

Opíparo

Restaurante-Bar

Sugestões

Suggestions

For the day

Entrada *Appetizers*

Sopa de Tomate c/ovo escalfado 6,20 €
Tomato soup with poached egg

Sopa do Mar 9,50 €
Seafood Soup

Mexilhão à Espanhola 16,00 €
Spanish-style Mussels

Peixe *Fish*

Dourada grelhada acompanhado de batata assada e brócolos 16,50 €
Grilled fish with roast potato and broccoli

Jaquinzinhos c/ arroz de tomate acompanhado de salada 16,50 €
Little Mackerels with tomato rice and salad

Lagueirada de Polvo 20,50 €
Polvo cozido e assado em azeite virgem com batata doce e grelos
Boiled and roasted octopus in olive oil with sweet potatoes and turnip greens

Salmão Wellington 17,50 €
Folhado de salmão sobre cama de grelos, com puré de batata doce
Salmon puff pastry on a bed of sprouts, with sweet potato purée

Carnes *Meat*

Folhado de Pato 18,50 €
Perna de pato confitado, massa folhada e maçã caramelizada em vinho Madeira
Duck in pastry with apple caramelized in Madeira wine

Tataki de vazia 19,50 €
Tataki de vazia c/ puré de ervilha e molho de mostarda
Flank steak Tataki with pea purée and mustard sauce

Costeletinhas de Borrego com Alecrim 18,50 €
Costeletas de Borrego marinada c/ alecrim, esmagada de batata doce e pastelinho de Alho Francês
Lamb chops marinated in rosemary, mashed sweet potatoes and french garlic dumplings

Sobremesa *Dessert*

Tarte de limão merengada 6,75 €
Lemon Meringue Pie

Taça de Açai acompanhado de fruta, granola, leite condensado ou mel 8,50 €
Açaí Bowl served with fruit, granola, condensed milk or honey

Opíparo

Restaurante-Bar

Aperitivos

Aperitifs

Moscatel 5,50 €

Portuguese sweet wine

Gin Tónico:

Gin Tonic

· Gordons 8,50 €

· Bombay Sapphire 9,50 €

· Tanqueray London Dry 10,50 €

· Hendrick's 12,00 €

Martini (Rosato / Extradry / Rosso / Bianco) 6,50 €

Mojito 10,00 €

Cuban cocktail with rum and sugar

Caipirinha / Caipiroska / Caipiríssima / Caipirão / Morangoska 10,00 €

Brazilian cocktails

Margarita 10,00 €

Mexican cocktail with tequila and lemon juice

Cuba Libre 10,00 €

Cuban cocktail made of cola and white rum

Campari Orange (campari, sumo de laranja e água gaseificada) 9,00€

Campari, orange juice and sparkling water

Aperol 9,00€

Aperol, White wine, soda, orange and ice

Vodka Eristoff Branca / Preta 10,00 €

Eristoff Vodka White / Black

Couvert

Starters

Pão 1,30 €

Bread

Manteiga 1,60 €

Butter

Azeitonas Marinadas 2,40 €

Olives

Patê 2,70 €

Pate

Cajú 2,10 €

Cashew nuts

Opíparo

Restaurante-Bar

Entradas / Petiscos

Appetizers

Alhada de camarão	14,50 €
Camarão corado em azeite e alho <i>Shrimps cooked in olive oil and garlic</i>	
Bolinhas de Alheira c/ maionese de abóbora	13,50 €
<i>Alheira sausage meatballs with pumpkin mayonnaise</i>	
Misto de cogumelos frescos	13,50 €
Cogumelos selvagens salteados com coentros e alho <i>Mushrooms cooked with olive oil and garlic</i>	
Salada de bacalhau com grão	15,50 €
Lascas de bacalhau com grão pimentos e cebola (emulsão de coentros e vinagre balsâmico) <i>Chickpeas with codfish and onions (coriander emulsion and balsamic sauce)</i>	
Pica Pau	16,50 €
Carne da vazia frita com pickles e azeitonas <i>Fried slices of beef, pickles and olives</i>	
Tábua de queijos	16,00 €
3 queijos variados acompanhados de tostas e doce de abóbora <i>Mix of cheese with bread and pumpkin jam</i>	
Lulas Panadas com molho aioli	13,50 €
<i>Fried squid</i>	
Camarão panado com molho cocktail	15,50 €
<i>Fried shrimps</i>	
Salada de Polvo	16,00 €
Polvo cozido e laminado em vinagrete <i>Octopus salad with vinegar</i>	

Opíparo

Restaurante-Bar

Sopas

Soups

Sopa de legumes 5,20 €

Vegetable soup

Bisque de peixe 8,10 €

French soup, creamy with fish

Saladas

Salads

Salada de salmão - (molho grego e vinagre balsâmico) 16,50 €

Crutons de pão, salmão fumado, sementes de sésamo, mix de alfaces e palitos de maçã

Salmon salad with mix of lettuces, sticks of apple, bread croutons and sesame seeds (greek and balsamic sauce)

Salada brie - (emulsão de coentros) 15,30 €

Queijo brie, presunto serrano, nozes, tomate seco e mix de alfaces

Cheese brie and smoked ham with mix of lettuce, nuts, dried tomato (coriander emulsion)

Salada de queijo cabra - (molho ananás) 14,50 €

Queijo chèvre gratinado sobre tosta, mix de alfaces, chutney de tomate, ananás caramelizado e nozes

Chevre cheese gratin on toast, salad, tomato chutney, nuts (pineapple sauce)

Salada de mozzarella com tomate - (Molho balsâmico e pesto) 13,75 €

Mozzarella fresca com tomate molho balsâmico e molho pesto

Mozzarella cheese with tomato (balsamic and pesto sauce)

Salada de magret de pato - (molho grego e redução de vinho) 16,50 €

Peito de pato, pêra em vinho tinto, pepino, pinhões e mix de alfaces

Duck meat, sweet pear, cucumber, pine nuts and mix of lettuce (Greek and red wine sauce)

Salada de atum - (emulsão de coentros e vinagre balsâmico) 15,70 €

Atum, cebola, feijão frade, pimentos, tomate cherry, pepino, ovo cozido e mix de alfaces

Tuna, onion, beans, peppers, tomato, cucumber, egg and mix of lettuces (coriander emulsion and vinegar sauce)

Salada de frango - (molho grego e balsâmico) 15,50 €

Frango, ananás, milho e mix de alfaces

Chicken, pineapple, corn and mix of lettuces (Greek and balsamic sauce)

Salada mista - (emulsão de coentros e vinagre balsâmico) 10,50 €

Tomate, cebola, cenoura, pepino e mix de alfaces

Tomato, onion, carrots, cucumber and mix of lettuces (coriander and balsamic sauce)

Opíparo

Restaurante-Bar

Massas

Pastas

Lasanha de carne	16,50 €
Lasanha de carne com molho de tomate <i>Lasagna with meat and tomato sauce</i>	
Linguini à bolonhesa	15,50 €
Linguini com carne picada à bolonhesa <i>Linguini with minced beef bolognese</i>	
Tagliatelle carbonara	16,00 €
Tagliatelle com queijo, bacon, cogumelos e molho de natas <i>Tagliatelle with cheese, bacon, mushrooms and milk cream</i>	
Spaghetti nero	16,90 €
Spaghetti negro com mexilhões, gambas, tomate cherry e coentros <i>Black spaghetti with squids, shrimps, cherry tomato and coriander</i>	

Pizzas

Pizzas

Pizza Opíparo	15,20 €
Galinha, cogumelos frescos, amêndoas algarvias, queijo mozzarella e oregãos <i>Chicken, fresh mushrooms, almonds and mozzarella cheese</i>	
Pizza Noruega	16,90 €
Salmão fumado, natas, queijo mozzarella e limão à parte <i>Smoked salmon, milk cream, mozzarella cheese and a slice of lemon</i>	
Pizza Moçambique	15,80 €
Camarão, fiambre, cogumelos frescos, milho, queijo mozzarella e oregão <i>Shrimps, ham, mushrooms, corn, mozzarella cheese and oregano</i>	
Pizza Parma	14,70 €
Queijo Mozzarella, presunto, rúcula e lascas de parmesão <i>Mozzarella cheese, parmesan, smoked ham and arugula</i>	
Pizza Margarita	
Queijo mozzarella e oregãos	13,50 €
<i>Mozzarella cheese and oregano</i>	
Queijo Mozzarella, fiambre e orégãos	14,90 €
<i>Mozzarella cheese, ham and oregano</i>	

Opíparo

Restaurante-Bar

Peixes

Fish

Tiborna de bacalhau	20,10 €
Bacalhau braseado com cebola confitada e broa de milho com grelos e batata assada	
<i>Codfish with cooked onion, corn bread, turnip greens and potatoes</i>	
Lombo de bacalhau fresco	18,10 €
Bacalhau fresco corado, batata doce, grelos e chutney de tomate	
<i>Fresh codfish roasted with sweet potato, turnip greens and tomato chutney</i>	
Bife de Atum	20,80 €
Bife de atum com risotto de ervilhas, óleo de sésamo e tomate seco	
<i>Tuna steak with peas risotto and sesame oil</i>	
Tataki de atum	18,75 €
<i>Tuna tataki with sauteed vegetables and teriyaki sauce</i>	
Caril de gambas	18,10 €
Caril de gambas com arroz e frutas frescas	
<i>Shrimps curry with rice and fresh fruit</i>	
Arroz de bacalhau	18,50 €
<i>Codfish rice</i>	
Arroz de marisco	20,50 €
<i>Seafood rice</i>	
Arroz de polvo	19,30 €
<i>Octopus rice</i>	
Filete de peixe-galo	18,90 €
Filete de peixe-galo com arroz de ameijoas, coentros e salada	
<i>Dory-fish filet with clams and coriander rice</i>	
Camarão à Opíparo	19,90 €
Camarão com molho de manga agri-doce, arroz de coentros e mix de alfaces	
<i>Prawn with mango sauce, coriander rice and salad</i>	
Risotto de camarão	21,50 €
Risotto de camarão e coentros	
<i>Shrimp risotto</i>	

Opíparo

Restaurante-Bar

Carnes

Meat

Bife à Opíparo 19,50 €

Bife frito da vazia com molho de cogumelos, tomate cherry, aromatizado com queijo da serra

Fried steak with mushrooms and cherry tomato with "serra" cheese

Bife à Portuguesa 19,50 €

Bife da vazia com molho à Portuguesa, batata fritas rodelas e presunto

Portuguese sauce, sliced fried potatoes and smoked ham

Bife grelhado 19,50 €

Bife grelhado com dois acompanhamentos à escolha (arroz, batata assada ou frita, salada ou legumes)

Grilled steak with rice or potato and salad or vegetables

Bochechas de porco ibérico 18,90 €

Bochechas de porco preto lentamente estufado em vinho tinto com puré de castanhas e brócolos

Black pork cheeks stewed in wine with chestnuts puree and broccoli

Secretos de porco ibérico 16,70 €

Secretos de porco, puré de batata doce, legumes salteados e molho mel e mostarda

Pork steaks, sweet potatoes purée, grilled vegetables and mustard

Magret de pato 19,90 €

Peito de pato, com pera bêbeda e batata às rodelas

Duck breast with sweet pears and potatoes chips

Menú Kids (até 12 anos)

Kids Menu (till 12 years)

Um prato, uma sobremesa e uma bebida 15,60 €

One main dish, dessert and one drink

Pratos

Prego no prato, Bolonhesa ou Pizza picolina c/ fiambre

One main dish: Mini steak, bolognese or pizza with ham

Sobremesas

Mini-mousse ou gelado 1 bola, ou maçã

One dessert: Small mousse, 1 scoop of ice cream or apple

Bebidas

Refrigerante ou garrafa de água

One drink : Soda or bottle of water

Opíparo

Restaurante-Bar

Sobremesas

Desserts

Panacota c/ molho de chocolate, amêndoas torradas e gelado de chocolate	6,60 €
<i>Panacota with chocolate sauce, almonds and chocolate ice cream</i>	
Pudim Abade de Priscos	7,60 €
<i>Typical eggs pudding from North of Portugal</i>	
Crumble de maçã com gelado de baunilha	7,60 €
<i>Apple crumble with vanilla ice cream</i>	
Brownie de chocolate com gelado de baunilha	7,60 €
<i>Chocolate brownie with vanilla ice cream</i>	
Cheesecake	7,10 €
<i>Cheesecake</i>	
Mousse de chocolate	6,90 €
<i>Chocolate mousse</i>	
Arlequim de frutas com gelado de morango	8,90 €
<i>Fruit salad with strawberry ice cream</i>	
Fruta da época	5,20 €
<i>Seasonal fruit</i>	
Tulipa de gelado (por bola) - morango, baunilha, chocolate e limão	4,20 €
<i>Ice cream (each unit) - Strawberry, Vanilla, Chocolate and Lemon</i>	

Sumos naturais

Natural fruit juices

Laranja - <i>Orange juice</i>	5,70 €
Limonada - <i>Lemonade</i>	4,40 €
Abacaxi - <i>Pineapple juice</i>	6,50 €

Batidos de gelado

Milk shake

Morango - Baunilha - Chocolate	8,40 €
<i>Strawberry - Vanilla - Chocolate</i>	

Opíparo

Restaurante-Bar

Sanduíches

Sandwiches

Mafrinha com manteiga - <i>Bread with butter</i>	3,10 €	
Mafrinha com queijo ou fiambre - <i>Bread with cheese or ham</i>	4,10 €	
Mafrinha misto - <i>Bread with cheese and ham</i>	4,60 €	
Salmão fumado - <i>Smoked salmon, lettuce, cream cheese and fennel</i> (pão de forma - salmão, alface, queijo creme e funcho)	13,20 €	15,20 €
Frango - <i>Chicken and lettuce with special sauce</i>	11,90 €	13,90 €
(pão de forma - peito frango laminado e alface com molho de alcaparras e coentros)		
Atum - <i>Tuna with mayonnaise, lettuce and boiled egg</i>	11,90 €	13,90 €
(pão de forma - atum desfiado com maionese, alface e ovo cozido)		
Club - <i>Bacon, lettuce, boiled egg and mayonnaise with olives</i>	11,90 €	13,90 €
(pão de forma - bacon, alface, ovo cozido e maionese de azeitona)		
Hamburguer - <i>Hamburguer, candied onion and bacon</i>	12,75 €	14,75 €
Prego - <i>Steak</i>	9,75 €	11,75€
(mafrinha - bifinho da vazia no pão)		

Tostas (Pão Alentejano) - Toasts

Queijo - <i>Cheese</i>	8,40 €	
Fiambre - <i>Ham</i>	8,40 €	
Mista - <i>Cheese and ham</i>	10,20 €	
Mozzarella e tomate com molho pesto	11,60 €	
<i>Mozzarella and tomato with pesto sauce</i>		

Salgados - Snacks

Rissóis de Camarão - <i>shrimp patties</i>	2,90 €	
Pastéis de Bacalhau - <i>Codfish cakes</i>	2,90 €	
Empadas de Galinha - <i>Chicken pies</i>	2,90 €	
Croquetes - <i>Meat croquettes</i>	2,90 €	
Chamuças - <i>Samosas</i>	2,90 €	
Merenda Mista - <i>Puff pastry (ham and cheese)</i>	2,80 €	

C/ SALADA
E BATATA
WITH SALAD
AND CHIPS

Opíparo

Restaurante-Bar

Águas

<i>Mineral water</i>	0,33L	0,50L
Água sem gás - <i>Still water</i>	1,80 €	2,40 €
Água com gás - <i>Sparkling water</i>	2,20 €	
Água Castello - <i>Sparkling mineral water</i>	2,20 €	
Águas com sabores - <i>Flavoured mineral water</i>	2,40 €	

Refrigerantes

Soft drinks

Refrigerante em lata	3,10 €
-----------------------------	--------

(coca-cola, guaraná, sprite, nestea, fanta, gingerale)

Soft drinks can (coca-cola, guaraná, sprite, nestea, fanta and gingerale)

Nectares	3,10 €
-----------------	--------

Pêssego, pêra, manga-laranja, frutos vermelhos, maçã

Bottle of juice (peach, pear, mango-orange, red fruits, apple)

Água tônica - <i>Tonic water</i>	2,60 €
---	--------

Groselha - <i>Red currant</i>	2,90 €
--------------------------------------	--------

Cervejas

Beer

Branca ou preta (com ou sem álcool)	2,90 €
--	--------

White or black (with or without alcohol)

Imperial	2,20 €
-----------------	--------

Small draught beer

Tulipa	3,70 €
---------------	--------

Medium draught beer

Caneca	5,90 €
---------------	--------

Large draught beer

Somersby (sidra)	3,90 €
------------------	--------

Cider

Sangrias

	Pequena (1,0L)	Grande (2,0L)
Sangria de vinho (branco ou tinto)	14,50 €	22,50 €

Portuguese cocktail made of wine (red or white) and fruits

Sangria de espumante	15,50 €	24,50 €
-----------------------------	---------	---------

Portuguese cocktail made of champagne and fruit

Opíparo

Restaurante-Bar

Aguardentes

Macieira / Constantino	5,20 €
Aliança Velha	7,60 €
Antiqua Vspo / CRF reserva	9,50 €
Bagaceira S. Domingos	6,20 €

Whiskies

Grants, JB, Cutty Sark, Famous Grouse	9,50 €
Jonhnie Walker Black Label	11,50 €
Chivas Regal / Jack Daniel's	12,50 €
Jameson - Irish	10,00 €
Bushmills	11,50 €
Glenfiddich	11,00 €

Licores

Amêndoa Amarga - <i>Bitter almond</i>	5,20 €
Baileys	7,60 €
Licor Beirão	5,80 €
Porto Tawny	6,25 €
Porto 10 years	9,50 €

Cafeteria

Café / Descafeinado - <i>Coffee / Decaf coffee</i>	1,90 €
Masagrín - <i>Cold coffee with ice</i>	2,70 €
Galão - <i>Milk and coffee (glass)</i>	3,10 €
Copo de leite - <i>Milk (glass)</i>	1,90 €
Meia de leite - <i>Milk and coffee</i>	2,70 €
Leite com chocolate (Ucal) - <i>Milk with chocolate</i>	3,50 €
Chocolate quente - <i>Hot chocolate</i>	5,65 €
Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	4,70 €
Irish coffee - <i>Irish coffee</i>	10,80 €
Chá - <i>Tea and other infusions</i>	3,20 €



ABRE OS SENTIDOS



Adega Mayor
CAIADO

Antão Vaz
Arinto
Roupeiro

14.50
10.50
4.10



Adega Mayor
CAIADO

Aragonez
Castelão
Touriga Nacional

15.80
4.60



Adega Mayor
CAIADO

Aragonez
Trincadeira
Alicante Bouschet

14.50
10.50
4.10

www.adegamayor.pt

ALENTEJO

Tintos - Red wines

	75CL	37,5CL
Adega Mayor Caiado	14,50 €	10,50 €
Reguengos Reserva	16,20 €	
EA - Eugénio de Almeida (Cartuxa)	18,20 €	
Monte da Ravasqueira - Regional	16,30 €	
Dom Martinho - Regional	18,60 €	
Herdade dos Grous	22,50 €	

Branços - White wines

Adega Mayor Caiado	14,50 €	10,50 €
Reguengos Reserva	16,20 €	
EA - Eugénio de Almeida (Cartuxa)	18,20 €	12,50 €
Quinta do Carmo	20,50 €	

BAIRRADA

Tintos - Red wines

S. Domingos	15,50 €
Marquês da Marialva	16,50 €

Opíparo

Restaurante-Bar

DOURO

Tintos - *Red wines*

	75CL	37,5CL
Esteva (Casa Ferreirinha)	15,20 €	11,50 €
Flor do Coa	16,80 €	
Kopke S. Luís - Douro	17,10 €	
Quinta da Pacheca - DOC	18,00 €	
Diálogo Douro - DOC	18,50 €	12,50 €
Cabeça de Burro - Reserva	20,40 €	
Vinha Grande (Casa Ferreirinha)	26,00 €	
Duas Quintas - Douro	27,50 €	16,50 €

Branços - *White wines*

Planalto	15,70 €	10,75 €
Kopke S. Luís - Douro	17,10 €	

DÃO

Tintos - *Red wines*

Meia Encosta	15,30 €	10,90 €
Cabriz - Reserva	18,40 €	
Quinta de Saes	18,80 €	

LISBOA

Tintos - *Red wines*

Confidencial (Reserva)	16,50 €	
----------------------------------	---------	--

OUTROS

Rosés - *Rose wines*

Adega Mayor Caiado	15,80 €	
Mateus	16,90 €	10,90 €
Monte da Ravasqueira - Alentejo	17,10 €	

Verdes - *Green wines*

Muralhas de Monção	15,30 €	
Alvarinho	17,60 €	

Espumantes - *Sparkling wines*

Murganheira - Bruto (branco)	23,40 €	
--	---------	--