

RESIDENTE

FOND OF GOOD FOOD

Instagram @residente.cascais

FIRST BITES

**Gema Curada e Requeijão Trufado com
pão de massa mãe** 6,00€
*Cured Egg Yolk and
Truffled cream cheese with sourdough bread*

SMALL BITES TO SHARE

Humus de Abacate e Manjerição 7,00€
Avocado and Basil Hummus

Húmus de grão, abacate e manjerição servido com tostas
e palitos de cenoura / Chickpea, avocado and basil hummus
served with toasts and carrot sticks

Burrata Mediterrânea 12,00€
Mediterranean Burrata

Burrata com pesto verde, alcaparras, azeitonas, tomate cherry
e pimentos assados / Burrata with pesto, capers, olives, tomato
cherry and roasted peppers

Croquetas de Presunto Ibérico 8,00€
"Pata Negra" Prosciutto Croquetas

Creimosas croquetas de presunto ibérico /
Creamy prosciutto "Pata Negra" croquetas

Tempura de Camarão 10,00€
Shrimp Tempura

Tempura de camarão com maionese de wasabi /
Shrimp tempura with wasabi mayo

Frango Frito Korean style 13,00€
Korean Style Fried Chicken

Frango frito estilo coreano com molho agri-doce
e sésamo tostado / Chicken korean style with
sweet and sour sauce and toasted sesame

Crocante de Salmão 11,00€
Crispy Salmon

Tosta de arroz, tártaro de salmão, molho asiático,
wasabi e queijo creme / Rice toast, salmon tartar,
asian sauce, wasabi and cream cheese

Foccacia de Carpaccio e Burrata 12,00€
Foccacia of Carpaccio and Burrata

Sandwich de foccacia, carpaccio de novilho, burrata,
tomate seco, rúcula e pesto / Foccacia sandwich with
beef carpaccio, burrata, dried tomato and arugula

Ovos rotos à Residente 12,00€
Residente's Eggs

Ovos rotos inspirados no montado alentejano
com cogumelos, batata palha, enchidos, espargos
e crème fraiche / Eggs from Alentejo with mushrooms,
angel hair chips, chorizo, asparagus and crème fraiche

Endívias com Pêra Assada e Gorgonzola 8,00€
Endives with Roasted Pear and Gorgonzola

Endívias com pêra assada, queijo gorgonzola, pinhão, molho
de sour cream e burrata e vinagrete com mel / Endive leaves,
roasted pear, gorgonzola, pine nut, burrata and sour cream
sauce, vinaigrette with honey

Gnocchi Artesanal 10,00€
Endives with Roasted Pear and Gorgonzola

Gnocchi de batata artesanal com molho gorgonzola,
espinafres e pistácio / Homemade potato gnocchi
with gorgonzola cheese sauce, spinach and pistachio

Crocante de Tártaro do Lombo 12,00€
Crispy beef sirloin tartare

Tartaro do lombo servido em Pani Puri com molho
de maionese La Vera / Loin tartare served in Pani Puri
with mayonnaise de La Vera

Sandwich Caesar com Frango Crocante 12,00€
Crispy Chicken Caesar Sandwich

Frango panado com salada César, pickles em pão brioche /
Breaded chicken with Caesar salad, pickles in Brioche

Bocadillo de Lombo e Foie 12,00€
Sirloin and Foie Gras Sandwich

Bife do Lombo José Ignácio com Foie Gras e molho trufado
em pão de baguete / José Ignácio Sirloin steak with Foie gras
and truffled sauce in baguette bread

Tiras de Porco Preto 12,00€
Black Pork Strips

Tiras de porco preto fritas servidas com molho Kakuni /
Black pork fried strips served with Kakuni sauce

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este
for inutilizado. (DL n.º 10/2015 art. 135º de 16 de Janeiro)

Preços incluem Iva à taxa em vigor.
Para informação sobre alérgenos
solicitar ao colaborador.

BIG BITES TO SHARE

Taglietelle de cogumelos e trufas 16,00€
Truffled Tagliatelle with Mushrooms

Tagliatelle com molho cremoso de cogumelos e trufa /
Mushrooms tagliatelle with truffled creamy sauce

Bacalhau à Brás Original 20,00€
Tradicional Codfish "à Brás"

Bacalhau à brás receita original com ovo, cebola e batata palha /
Traditional codfish "à brás" with egg, onion and potato

Salada César à Residente 15,00€
Caesar Salad by Residente

Salada inspirada na salada César, molho cremoso de parmesão, anchovas e limão, frango frito, bacon fumado, croutons e lascas de parmesão / *Caesar salad inspiration, creamy parmesan, anchovies and lemon sauce, fried chicken, bacon, croutons and parmesan cheese*

Arroz de Polvo 22,00€
Octopus Rice

Arroz de polvo maladrinho à portuguesa com coentros e alho /
Tradicional portuguese octopus rice with garlic and coriander

Moqueca de Peixe e Camarão 23,00€
Fish and Shrimp Moqueca

Moqueca de peixe e camarão com leite de côco e óleo de dendê acompanhado de arroz branco e farofa /
Fish and shrimp "moqueca" with coconut milk, palm oil served with white rice and "farofa"

Parmegiana de Frango 15,00€
Chicken Parmegiana

Frango panado com molho de tomate e parmesão ralado, servido com salada e batatas fritas / *Breaded panfried chicken with tomato sauce and parmesan cheese, served with salad and french fries*

Hambúrguer à Residente 16,00€
Residente's Burger

Hambúrguer José Ignácio com cebola caramelizada, bacon, queijo e rúcula, servido com batatas fritas / *José Ignácio burger caramelized onion, bacon, cheddar cheese and arugula, served with french fries*

Secretos de Porco em Coentrada 18,00€
Marinated grilled Pork in coriander Sauce

Secretos de porco marinados, grelhados em molho de coentros servido com batatas fritas / *Marinated grilled Pork with coriander sauce served with french fries*

Pato Confitado com Noodles Asiáticos 22,00€
Duck Confit with Asian Noodles

Pato confitado com noodles com molho asiático ligeiramente picante e legumes assados / *Duck confit with asian style noodles, mildly spicy with roasted vegetables*

Bife com molho à Residente 24,00€
Beef steak with Residente sauce

Bife de novilho com molho de ervas e limão servido com batatas fritas / *Beef steak with herbs and lemon sauce served with french fries*

SIDES

Batata frita caseira 4,00€
Homemade French Fries

Batata doce frita 5,00€
Homemade Sweet Potato Fries

Arroz Branco 4,00€
White Rice

Salada Residente 4,00€
Residente's Salad

Legumes Salteados 5,00€
Sautéed Vegetables

DESSERTS

Bolo de mousse de chocolate com caramelo salgado 6,00€
Chocolate Mousse Cake with Salted Caramel

Tiramisu 6,00€

Merengada de Limão 6,00€
Lemon Meringue Tart

Crocante de Maçã 6,00€
Crispy Apple

Crocante de maçã com gelado caseiro / *Crispy apple with homemade Ice Cream*