



# 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€**

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

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

**4€**



## AS AN APPETIZER PARA COMEÇAR

### **Clams tossed in Olive Oil and Lemon Juice with Garlic**

Amêijoas à Bulhão Pato

**12€**

### **Pan-Fried Prawns tossed in a Garlic Sauce**

Gambas na Frigideira com Alho

**11€**

### **Dry-cured Ham slices with Fresh Melon and Port Wine Reduction**

Lascas de Presunto com Melão e Redução de Vinho do Porto

**7€**

### **Crispy Chèvre with Honey**

Estaladiço de Chèvre com 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

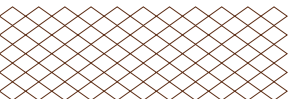
**4€**

### **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

**17€**

#### **Fresh Fish of the Day**

Peixe Fresco do Dia

**15.50€**

#### **Grilled Darne of Fresh Salmon**

Posta de Salmão Grelhada

**15.50€**



## ◆ MEAT

### CARNE

#### **Matured (Veal) Sirloin Steak**

Naco da vazia (de Novilho) maturada

**21€**

#### **Grilled Lamb Chops, Mint Sauce \***

Costeletas de Borrego, Molho de Hortelã\*

**20€**

#### **Grilled Mixed Kebab \***

Espetada Mista de Carne \*

**18€**

#### **Grilled Pork Chops served with Red Wine Poached Pear**

Costeletas de Porco com Pera em Vinho Tinto

**13€**

#### **Pork Spare Ribs served with BBQ Sauce**

Entrecosto de Porco servido com Molho BBQ

**13€**

#### **Grilled Chicken with Spicy Piri-Piri Sauce**

Frango Grelhado com Piri-Piri

**13€**

#### **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

**40€**

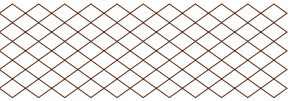
#### **Mixed Grilled Meat (2 persons) \***

Grelhada Mista (2 pessoas) \*

**34€**

\* You can choose between Potato Steakhouse or Potato Gratin

\* Pode optar entre Batata Steakhouse ou Batata Gratinada



## **THE CHEF'S SPECIALITIES** AS ESPECIALIDADES DO CHEF

### **Fresh Fish and Shellfish cooked in a Copper Pot with Wine, Herbs and Spices (2 persons)**

Peixe e Marisco na Cataplana (2 pessoas)

**38€**

### **Tiger Prawn Skewers**

Espetada de Camarão Tigre

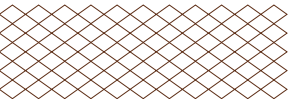
**23.50€**

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

Bife à Velha Maneira do Páteo

**21€**





## DESSERTS SOBREMESAS

### **Cheese Platter with Port Wine**

Tábua de Queijos com Vinho do Porto

**6€**

### **Almond Parfait**

Parfait de Amêndoa

**5€**

### **Orange Roll**

Torta de Laranja

**5€**

### **White Almond Tart**

Torta Branca de Amêndoa

**5€**

### **Chocolate Delight**

Delícia de Chocolate

**5€**

### **Red Wine poached Pear with Vanilla Ice Cream**

Pera em Vinho Tinto com Gelado de Baunilha

**4.50€**

### **Fresh Pineapple Slice with Vanilla Ice Cream**

Ananás Fresco com Gelado de Baunilha

**4.50€**

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.

