

**Tapas na Boca** **MENU**  
SINCE 2014

**COUVERT 7€**

-Pão, patê de azeitona, Azeite virgem e Queijo de barrar  
-Bread, black olive pâté, virgin olive oil and soft cheese  
-Pain, patê d'olive, huile d' olive vierge, fromage a tartiner

**PÃO 2,75€**      **AZEITE VIRGEM EXTRA 2,75€**  
-Bread                      -Extra virgin olive oil  
-Pain                              -Huile d'olive vierge extra

**AIOLI 1,5€**      **AZEITONAS VERDES 1,5€**  
-Aioli Sauce                      -Green Olives  
-Sauce aioli                      -Olives vertes

**TÁBUAS**  
**BOARD OF**  
**PLATEAU DE**



**TÁBUA DE QUEIJOS 25€**  
-Cheese Platter  
-Plateau de Fromages  
(Gouda, Manchego, Roquefort, Camembert)

**TÁBUA DE QUEIJO MANCHEGO, CHOURIÇO & PRESUNTO CEBO IBÉRICO 50% 23€**  
-Board of Cheese "Manchego", Iberian Ham & Chorizo  
-Plateau de Fromage, Chorizo & Jambon Cru Ibérique

**TÁBUA PRESUNTO CEBO IBÉRICO 50% 23€ / 150gr**  
-Board of Iberian Ham  
-Plateau de Jambon Cru Ibérique

**PRESUNTO "BELLOTA" IBÉRICO 100% 15€ / 50gr**  
-Iberian Ham 100% BELLOTA  
-Jambon Cru Ibérique 100% BELLOTA

**TÁBUA PORTUGUESA 45€**  
4 Queijos, Alheira caça, Salpicão, Chouriço porco preto, Azeitonas Verdes e Pão  
-Portuguese Board - Four Cheeses, hunting sausage, black pork chorizo, green olives and bread  
-Plateau Portuguais- quatre fromages, saucisson de gibier, chorizo de Porc Noir, olives vertes et pain

**TÁBUA IBÉRICA 47€**  
4 Queijos, Chouriço, Presunto Cebo Ibérico 50% , Salpicão de Marisco & Mexilhões ao Escabeche  
-Iberian Board - 4 Cheeses, Iberian Ham, Chorizo, Shrimps and Sea Fruits With Vinagrette Sauce & Mussels  
-4 Fromages, Chorizo, Jambon Cru Ibérique, Fruits de Mer à La Sauce Vinaigrette & Moules

**SALADAS**  
**SALADS**  
**SALADES**

**SALADA DE ABACATE, SALMÃO FUMADO E MAÇA 8€**  
-Avocado, Smoked Salmon and Apple  
-Salade d'avocat, saumon fumé et fruits

**TAPAS FRIAS**  
**COLD TAPAS**  
**TAPAS FROIDES**

**SALADA RUSSA 7€**  
-Cooked vegetable salad with potatoes, eggs, peas, carrots, olives, mayonnaise and Tuna  
-Salade de Thon avec Macédoine de légumes et Mayonnaise

**MEXILHÕES AO ESCABECHE 7,5€**

-Mussels in Pickled Sauce  
-Moules à L' Escabèche

**SALPICÃO DE MARISCO 12€**  
-Shrimps and Sea Fruits With Vinagrette Sauce  
-Fruits de Mer à La Sauce Vinaigrette

**TAPAS QUENTES**  
**HOT TAPAS**  
**TAPAS CHAUDS**

**CHOURIÇO PORCO PRETO 7,5€**  
-Portuguese Sausage "black pork"  
-Chorizo de porc noir

**CHOURIÇO DE PORCO PRETO & GAMBAS 14€**  
-Portuguese Sausage - "Black Pork" and prawns with francesinha Sauce  
-Chorizo et Crevettes à la sauce de francesinha

**PIMENTOS PADRON VEGAN 7,5€**  
-Padron Peppers  
-Piments de Padron

**TAPITA DE LOMBO BACALHAU COM AIOLI & MEL 12€**  
-Cod Loin with Aioli and Honey Tapa  
-Tapa de Filet de Morue au Aioli et Miel

**ARROZ DE TOMATE VEGAN 9,5€**  
-Tomato Rice  
-Riz à la Tomate

**BATATAS BRAVAS VEGAN 7,5€**  
-Spicy potatoes  
-Pommes de terre épicées

**GRÃO DE BICO COM CHOURIÇO 8,5€**  
-Chick peas with chorizo  
-Pois chiche avec chorizo

**COGUMELOS AO ALHO VEGAN 7,5€**  
-Garlic Mushrooms  
-Champignons à L'ail

**COGUMELOS PORTOBELLO VEGAN 8€**  
-Portobello Mushrooms  
-Champignons Portobello

**CALAMARES 13€**  
-Fried Squid Rings  
-Calamares Frits

**PICA PAU DE COGUMELOS 14€**  
-Mushroom mix  
-Mélange de champignons

**AMEIJOAS À BULHÃO PATO 9€**  
-Clams cooked "Bulhão Pato" style  
-Palourdes "à Bulhão Pato"

**PICA PAU 13€**  
-Pieces of chistorra, meat, fresh sausage and prawns with "Francesinha" sauce  
-Chistorra, viande, saucisse fraîche et crevettes à la sauce "Francesinha"

**MINI FRANCESINHA COM OVO 11€**  
-Two slices of bread with: "chouriço" mortadella, sausage, meat and covered with melted cheese, egg and a hot and thick spiced tomato and beer sauce  
-Deux tranches de pain avec: fromage, "chouriço", mortadelle, saucisse, du boeuf, Oeuf et la sauce de Francesinha

**ESPETADA DE FRANGO E GAMBAS +  
ESPETADA DE FRANGO & ROLITOS DE  
SALCHICHA COM BACON** 13€

-Chicken and Shrimp Skewer & Chicken, Sausage and Bacon Skewer

-Brochette de Poulet et Crevettes & Brochette de Poulet, Saucisse et Bacon

**ESPETADA DE SALMÃO E GAMBAS** 14€

-Salmon and Shrimp Skewer

-Brochette de Saumon et Crevette

**GAMBAS AO ALHO** 14€

-Garlic Prawns

-Crevettes à L'ail

**ALHEIRA VEGETARIANA COM OVO** 13€

-Smoked sausage made with chick peas, bread, garlic and paprika, served with mushrooms, turnip greens and topped with fried egg

-Saucisson curé par la fumée de bois, avec pois chiche, pain, ail et paprika doux, accompagné de fanes de navet, champignons et œuf à cheval

**ALHEIRA CAÇA COM OVO** 13€

-Smoked sausage with mushrooms, turnip greens and topped with fried egg

-Saucisson curé par la fumée de bois, accompagné de fanes de navet, champignons et œuf à cheval

**2 TACOS à escolha** 12€

- GAMBAS -Prawns

- CARNE -Meat

- FRANGO -Chicken

- VEGETAIS -Vegetables

**OVOS ROTOS COM PRESUNTO OU BACON** 13€

-Scrambled Eggs with Ham or Bacon

-Oeufs Cassés avec Jambon ou Bacon

**OVOS ROTOS COM VEGETAIS** 13€

-Scrambled Eggs with Vegetables

-Oeufs Cassés avec des Légumes

**REVUELTO DE GAMBAS & GRELOS** 13€

-Scramble eggs with Prawns and Turnip Greens

-Oeufs Brouillés aux Crevettes et Fanes de Navet

**TORTILHAS DESCONSTRUÍDAS  
SCRAMBLE EGGS AND POTATOS...  
OEUF BROUILLÉS ET POMME DE TERRE...**

**CLÁSSICA** 9€

OVO, BATATA & PRESUNTO

-Eggs, Potatos and Iberian Ham

-Oeufs, Pomme de Terre et Jambon Cru

**PORTUGUESA** 10€

OVO, BATATA, CHOURIÇO, CEBOLA & SALSIA

-Eggs, Potatos, chorizo, onions and parsley

-Oeufs, Pomme de Terre, chorizo, oignons et persil

**VERDURAS** 9€

OVO, BATATA, PIMENTO, CEBOLA, GRELOS & CENOURA

-Eggs, Potatos and Vegetables

-Oeufs, Pomme de Terre et Légumes

**GAMBAS** 10€

OVO, BATATA & GAMBAS AO ALHO

-Eggs, Potatos and Garlic Prawns

-Oeufs, Pomme de Terre et Crevettes à L'ail

**PARA FINALIZAR  
TO FINISH  
POUR FINIR**

**MINI HAMBURGERS 3 UN.** 12€

-Mini Burgers (3 un.)

-Mini Hamburgers (3 un.)

**MINI PREGOS COM QUEIJO DA SERRA 3 Un.** 12€

-Pepito Sirloin with cheese (3 un.)

-Pépito de Filet de Boeuf avec Fromage (3 un.)

**ENTRECÔTE MATURADA 30 DIAS** 70€/Kg

-30 days dry aged Ribeye steak

-Entrecôte de boeuf vieilli à sec pour une période de 30 jours

**COSTELETÃO MATURADA 30 DIAS** 67€/Kg

-30 days dry aged Ribeye steak bone in

-Côte de boeuf vieilli à sec pour une période de 30 jours

**INFORMAÇÃO SOBRE SUBSTÂNCIAS ALÉRGICAS**

Caso tenha alguma intolerância ou alergia a alguns dos alimentos abaixo identificados, por favor AVISE um dos nossos colaboradores, antes de consumir os nossos produtos.

**If you have any intolerance or allergy to any of the foods below, please advise one of our Collaborators, before consuming our products.**



Glutén



Crustáceos



Ovos



Peixe



Amendoins



Soja



Lácteos



Frutos de casca



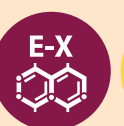
Alpo



Mostarda



Grão de sésamo



Dioxido de enxofre e sulfitos



Tremoços



Moluscos

f @ /tapasnaboca