

ENTRADAS / STARTERS / ENTRÉES

COUVERT

(NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O 'COUVERT', PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO)

PÃO, MANTEIGA, AZEITONAS (POR PESSOA)

BREAD, BUTTER, OLIVES (PER PERSON)

PAIN, BEURRE, OLIVES (PAR PERSONNE)

AZEITE VIRGEM EXTRA PRIMIUM (SERVIDO À MESA)

AZEITE DE CATEGORIA SUPERIOR, EXTRAÍDO A FRIO, COM NOTAS FRESCAS DE ERVA CORTADA, AMENDOA VERDE E UM LIGEIRO TOQUE PICANTE NO FINAL.

PREMIUM EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (SERVED AT THE TABLE)

A SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL, COLD-PRESSED, WITH FRESH NOTES OF CUT GRASS, GREEN ALMOND AND A SLIGHT SPICY TOUCH AT THE END.

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE (SERVIE À TABLE)

UNE HUILE D'OLIVE DE CATÉGORIE SUPÉRIEURE, PRESSÉE À FROID, AVEC DES NOTES FRAÎCHES D'HERBE COUPÉE, D'AMANDE VERTE ET UNE LÉGÈRE TOUCHE ÉPICÉE EN FINALE.

CARPACCIO DE BIFE GRELHADO

DELICADAS FATIAS DE CARNE GRELHADA, RÚCULA FRESCA, PARMESÃO E CROCANTE DE AMÊNDOA

GRILLED BEEF CARPACCIO

BEEF SLICES, DELICATE GRILLED, FRESH ARUGULA, PARMESAN, AND ALMOND CRUMBLE

CARPACCIO DE BŒUF GRILLÉ

TRANCHES DE BŒUF GRILLÉES, ROQUETTE FRAÎCHE, PARMESAN ET CROUSTILLANT D'AMANDES

TÁRTARO DE SALMÃO

SALMÃO FRESCO COM ABACATE CREMOSO E TOQUE DELICADO DE WASABI

SALMON TARTARE

FRESH SALMON WITH CREAMY AVOCADO AND A DELICATE TOUCH OF WASABI

TARTARE DE SAUMON

SAUMON FRAIS, AVOCAT, TOUCHE DE WASABI

ARGOLAS DE LULA

CROCANTES POR FORA, MACIAS POR DENTRO, SERVIDAS COM MOLHO TÁRTARO AROMATIZADO E ESPECIARIAS CAJUN

BATTERED SQUID RINGS

CRISPY OUTSIDE, TENDER INSIDE, SERVED WITH AROMATIC TARTAR SAUCE AND CAJUN SPICES

ANNEAUX DE CALAMAR PANÉS

CALAMAR PANÉ, SAUCE TARTARE, ÉPICES CAJUN

MEXILHÃO MEIA CONCHA

MEXILHÃO GRELHADO COM MANTEIGA CÍTRICA, ALHO E PAPRICA FUMADA

HALF-SHELL MUSSELS

GRILLED MUSSELS WITH CITRUS BUTTER, GARLIC, AND SMOKED PAPRIKA

MOULES EN DEMI-COQUILLE

MOULES GRILLÉES, BEURRE D'AGRUMES, AIL, PAPRIKA FUMÉ

CAMARÃO AO ALHO E PIRI-PIRI

CAMARÃO SALTEADO EM ALHO E PIRIPIRI, AROMATIZADO COM VINHO VERDE E COENTROS

GARLIC AND CHILI PRAWNS

SAUTÉED PRAWNS WITH GARLIC AND CHILI, SCENTED WITH GREEN WINE AND CORIANDER

CREVETTES À L'AIL ET AU PIRI-PIRI

CREVETTES, AIL, PIRI-PIRI, VIN VERT, CORIANDRE

CROQUETES DE POLVO

CROQUETES DE POLVO CROCANTES, SERVIDOS COM MOLHO TÁRTARO

OCTOPUS CROQUETTES

CRISPY OCTOPUS CROQUETTES SERVED WITH TARTAR SAUCE

CROQUETTES DE POULPE

CROQUETTES DE POULPE, SAUCE TARTARE

SALADAS / SALADS / SALADES

SALADA CROCANTE COM CAMARÃO E MOLHO CAESAR

CRISPY SALAD WITH SHRIMP AND CAESAR DRESSING

SALADE CROQUANTE AUX CREVETTES, SAUCE CÉSAR

SALADA PANGEIA “BY THE SEA”

SALADA DE CHOURIÇO E MILHO GRELHADO COM SEMENTES DE ABÓBORA CROCANTES

GRILLED CHORIZO & CORN SALAD WITH CRUNCHY PUMPKIN SEEDS

SALADE DE CHORIZO ET MAÏS, GRAINES DE COURGE

SOPAS / SOUPS / SOUPES

SOPA DE PEIXE E CAMARÃO

FISH AND SHRIMP SOUP

SOUPE DE POISSON ET CREVETTES

CREME DE LEGUMES

VEGETABLE CREAM SOUP

SOUPE DE LÉGUMES VELOUTÉE

POLVO / OCTOPUS / POULPE

TRILOGIA DE POLVO

UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA COM TRÊS INTERPRETAÇÕES DO NOSSO POLVO: GRELHADO, ASSADO NO FORNO E CROCANTE DE BROA — PERFEITO PARA PARTILHAR.

A SIGNATURE OCTOPUS TRIO: GRILLED, OVEN ROASTED AND CORN-BREAD CRUSTED — IDEAL TO SHARE.

TRILOGIE DE POULPE: TROIS TEXTURES, À PARTAGER

POLVO GRELHADO

POLVO GRELHADO, SERVIDO COM BATATA-DOCE, MOLHO DE PIMENTA, PIRIPIRI, AZEITONAS E COENTROS FRESCOS.

GRILLED OCTOPUS WITH SWEET POTATO AND AROMATIC PEPPER SAUCE.

POULPE GRILLÉ AUX PATATES DOUCES.

POLVO ASSADO NO FORNO

ASSADO LENTAMENTE, ACOMPANHADO DE BATATA A MURRO, AZEITE VIRGEM, CEBOLA E ALHO.

SLOW-ROASTED OCTOPUS WITH “POUNDED” POTATOES, OLIVE OIL, ONION AND GARLIC.

POULPE RÔTI AUX POMMES ÉCRASÉES.

PEIXE / FISH / POISSON

LOMBO DE PEIXE FRESCO

PEIXE FRESCO DO DIA, COM BATATA ASSADA, LEGUMES SALTEADOS E DELICADA “SALSA CRUDA”.

FRESH DAILY FISH FILLET WITH ROASTED POTATOES AND LIGHT “SALSA CRUDA”.

FILET DE POISSON FRAIS, SAUCE LÉGÈRE “SALSA CRUDA”.

CAMARÃO MEL & LIMA

CAMARÃO SALTEADO EM AZEITE COM ALHO, MEL, LIMA FRESCA E SALSA — LEVE, AROMÁTICO E ENVOLVENTE.

SAUTÉED SHRIMP WITH OLIVE OIL, GARLIC, HONEY, LIME AND PARSLEY.

CREVETTES MIEL ET CITRON VERT.

FILETE DE SALMÃO GRELHADO

SALMÃO GRELHADO COM LENTILHAS ESTUFADAS, ARROZ BASMATI AO VAPOR, AZEITE VIRGEM, ALCAPARRAS E FUNCHO.

GRILLED SALMON WITH STEWED LENTILS, STEAMED BASMATI RICE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, CAPERS AND FENNEL.

SAUMON GRILLÉ ACCOMPAGNÉ DE LENTILLES MIJOTÉES, DE RIZ BASMATI CUIT À LA VAPEUR, D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, DE CÂPRES ET DE FENOUIL.

BACALHAU COM BROA

BACALHAU CONFITADO COM ESPINAFRES, GRÃO-DE-BICO, BATATA, CROCANTE DE BROA E AZEITE BEIRÃO.

CODFISH WITH SPINACH, CHICKPEAS, POTATOES AND CORNBREAD CRUST.

MORUE AUX ÉPINARDS, POIS CHICHES, POMMES DE TERRE ET CROÛTE DE PAIN DE MAÏS

CARNE / MEAT / VIANDE

BIFE DA VAZIA / SIRLOIN STEAK / FAUX-FILET DE BOEUF

BIFE GRELHADO, SERVIDO COM BATATA FRITA ARTESANAL E SALADA FRESCA.

MOLHOS: À PORTUGUESA ou MANTEIGA MAÎTRE D'HÔTEL.

GRILLED STEAK COOKED TO PERFECTION, SERVED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES AND A FRESH SALAD.

SAUCES: PORTUGUESE STYLE OR MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER.

STEAK GRILLÉ CUIT À LA PERFECTION, SERVI AVEC DES FRITES MAISON ET UNE SALADE FRAÎCHE.

SAUCES: À LA PORTUGAISE OU AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL.

COXA DE PATO CONFITADA

COXA DE PATO CONFITADA LENTAMENTE, COM MOLHO DO CHEF AROMATIZADO AO VINHO DO PORTO.

SLOW-COOKED DUCK CONFIT WITH PORT WINE SAUCE.

CONFIT DE CANARD SAUCE PORTO.

HAMBÚRGUER PANGEIA

PÃO BRIOCHE, HAMBÚRGUER 200G, CHEDDAR, TOMATE, ALFACE E BATATA FRITA.

BRIOCHE BUN, 200G HAMBURGER PATTY, CHEDDAR CHEESE, TOMATO, LETTUCE, AND FRENCH FRIES.

PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ DE 200 G, CHEDDAR, TOMATE, LAITUE ET FRITES.

MASSAS / PASTAS / PÂTES

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA, TAGLIOLINI DE TINTA DE CHOCO COM

CAMARÃO NUM MOLHO DE NATAS AROMATIZADO COM ALHO E PAPRICA FUMADA

CUTTLEFISH INK TAGLIOLINI WITH SHRIMP, SERVED IN A CREAMY SAUCE

PÂTES TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE, AVEC DES CREVETTES ET SAUCE À LA CRÈME FRAÎCHE

SPAGHETTI À BOLONHESA

CLÁSSICO ITALIANO COM MOLHO DE CARNE LENTAMENTE APURADO.

CLASSIC SPAGHETTI BOLOGNESE.

SPAGHETTI BOLOGNAISE.

VEGETARIANO / VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

AMASSADA DE GRÃO COM BATATA DOCE, SERVIDO COM LEGUMES SALTEADOS NUM MOLHO DE PIMENTOS GRELHADOS, PIRIPIRI, AZEITONA E COENTROS

MASHED CHICKPEA WITH SWEET POTATO, SERVED WITH SAUTÉED VEGETABLES IN A GRILLED RED PEPPER SAUCE, CHILI, OLIVES AND CORIANDER

PURÉE DE POIS CHICHES ET PATATES DOUCES, SERVE AVEC DES LÉGUMES SAUTÉS DANS UNE SAUCE AUX POIVRONS GRILLÉS, PIMENTOS, OLIVES ET CORIANDRE. GRILLÉ, CHILI, OLIVES ET CORIANDRE

SOBREMESAS / DESSERTS / DESSERTS

DOÇARIA CASEIRA

TODA A DOÇARIA É PREPARADA ARTESANALMENTE NA PANGEIA.

ALL DESSERTS ARE HOMEMADE AT PANGEIA.

DESSERTS FAITS MAISON

MENU



Pangeia

By the Sea

*Onde os continentes foram um só,
o mundo volta a encontrar-se à mesa*

*Where continentes were once one,
the world meets again at one table*

*Là où les continents ne faisaient qu'un,
le monde se retrouve à une même table*