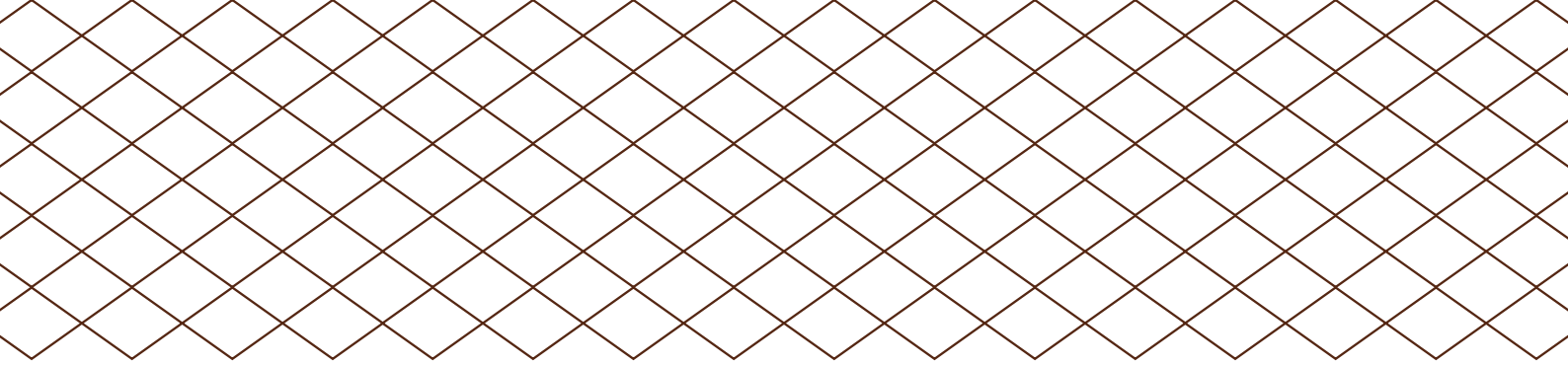




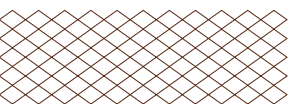
PÁTEO VELHO

r e s t a u r a n t e

Presumably Mankind began roasting meat from its mastery over fire, in prehistoric times, discovering that it made it more tender. In South America, the Indians used fire to smoke the meat giving it flavour and greater durability of conservation. As time went by, grilling techniques have been refined up to our days. We made a selection of meat and fish to cook in our charcoal grill, adding an ingredient of ours - passion - which goes into all dishes prepared for you. We invite you to make this trip of flavours and get carried away by the celebration of the senses; enjoy.

Presumivelmente o homem começou a assar carnes desde o seu domínio sobre o fogo, na pré história, descobrindo que a tornava mais macia. Na América do Sul, os Índios usavam o fogo para defumar a carne conferindo-lhe sabor e maior durabilidade de conservação. Com o passar dos tempos as técnicas de grelhar foram apuradas, evoluindo até aos dias de hoje. Fizemos uma seleção de carnes e peixes para grelharmos no nosso carvão, acrescentando um ingrediente nosso, a paixão, sempre presente nas confeções que preparamos para si. Convidamo-lo a fazer esta viagem de sabores e a deixar-se levar pela celebração dos sentidos, aproveite.

Chef José Moura



COUVERT

Bread, Butter and Olives

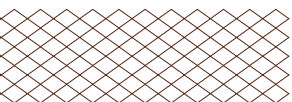
Pão, Manteiga e Azeitonas

€2.50 Per person por pessoa

Bread, Butter, Olives and Regional Cold Meat Cuts and Cured Cheese Board

Pão, Manteiga, Azeitonas e Tábua de Enchidos e Queijo Curado

€4.50 Per person por pessoa



AS AN APPETIZER PARA COMEÇAR

Mackerel, Bread with Olive Oil and Garlic and Coriander
(“Rota do Petisco 2018” Award-Winning Appetizer)

Cavala, Tiborna de Pão e Coentros
(Prato Premiado Rota do Petisco 2018)

€8

Clams tossed in Olive Oil, Lemon Juice and Garlic

Amêijoas à Bulhão Pato

€12

Pan-Fried Prawns and Garlic Sauce

Gambas na Frigideira com Alho

€11

Dry-cured Ham slices, Fresh Melon and Port Wine Reduction

Lascas de Presunto, Melão e Redução Vinho Porto

€7

Crispy Chèvre and Honey

Estaladiço de Chèvre e Mel

€7

The traditional Caesar Salad with Chicken

A tradicional salada César com Frango

€7

Rich Fish Soup flavoured with Coriander

Sopa de Peixe Aromatizada com Coentros

€7

Andalusian Gazpacho

Gaspacho à Andaluza

€4.50

Soup of the Day

Sopa do Dia

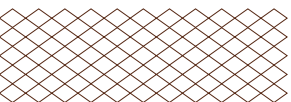
€4

Mixed Seasonal Salad

Salada Mista

€4





FROM THE CHARCOAL GRILL DA GRELHA DE CARVÃO

◆ FISH PEIXE

**Charcoal-Grilled Slice of Codfish with Bell Pepper,
Garlic and Olive Oil**

Bacalhau na Brasa com Pimentos, Alho
e Azeite Extra Virgem

€18

Fresh Fish of the Day

Peixe Fresco do Dia

€16.50

Grilled Darne of Fresh Salmon

Posta de Salmão Grelhada

€16.50



◆ MEAT CARNE

Tomahawk Steak (2-3 persons)

TOMAHAWK (2-3 pessoas)

€58

Surf & Turf (Beefsteak with Prawn)

Bife Surf & Turf (Lombo de Novilho com Camarão)

€23.50

Matured (Veal) Sirloin Steak

Naco da vazia (de Novilho) maturada

€21

Grilled Lamb Chops, Mint Sauce*

Costeletas de Borrego, Molho de Hortelã*

€23

Grilled Mixed Kebab*

Espetada Mista de Carne*

€18

Black Pork Tenderloin

Lombinho de Porco Preto

€18

Grilled Chicken with Spicy Piri-Piri Sauce

Frango Grelhado com Piri-Piri

€13.50

Chateaubriand Steak (2 persons) *

served with Madeira Sauce, Béarnaise Sauce and Pepper Sauce

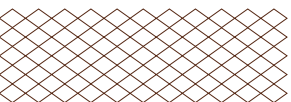
“Chateaubriand” (2 pessoas) *

servido com Molho Madeira, Molho Bearnês e Molho Pimenta

€43

* You can choose between Potato Steakhouse or Potato Gratin

* Pode optar entre Batata Steak House ou Batata Gratinada



CHEF'S SIGNATURE

ASSINATURA DO CHEF

Fresh Fish and Shellfish cooked in a Copper Pot (2 persons)

Peixe e Marisco na Cataplana (2 pessoas)

€39

Tiger Prawn Skewers

Espetada de Camarão Tigre

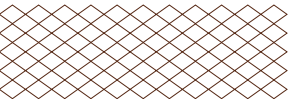
€23.50

Filet Steak cooked in a Cream Sauce, Páteo's Style

Bife à Páteo no Sauté

€22





DESSERTS SOBREMESAS

Cheese Platter with Port Wine

Tábua de Queijos com Vinho do Porto

€6

Almond Parfait

Parfait de Amêndoa

€6

Orange Roll

Torta de Laranja

€6

“Abade de Priscos” Pudding (rich crème caramel pudding)

Pudim Abade de Priscos

€6

Chocolate Delight

Delícia de Chocolate

€6

Fresh Fruit

Fruta do dia

€5

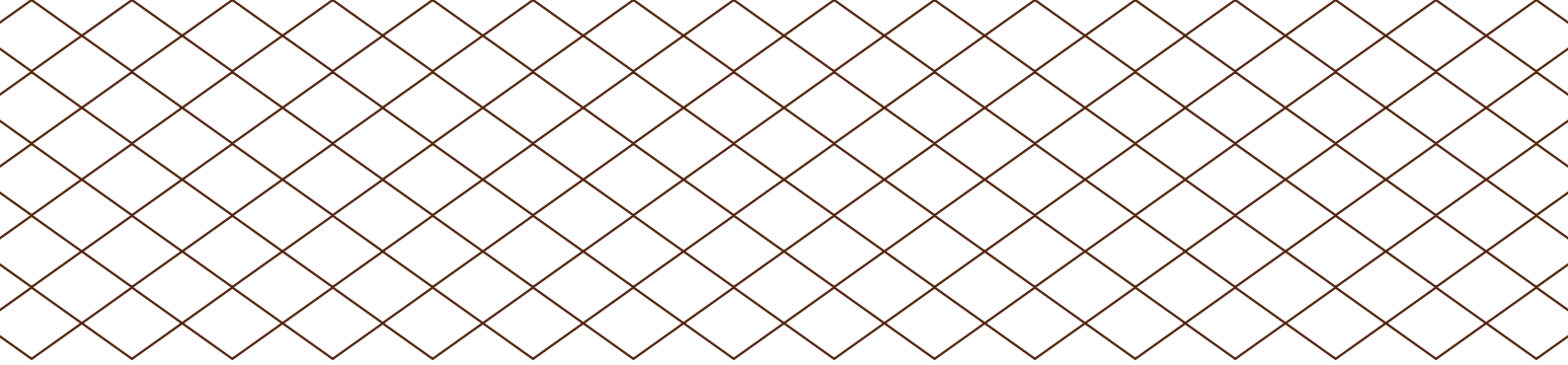
PLEASE INFORM US IN CASE OF ANY FOOD RESTRICTIONS, ALLERGIES OR PREFERENCES FOR ETHNIC FOOD.
NO PLATE, FOOD OR BEVERAGE, INCLUDING THE COUVERT, CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED BY
THE CUSTOMER OR IS RENDERED UNUSABLE BY THE CUSTOMER.

POR FAVOR INFORME-NOS NO CASO DE RESTRIÇÃO ALIMENTAR, ALERGIAS OU PREFERÊNCIA POR COMIDA ÉTNICA.
NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO
FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.

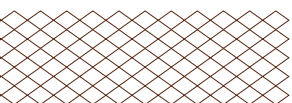
THIS ESTABLISHMENT HAS A COMPLAINTS BOOK.
ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE UM LIVRO DE RECLAMAÇÕES.

07/21





**PÁTEO
VELHO**
r e s t a u r a n t e



MINERAL WATER **ÁGUA MINERAL**

STILL SEM GÁS

VITALIS 37,5 cl (PH 5,7)
€1.80

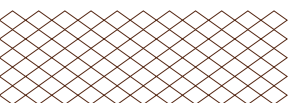
VITALIS 75 cl (PH 5,7)
€3

SPARKLING COM GÁS

PEDRAS SALGADAS 25 cl (PH 6,1)
€1.80

PEDRAS SALGADAS 75 cl (PH 6,1)
€3





SPARKLING WINE ESPUMANTE

PORTUGAL

MESSIAS, Bruto, Bairrada
€28

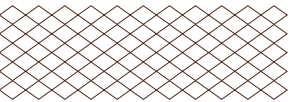
MURGANHEIRA, Rosé, Bruto, DO Távora-Varosa
€35

FRANCE, CHAMPANGNE FRANÇA, CHAMPANHE

MUMM, CORDON ROUGE, Brut, AOC Champagne
€65

MÖET & CHANDON, Brut Imperial
€85





ROSÉ WINE

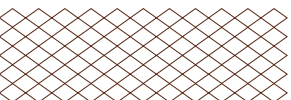
VINHO ROSÉ 75cl

PAXÁ, IG Algarve, Syrah e Touriga Nacional
€18

BARRANCO LONGO, IG Algarve, Aragonez e Touriga Nacional
€20

MONTE DO CABEÇÃO, IG Alentejano, Blend Aragonez
€15

QUINTA DA FONTE DO OURO, DOC Dão,
T. Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro
€18



WHITE WINE

VINHO BRANCO 75cl

ALGARVE (Southern/Sul)

PAXÁ, Branco, Arinto, Crato Branco e Verdelho
€18

MARQUÊS DOS VALES, Selecta, IG, Arinto
€20

BARRANCO LONGO, Grande Escolha,
Arinto e Chardonnay
€21

PAXÁ, Reserva, Viognier
€26

VINHO VERDE (Atlantic Coast/Atlântico)

ESCUDO REAL, Trajadura, Loureiro
€15

MURALHAS DE MONÇÃO, Alvarinho, Trajadura
€19

SOALHEIRO, DOC, Alvarinho
€25



BAIRRADA (Atlantic Coast/Atlântico)

VALDOEIRO, Selection, Arinto, Bical e Chardonnay
€15

DOURO (Mountain/Montanha)

PLANALTO, Reserva, Gouveio, Malvasia Fina e Viosinho
€21

DUAS QUINTAS, DOC, Viosinho, Rabigato e Arinto
€25

PENÍNSULA DE SETÚBAL (Southern/Sul)

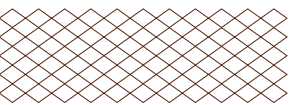
VALDOEIRO, Selection, Arinto, Bical e Chardonnay
€15

ALENTEJO (Southern/Sul)

MONTE DO CABEÇÃO, Antão Vaz, Arinto e Verdelho
€15

E.A., Cartuxa, Antão Vaz, Roupeiro e Arinto
€18





RED WINE

VINHO TINTO 75cl

ALGARVE (Southern/Sul)

MARQUÊS DOS VALES, Selecta, IG, Castelão
€20

BARRANCO LONGO, Private Selection,
Aragonez e Alicante Bouschet
€22

BARRANCO LONGO, Colheita Seleccionada,
Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Syrah
€24

PAXÁ, Reserva, Syrah, Alicante bouschet, Touriga nacional
€32

PAXÁ, Vinhas Tradicionais, Negra Mole
€36

DOURO (Mountain/Montanha)

SÃO MIGUEL, Blend Touriga Nacional
€15

ESTEVA, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Franca
€20

VALLADO, Tinta Roriz, Touriga Franca e Sousão
€25

DUAS QUINTAS, DOC, Touriga Nacional, Tinta Roriz
e Touriga Franca
€28

POST-SCRIPTUM de CHRYSEIA, T. Nacional, Touriga Franca
e Tinta Barroca
€34

DÃO (Mountain/Montanha)

QUINTA DA FONTE DO OURO, DOC, Touriga Nacional,
Alfrocheiro e Jaen
€18



BAIRRADA (Atlântico/Atlantic coast)

VALDOEIRO SELECTION, Baga, Cabernet , Sauvignon e Merlot
€15

PENÍNSULA DE SETÚBAL (sul/Southern)

BRASÃO DA VILA, IG
€15

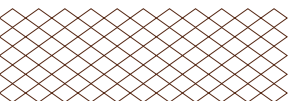
ALENTEJO (sul/Southern)

E.A., Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Castelão
€20

MONTE DA PECEGUINA,
Aragonez, Touriga Nacional e Alicante Bouschet
€28

HERDADE DOS GROUS, IG,
Aragonez, Alicante Bouschet, T. Nacional e Syrah
€28





WINE BY THE GLASS

VINHO A COPO

SPARKLING WINE ESPUMANTE

€5

STILL WHITE OR ROSÉ TRANQUILO BRANCO E ROSÉ

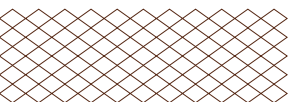
€4

STILL RED TRANQUILO TINTO

€4

SELECTION OF THE DAY SELECÇÃO DO DIA

€6



SOFT DRINKS & JUICES

REFRIGERANTES E SUMOS

COCA-COLA 25cl

€3

SPRITE 25cl

€3

ORANGE SOFT DRINK FANTA LARANJA 25cl

€3

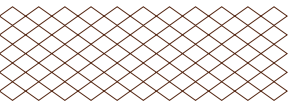
COCA-COLA LIGHT 25cl

€3

PEACH ICED TEA/LEMON NESTEA PÊSSEGO/LIMÃO 30cl

€3.20





BEER CERVEJA

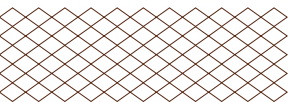
SUPER BOCK 33cl
€3.50

SUPER BOCK Stout 33cl
€3.50

SUPER BOCK Draught Pressão 20cl
€2.50

SUPER BOCK Draught Pressão 40cl
€4.50

SUPER BOCK Non alcoholic Sem álcool 33cl
€3.50



OTHER BEVERAGES OUTRAS BEBIDAS

ADDITIONAL BEVERAGE OPTIONS AVAILABLE.
PLEASE CONSULT OUR BAR MENU.
OUTRAS OPÇÕES DE BEBIDA DISPONÍVEIS.
POR FAVOR CONSULTE O MENU DE BAR.

PLEASE INFORM US IN CASE OF ANY FOOD RESTRICTIONS, ALLERGIES OR PREFERENCES FOR ETHNIC FOOD.
NO PLATE, FOOD OR BEVERAGE, INCLUDING THE COUVERT, CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED BY
THE CUSTOMER OR IS RENDERED UNUSABLE BY THE CUSTOMER.

POR FAVOR INFORME-NOS NO CASO DE RESTRIÇÃO ALIMENTAR, ALERGIAS OU PREFERÊNCIA POR COMIDA ÉTNICA.
NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO
FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.

THIS ESTABLISHMENT HAS A COMPLAINTS BOOK.
ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE UM LIVRO DE RECLAMAÇÕES.

