



www.abrigodopastor.com





ENTRADAS | APPETIZERS | ENTRÉES | APPETITHAPPEN

BOLO DO CACO COM MANTEIGA D'ALHO

“Bolo do Caco” Homemade Bread with Butter in Garlic

Pain maison «Bolo do Caco» avec beurre à l’ail

Hausgemachtes Brot “Bolo do Caco“ mit Butter in Knoblauch

CESTO DE PÃO DE BATATA-DOCE CASEIRO COM MANTEIGA D'ALHO

Basket of homemade Bread w/ sweet Potato and Butter in Garlic

Panier de pain fait maison avec / patate douce et beurre à l’ail

Korb des selbst gemachten Brotes mit / süßer Kartoffel und Butter im Knoblauch

QUEIJO FRESCO DO SANTO NA COUVE

Fresh Cheese from Santo in cabbage leaf

Fromage frais de “Santo da Serra”

Frischkäse vom Ort Santo da Serra auf dem Kohl

TÁBUA DE ENCHIDOS GRELHADOS

Assorted local Cured Sausages grilled

Plateau de « chorizos » grillés

Brett mit gegrillten Wurstspezialitäten

ALHEIRA DE CAÇA GRELHADA

Grilled Game Sausage

“Chorizo » de chasse “Alheira” grillé

Gegrillte Alheira (Wurstspezialität)

CARNE DE PORCO EM VINHO E ALHOS

Pork in wine & garlic

Viande de Porc marinée au Vin et à l’Ail

Schweinefleisch in Wein- und Knoblauchsoße

PERNINHAS DE RÃ PANADAS

Frog legs in breadcrumbs

Cuisses de Grenouilles panées

Panierte Froschschenkel

ISCAS DE FÍGADO COM MADEIRA BOAL

Sautéed Calves Liver in Madeira Boal

Lamelles de Foie au Vin Madère Boal

Rinderleber mit halbsüßem Madeirawein

TRAVESSA DE PRESUNTO LAMINADO

Regional Cured Ham

Assiette de Jambon Cru

Platte mit Schinkenscheiben

TÁBUA DE QUEIJOS

Cheeseboard

Assiette de fromages

Käse Tafel

SOPAS | SOUPS | SOUPES | SUPPEN

SOPA DE TRIGO À ANTIGA

Wheat old style soup
Soupe de Blé à l'ancienne
Weizensuppe alter Stil

CANJINHA DE GALINHA DO CAMPO

Chicken Soup
Consommé de Poule de la campagne
Landhühnerbrühe

SOPA DE TOMATE, CEBOLA E OVO ESCALFADO

Tomato and Onion soup with poached Egg
Soupe de Tomate, Oignon et Oeuf poché
Tomatensuppe mit Zwiebel und Ei

AÇORDA MADEIRENSE

Typical Madeira' Soup (bread with olive oil, garlic and poached egg)
Consommé traditionnel de Madère (Thym, Ail, Pain et Oeuf poché)
Regionale Açorda (Brot- und Eibrühe)

KIDS MENU

(Contém Surpresa exclusivamente para crianças até aos 10 anos)
(Includes a Surprise for Children under 10 years old)
(Comprend Surprise pour les enfants jusqu'à 10 ans)
(inkludiert eine Überraschung exklusiv für Kinder bis 10 Jahre)

VERDURAS DO CAMPO (CRÈME DE LEGUMES)

Cream of Vegetables Soup
Crème de Légumes de la Campagne
Landgemüse (Gemüse-Cremsuppe)

O "MIGALHAS" – HAMBURGER E FRITAS

Crumbs – Hamburger and French Fries
Steak haché et frites
Krumen – Hamburger mit Pommes

OVELHINHA – (SALSICHAS + OVO + FRITAS E TOMATE)

Sausages + Egg + Fries and Tomatoes
Saucisses + Oeuf + Frites et Tomates
Würstchen + Ei + Pommes und Tomaten

O "PASTORINHO" (MINI BIFE COM FRITAS E TOMATE)

Mini-Steak with fries and tomato
Mini-Bifteck de Bœuf avec Frites et Tomate
Der kleine Hirt (Mini- Steak mit Pommes und Tomate)

A "CABRINHA" (FILETE ESPADA, ARROZ E TOMATE)

Black Scabbard Fish filet w/Rice & Tomato
Filet d'Espada, Riz et Tomate
Das Schäfchen (Degenfischfilet, Reis und Tomate)

PEIXE | FISH | POISSONS | FISCHE

BACALHAU COM BROA DE MILHO NA TELHA

Cod with Cornbread on Roof Tile

Morue au Four grillé avec des Oignons, Choux et Pain au Mais

Stockfisch mit Maisgebäck im Ofen

BIFES DE ATUM, MOLHO VILÃO

Tuna Fillets, Vilão Sauce (red wine sauce)

Bifteck de Thon, Sauce au Vin, Ail et Herbes aromatiques

Thunfisch-Filets, Sonder-Soße und gebratene

FILETES DE ESPADA À PASTOR

Scabbard Fish Filets “Pastor style”

Filets d’Espada façon “Pastor”

Degenfischfilets Hirtenstil

POLVO À PASTOR AZEITE, ALHO, PIMENTOS, SALSA E CEBOLA COM BATADA SÃO JOÃO

Octopus “Pastor” Olive Oil, Garlic, Peppers, Parsley and Onion with St. John’s potatoes

Octopus “Pastor” Huile d’olive, Ail, Poivrons, Persil et Oignon avec Pommes de Terre de St. John’s

Octopus “Pastor” Olivenöl, Knoblauch, Paprika, Petersilie und Zwiebel mit St. Johns Kartoffeln

BACALHAU A NADO BACALHAU ESPECIAL 400GR

Special cod fish 400gr

Morue spéciale 400gr

Spezieller Kabeljau 400gr

BACALHAU A NADO (2 PESSOAS) BACALHAU ESPECIAL 800GR

Special cod fish 800gr (2 people)

Morue spéciale 800gr (2 personnes)

Spezieller Kabeljau 800gr (2 Leute)

PRATOS LIGEIROS | LIGHT | PLATS LEGERS | LEICHT

CANOA VEGETARIANA GRATINADA

Canoe Tray with Gratin Vegetables

Assortiment de Légumes gratinés

Gratiniertes Gemüsekanu

SALADA MULTICOR COM QUEIJO FRESCO E MOLHO IOGURTE

Multicolour Salad with Fresh Cheese and Yoghurt Sauce

Salade multicolore au fromage frais et sauce yaourt

Buntsalat mit Frischkäse und Joghurt-Sauce

O VEGETARIANO (ARROZ, LEGUMES, ESPARREGADO, FEIJÃO, COGUMELOS)

Vegetarian dish (Rice, Vegetables, Spinach, Bean and mushrooms)

Plat vegetarien (Riz, légumes, Épinards, Haricot et champignons)

Vegetarisches Gericht (Reis, Gemüse, Spinat, Bohnen und Pilze)

CARIL DE LEGUMES SALTEADOS C/ CARIL E LEITE DE COCO, ACOMPANHADO DE ARROZ BRANCO

Curry vegetables (Sautéed vegetables with curry and coconut milk, served with white rice)

Cari de légumes (Légumes sautés au curry et lait de coco, servi avec riz blanc)

Currygemüse (Sautiertes Gemüse mit Curry und Kokosmilch, serviert mit weißem Reis)



PORCO PRETO PLUMAS DO CACHAÇO

Special cut of pork (black wild pig)

“Plumes” de Porc Noir

Nacken – Schwarzer Schwein

JAVALI EM ESCALOPES COM FRUTA

Wild Boar Steaks with Fruit

Escalopes de Sanglier avec des Fruits

Wildschwein mit Obst

COSTELETAS DE BORREGO COM LARANJA E ALECRIM

Lamb Chops with Orange and Rosemary

Côtelettes d’Agneau à l’Orange et Romarin

Lammkoteletts mit Orange und Rosmarin

ENTRECOSTO DE PORCO CHURRASCO NA BRASA

Special Grilled Pork Ribs

Entrecôte de Porc » barbecue » grillée dans la Braise

Schweinrippchen am offenen Feuer

PERU EM ABANICOS NA BRASA COM FLOR DE SAL

Turkey Scallops on the grill

Dinde à la Braise et Fleur de Sel

Pute-Filets am offenen Feuer mit Salzblüte

ESPETADA REGIONAL 300 GR.

Regional Espetada (meat in cubes on the skewer) - 300 Gr

Brochette Régional de Bœuf - 300 Gr

Regionales Fleisch am Spieß - 300 Gr

ESPETADA COM OSSO

Regional Espetada with bone

Espetada régionale avec os

Regionale Espetada mit Knochen

COSTELETA DE VACA NA BRASA

Grilled beef chop

Côtelette de boeuf grillée

Gegrilltes Rindfleisch

LOMBO DE VACA NA BRASA

Grilled Beef Tenderloin

Cote de Bœuf à la Braise

Rinderfilet am offenen Feuer

FILETE DE NOVILHA (280GR)

Beef fillet - 280 Gr

Filet de boeuf - 280 Gr

Rinderfilet - 280 Gr

ESPETADA DO FILETE DE NOVILHA

Beef fillet skewer

Brochette de filet de boeuf

Rinderfiletspieß

T-BONE DE VACA (750GR)

T-bone steak - 750 Gr

Bifteck d’aloyau - 750 Gr

T-Bone-Steak - 750 Gr



ESPECIALIDADES DA CASA | HOUSE SPECIALTIES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON | HAUSSPEZIALITÄTEN

CALDEIRADA DE CABRITO NA PANELA

Goat Stew Casserole
Ragout de Cabri cuit dans la Casserole
Zicklein-Eintopf

LEITÃO ASSADO À PASTOR (PRODUÇÃO REGIONAL)

Shepherd's Roast Suckling Pig
Cochon de Lait (production régional) façon "Pastor"
Gebratenes Spanferkel Hirtenstil (regionale produktion)

COELHO JOVEM ESTUFADINHO

Young Rabbit Stew in a Pot
Jeune Lapin cuit à l'Étouffé
Junges Kaninchen (geschmort)

VEADO (BIFINHOS COM MOLHO DE COGUMELOS)

Deer Tenderloin Steak with Mushroom Sauce
Chevreuil en mini-steaks, sauce aux Champignons
Hirsch-Steakchen mit Champignons-Soße

BIFE DE PIMENTA GRELHADO À PASTOR (LOMBO)

Pepper Steak "Pastor" style
Bifteck au Poivre, façon "Pastor"
Pfeffer-Steak nach Art des Hauses

ALMOÇO DE DOMINGO | SUNDAY LUNCH DÉJEUNER DIMANCHE | SONNTAGSMITTAGESSEN

COZIDO À PORTUGUESA À MODA ANTIGA

Traditional dish with 8 different meat with vegetables and potatoes
Plat traditionnel de "Pot au Feu", 8 types de Viandes, Légumes, Pommes de Terre
"Cozido" – altes traditionelles Gericht mit 8 verschiedenen Fleischsorten,
Gemüsen, Kartoffeln

ENTRECOSTO ASSADO CORTE ESPECIAL (FINS DE SEMANA E FERIADOS)

Special ribs-cut marinated (holidays and weekends)
Entrecôtes marinés de Porc rôti, coupe spécial (fériades et week-ends)
Sonder-Schweinrippchen (Feiertage und Wochenende)

**ACOMPANHAMENTOS | ACCOMPANIMENTS
ACCOMPAGNMENTS | BEILAGEN**

ARROZ

Rice
Riz
Reis

SALADA MISTA

Mixed Salad
Salade mixte
Gemischter Salat

LEGUMES DA ESTAÇÃO

Vegetables
Légumes
Gemüse

BATATA SALTEADA

Sautéed Potatoes
Pommes de Terre sautés
Kartoffeln

BATATAS FRITAS

French Potatoes
Frites
Pommes

BATATA COZIDA

Boiled Potato
Pommes de Terre Bouilliés
Salzkartoffeln

BATATA DOCE COM MEL

Sweet Potato w/honey
Patates douces au miel
Süßkartoffeln mit Honig

MILHO FRITO

Fried Maize
Mais Frit
Maiskroketten

FEIJÃO PRETO

Black Bean
Haricots noirs
Schwarz-Bohnen

ARROZ DE FEIJÃO NA PANELA

Bean Rice Casserole
Riz aux Haricots en Casserole
Bohnenreis im Topf

ESPARREGADO

Spinach
Épinards
Spinat