

RESTAURANTE
CASARIO

RIBEIRA  PORTO

José Miguel Guedes e Miguel Castro e Silva propõem uma viagem que resulta da sua experiência individual e da partilha de ideias. A carta que assinam é dinâmica e respeita os produtos e a sua sazonalidade.

Esta carta propõe pratos mais pequenos.
Sugerimos que escolha três ou quatro opções para melhor degustar.

José Miguel Guedes and Miguel Castro e Silva propose a journey that results from their personal experiences and shared ideas.

The menu that they here sign is dynamic, respecting the products and their seasons.

This menu proposes smaller dishes.
We suggest that you make a selection of three or four dishes to taste.



Menu do Chef . Chef's Menu

A nossa sugestão em cinco momentos 48€

Our five-course suggestion

Harmonização de vinhos 22€

Wines pairing

O Menu do Chef é servido para a totalidade da mesa. Disponível até às 21h30.

The Chef's Menu is served for the entire table. Available until 9:30 pm.

Preço por pessoa . Price per person

Na mesa, se assim desejar . To start, if you wish

COUVERT Pão, azeite e manteiga 3€
COUVERT Bread, olive oil and butter

Seleção de queijos e compota de abóbora 12€
Cheese platter with pumpkin jam

Seleção de presunto e paio, escabeche de cebola com Porto 9,5€
Cured ham and sausage, sweet & sour onion with Port



Carta . Menu

Beterraba assada, queijo e framboesa ^{veg} 8,5€
Roasted beets, cheese and raspberry ^{veg}

Rosbife de novilho, zabaglione de molho inglês 9,5€
Veal roast beef, worcestershire sauce zabaglione

Raia frita, pesto de aipo e avelã, picle de funcho 11,5€
Fried skate, hazelnut and celery cream, fennel

Tártaro de peixe com abacate e leite de açafraão 12,5€
Fish tartar with avocado and saffron

Terrina de sapateira, maçã verde 13,5€
Spider crab terrine, green apple

Vieira, arroz de açafraão e limão, ovas avruga 14,5€
Scallops with saffron and lemon rice, avruga caviar

Polvo e agrião, puré de batata doce 16€
Octopus and watercress on sweet potatoes mash

Lollipop de lula e camarão (3un) 12€
Squid and shrimp “Lollipop” (3un)

Ensapado de grão com boletus e trompetas ^{veg} 11,5€
Chickpea stew with boletus and trumpets mushrooms ^{veg}

Parmentier – Puré de batata trufado, gema, espargo verde 11,5€
e queijos dos açores ^{veg}
Parmentier – Truffled potatoes mash, yolk, green asparagus
and Azores Cheese ^{veg}

Robalo com funcho e laranja 19€
Seabass with fennel orange sauce

Rodvalho com arroz de algas 21,5€
Turbot with seaweed rice

Lula recheada com paio Bísaro 15,5€
Stuffed squid with *Bísaro* cured sausage

Bacalhau à Gomes de Sá 13,5€
Codfish “Gomes de Sá” Style

Coxa de pato, molho *Périgueux* 14€
Duck confit, *Périgueux* sauce

Porco Bísaro, migas de couve-lombarda, molho à portuguesa 14€
Bísaro pork belly with savoy cabbage, laurel garlic sauce

Novilho com molho à marrare, gratinado de batata 16€
Roasted veal with mustard sauce, potato gratin

Para adoçar . To sweeten

Tartelete de chocolate com frutos tropicais 6€
Chocolate tartlet with tropical fruit

Bolacha e avelã com gelado de caramelo salgado 6€
Cookie, cocoa and hazelnut with salted caramel ice-cream

Mil folhas de amêndoa com maçã assada, Porto e *mascarpone* 6€
Almond tiles with baked apple, Port and *mascarpone*

Leite creme de anis e laranja, amêndoa e figo 6€
Crème brûlée with star anise and orange, almond and figs




Neste estabelecimento existe livro de reclamações. IVA incluído à taxa legal em vigor.

Complaints book available. VAT included.

Agradecemos que nos informe se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar.

Please kindly inform us if you have any food allergy.

Rate us on  TripAdvisor and  Zomato

Follow us  @casario.porto