa com batata a murro e cebolada	- 26,00 €
Caril de abóbora e espinafres com grão de bico crocante (v)*	- 17,00 €
Bacalhau à Brás	- 16,00 €

PARA 2 COM ALGUMA FOME

Caldeirada de lulas e camarão	- 33,50€
Um polvo com tomates e batata doce na brasa	- 43,50 €
Vitela na brasa à Lafões com batata a murro e salada simples	- 36,50 €
Costelas de porco em forno de brasa com batata frita e coleslaw	- 33,50€
Cachaço de Bísaro	- 34,50€
* com tripas e feijocas ou arroz de cogumelos e castanhas	

ACOMPANHAMENTOS

Cous-cous de legumes Arroz de cogumelos e castanhas Batata a murro	- 4,50 €
Batata frita	- 3,50 €
Alface Iceberg com vinagrete	- 3,50€

– Mais Típico não há –

Francesinha do Porto em forno de brasa	- 14,00 €
--	-----------

– Saladas e Sugestões mais Ligeiras –

Creme de abóbora e gengibre (v)*	- 4,00€
Cous-cous com grão de bico, courgete, beringela, portobello, tomate, bróculo e cebola (v)*	- 9,00€
Iceberg (alface) com salmão curado, laranja, sésamo, chalota e funcho	- 12,00€
Iceberg (alface) com pera, nozes, barriga fumada, chips de cebola e molho roquefort	- 12,00 €

(v)* - (Vegetariano)

-Sobremesas doces e outros finais fantásticos -

DOCES E BOLOS

O melhor bolo de chocolate do Cantina 32 - à sua medida (mínimo 2 cm)	-2,50 €/cm
Cheesecake de banana caramelizada e chocolate	- 6.00 €
Torta de cenoura e laranja com amêndoa merengada	- 5.00 €
Tarte gelada de leite condensado e curd de limão	- 5.00 €
Ai que suspiro! Merengue, chocolate, toffee e frutos vermelhos	- 5,50 €
Mil folhas de mousse de requeijão com compota de abóbora	- 6.00 €
Mousse de chocolate 70% com toppings* - *Whisky e amêndoas crocantes	-6,50 €
Pequena seleção de queijos	- 10,00 €
Especial* Gelado c/ amêndoa caramelizada crocante 2 bolas	- 6.00€
*Depende do humor do Chef.. boa sorte	

OUTROS

Sorvete de limão 2 bolas	- 5.00 €
Sorvete de limão com vodka 2 bolas	-6,50 €
Carpaccio de ananás marinado com espuma de coco e rum, crumble	- 5.00 €
Abacaxi natural	- 3,50 €

COUVERT

Butter banana with salt
 Infused olive oil, cured lupines and bread

- 2.5 € / px.

- Snack and Share -

32 SPECIALS

Fries 32	- 5,00 €
Cured salmon in mustard, orange, shallot sauce and grated egg	- 16,50 €
Sautéed squid w/ butter and coriander (they're never enough!)	- 13,00 €
Octopus carpaccio with green sauce and herbs	- 16,00 €
Tuna tartare with corn chips and pork scratchings	- 13,50 €
Beef carpaccio with truffle sauce and foie gras shavings	- 13,50 €

COLD

Portuguese cheeses with chutney, apple and pickles S. Jorge, Seia , aged Goat, Beira Baixa	- 17,50 €
Duck liver paté with wild berries compote	- 9,50 €
Caprese Salad - <i>Mozzarella</i> DOP with tomato, olive oil and basil (v)*	- 11,00 €

HOT

Grilled black pudding with apple and caramelized onion	- 12,00 €
Stewed tripe with broad beans	- 11,00 €
Sautéed shrimps w/ butter, lime and hot chili pepper	- 13,00 €
Portobelo w/ caramelized onion, goat cheese, bacon and red pepper jam	- 12,50 €

SNACKS

Breaded quail eggs with bacon	- 10,00 €
“Alheira” Sausage croquettes with honey mustard sauce	- 9,50 €

- Truly serious stuff -

FOR 1 OR 2 NOT SO HUNGRY

Beef steak with punched potatoes in their jackets and very basic salad	- 24,50 €
The legendary tiger prawns - with garlic butter sauce and lemon	- 34,50 €
Seared Tuna steak with pineapple, coriander and red pepper sauce	- 22,50 €
“The Cod” - perfect grilled with jacket potatoes and onions	- 26,00 €
Curry w/ pumpkin, spinach and crunchy chickpeas (v)*	- 17,00 €
Cod “ Brás “ style - with egg and thin fried potatoes	- 16,00 €

FOR 2 A BIT HUNGRY

Portuguese squid and shrimp stew 32	- 33,50 €
One (really ONE!) grilled octopus with roasted tomatoes and sweet potatoes	- 43,50 €
Grilled chuck eye steak with potatoes and basic salad	- 36,50 €
Pork ribs oven grilled with fries and <i>coleslaw</i>	- 33,50 €
Roasted boar pork neck*	- 34,50 €
*sided or with broad bean tripe stew or chestnut and mushroom rice	

SIDE DISHES

Cous-cous with vegetables chestnut and mushroom rice roasted potatoes	- 4,50 €
Basic salad (iceberg lettuce)	- 3,50 €
Fries	- 3,50 €

-As typical as you can get -

Famous Oporto style sandwich “Francesinha” - house version	- 14,00 €
--	-----------

- Salads and other light ideas-

Pumpkin and ginger soup (v)*	- 4,00 €
Couscous w/ chickpea, zucchini, aubergine, portobello, tomato, onion and mint (v)*	- 9,00 €
Iceberg lettuce with cured salmon, orange, sesame, shallot and fennel	- 12,00 €
Iceberg lettuce with poached pear, nuts, crispy onion, bacon and Roquefort	- 12,00 €

-Sweet desserts and other fantastic ends -

SWEETS AND CAKES

Cantina 32 best chocolate cake (minimum 2 cm)	- 2.50 €/cm
Cheesecake with caramelized banana and chocolate	- 6.00 €
Carrot cake with orange and almond meringue	- 5.00 €
Classic icecream cookie tart w/ lemon curd	- 5.00 €
Special meringue w/ chocolate, toffee & wild berries	- 5.50 €
Mille Feuille of fresh cheese and pumpkin jam	- 6.00 €
70% chocolate Mousse w/ toppings *	- 6.50€
Whisky and crispy almonds	
Small cheese selection	- 10,00 €
Special* Ice cream w/ crispy caramelized almond 2 scoops	- 6.00€
*it all depends on the Chef's mood.. good luck	

OTHERS

Lemon sorbet 2 scoops	- 5.00 €
Lemon sorbet with vodka 2 scoops	- 6.50 €
Marinated Pineapple carpaccio w/ coconut and rum foam , crumble	- 5.00 €
Fresh Pineapple	- 3.50 €

COUVERT

Beurre de banane à la fleur de sel
Huiles d'olive aromatisées, lupins et pain

- 2,5 € /px.

— Amuse-Bouche À Partager —

SPÉCIAL 32

Frites 32	- 5,00 €
Saumon mariné à la moutarde, orange, sauce échalote et oeuf râpé	- 16,50 €
Calmars sautés au beurre et coriandre (jamais suffisantes !)	- 13,00 €
Carpaccio de Poulpe	- 16,00 €
Thon Tartare, toast de maïs et croustillant de porc	- 13,50 €
Carpaccio de boeuf, sauce de truffes et foie gras	- 13,50 €

ASSIETTES FROIDES

Fromages au compote, pomme et pickles	- 17,50 €
S. Jorge, Seia Chèvre Affiné, Jaune Beira Baixa	
Paté de foie gras de canard avec compote de fruits rouges et anis	- 9,50 €
Salade <i>Caprese</i> - <i>Mozzarella</i> DOP, tomate, huile d'olive et basilic (v)*	- 11,00 €

PLATS CHAUDS

Boudin de "Beira" avec pomme et oignon caramélisé	- 12,00 €
Poêlée de tripes aux haricots	- 11,00 €
Crevettes sautées à l'ail, citron vert et piment oiseau	- 13,00 €
Champignon Portobelo au chèvre caramélisé, bacon et compote de poivrons	- 12,50 €

SNACKS

Oeufs de caille au lard panés	- 10,00 €
Croquettes d' "alheira" à la sauce de miel et moutarde	- 9,50 €

— Propositions Vraiment Sérieuses —

POUR 1 OU 2 "PETITS MANGEURS"

Tranche de boeuf laminé avec pommes de terre au four et salade	- 24,50 €
"The legendary tiger prawns"	- 34,50 €
- Gambas tigrées à la braise avec sauce de beurre et citron	
Steak de Thon à la sauce d'ananas, coriandre et piment rouge	- 22,50 €
Morue au four de braise avec pommes de terre au four et oignons	- 26,00 €
Curry au potiron, épinards et pois chiches croquants (v)*	- 17,00 €
Morue « à Brás » (avec œuf et pomme de terre paille)	- 16,00 €

POUR 2 MANGEURS

Ragoût de calmars et crevettes 32	- 33,50€
Un poulpe à la braise avec tomates rôties et patate douce	- 43,50 €
Veau à la broche à “Lafões”, pommes de terre et salade	- 36,50€
Travers de côtes de porc grillés avec frites et <i>coleslaw</i>	- 33,50€
Collet de porc au four*	- 34,50€
*Accompagné de riz aux champignons et châtaignes ou des tripes et des haricots	

GARNITURES

Taboulé ou riz aux champignons et châtaigne ou Pommes de terre au four	- 4,50€
Salade ou Frites	- 3,50 €

– Rien de plus typique –

“Francesinha” de Porto à la braise	- 14,00 €
------------------------------------	-----------

– Salades et Mets Légers –

Crème de potiron au gingembre (v)*	- 4,00€
Taboulé au pois chiches, courgette, aubergine, portobello, tomate, oignon(v)*	- 9,00€
Salade iceberg au saumon, sésame, échalote et fenouil	- 12,50 €
Laitue iceberg avec poire, noix, bacon et chips d'oignon à la sauce Roquefort.	- 12,50 €

– Gâteaux et Autres Desserts –

GÂTEAUX

Le meilleur gâteau au chocolat du Cantina 32 - (minimum 2 cm)	- 2,50 € / cm
Cheesecake de banane caramélisée et chocolat	- 6,00 €
Rouleau de carotte et orange aux amandes meringuées	- 5,00 €
Meringue spécial au chocolat, caramel et fruits rouges	- 5,50 €
Tarte classique à la crème glacée et citron	- 5,00 €
Mille Feuille de mousse de fromage frais e compote de potiron	- 6,00 €
Mousse au chocolat 70 % avec garnitures*	- 6,50 €
*Whisky et amandes croustillantes	
Petite sélection de fromages	- 10,00 €
Spécial Glace avec amande caramélisée croustillante*	- 6,00 €
*tout dépend de l'humeur du Chef... bon courage	

AUTRES

Sorbet de citron 2 boules	- 5,00 €
Sorbet de citron au vodka 2 boules	- 6,50 €
Carpaccio d'ananas mariné, écume de coco au rhum et crumble croustillant	- 5,50 €
Ananas au naturel	- 3,50 €