

Sr. manuel

SEAFOOD • BAR

MARISCO / SEAFOOD

Sopa do mar / Sea soup . 8

Cocktail de camarão / Shrimp cocktail . 13

Ostras / Oysters

Ria Formosa, Sado, Figueira da Foz
6 unidades (6 units) / 1 unidade (1 unit) . 16 / 3

Ostras gratinadas / Oysters au gratin
3 unidades (3 units) . 15

Amêijoa à bulhão pato / “Bulhão pato” style clams . 18

Recheio de sapateira à moda do Sr. Manuel /
Sr. Manuel style crab filling . 18

Camarão cozido / Cooked prawns . 13

Gamba branca do Algarve com flor de sal / Steamed
white prawns from Algarve with salt flower . 18

Camarão salteado com alho coentros e chili / Sauteed
shrimp with garlic, coriander and chili . 16

Camarão panado em panko com maionese
de manjeriço / Fried panko prawns with Basil
mayonese . 12

ACOMPANHAMENTOS / EXTRAS

Arroz thai / Thai rice . 4

Batata frita caseira / Homemade french fries . 4

Legumes salteados / Sauteed vegetables . 5

Salada mista / Side salad . 4

Molhos para as ostras: tabasco, molho mignonnette e molho
asiático / Sauces for oysters: tabasco, mignonnette and asian sauce

*Preço por dose / Price per dose

**todo o marisco está sujeito à disponibiidade do mercado e os preços
dos produtos podem variar consoante a safra e a oferta dos nossos fornecedores /
**All seafood is subject to market availability, and product prices may vary depending
on the harvest and supply from our suppliers

IVA incluído á taxa legal em vigor / VAT included at the current legal rate
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente /
No dish, food product, or beverage may be charged if not requested by the customer
Este estabelecimento possui livro de reclamações / This establishment has a complaints book
Em caso de duvida solicite informação sobre produtos alergénios ao nosso staff / In case of doubt,
request information about allergenic products from our staff.

PARA PARTILHAR / TO SHARE

Couvert . 4

Variedade de pães portugueses, manteiga de salsa
e alho, azeite biológico e vinagre balsâmico /
variety of portuguese breads – parsley and garlic
butter – biologic olive oil and balsamic vinegar

Azeitonas / Olives . 3

Croquete de vitela estufada / Stewed veal croquette
3 unidades (3 units) / 1 unidade (1 unit) . 6 / 2,5

Croquete de espinafres e ricotta / Spinach and
ricotta croquette

3 unidades (3 units) / 1 unidade (1 unit) . 7 / 3

Rissol de lavagante / Lobster patty
2 unidades (2 units) . 7

Pica Pau de atum com ponzu / Fresh tuna
Pica Pau with ponzu . 14

Pica Pau do lombo / Sirloin Pica Pau . 18

Polvo à Galega com rouille e pimenta de la vera /
“À Galega” octopus with rouille and de la vera
pepper . 18

Tártaro de lombo / Beef tartare . 20

Tártaro de atum com abacate e óleo de chili /
Tuna tartare with avocado and chili oil . 15

Prego do lombo à Sr. Manuel / Sr. Manuel's sirloin
prego . 10

Cachorro de lagosta / Lobster roll . 28

Lula portuguesa panada / Breaded portuguese
squid . 14

Salada de polvo / Octopus salad . 16

PRATOS PRINCIPAIS / MAINS

Bife do lombo com molho de assinatura
à “Sr. Manuel”com batata frita caseira / Sirloin steak
with signature sauce and homemade french fries . 24

1/2 Bife do lombo com molho de assinatura
à “Sr. Manuel” com batata frita caseira / 1/2 Sirloin
steak with signature sauce and homemade
french fries . 18

Risotto de espargos verdes / Green asparagus
risotto . 16

Bife de atum braseado com ponzu e legumes
salteados / Braised tuna steak with ponzu and
sauteed vegetables . 18

Filetes de pescada com salada russa / Fillets with
potatoes, vegetables and mayonaise salad . 18

Lula de Peniche na chapa com azeite, alho
e coentros / Grilled Peniche squid with olive oil, garlic
and coriander . 26

Vieiras e cogumelos silvestres num “à brás” trufado /
Scallops and wild mushrooms in a truffle sabayon . 22

Homenagem à massada de peixe e marisco de Cascais /
Tribute to Cascais fish and seafood pasta . 19

Tagliatelle de Mariscos com molho de zaferano
e champanhe / Seafood tagliatelle with champagne
and zaferano sauce . 24

Arroz negro de marisco / Nero di Sepia Seafood
Rice . 24

Salada niçoise de atum / Niçoise salad with tuna . 15

Salada Caesar de camarão com abacate e tomate
seco / Prawn Caesar salad with avocado and dry
tomato . 14

SOBREMESAS / DESSERTS

Mousse de chocolate / Chocolate mousse . 6

Sopa de morangos, frutos vermelhos frescos, gelado
de nata e gelado de baunilha / Strawberry soup, fresh
and red berries, dairy cream and vanilla ice cream . 6

Tarte de banana / Banoffee pie . 6

Lemon curd, bolacha de manteiga e gelado de nata /
Lemon curd cup with butter cookie and ice cream . 6

Coronel . 6

Sorbet de limão e vodka / Lemon sorbet with vodka

