

MENU

TAPAS. MARISCO. PEIXE. CARNE. HAMBÚRGUER
TAPAS. SEAFOOD. FISH. MEAT. BURGER



COUVERT

Seleção de pães, manteigas e azeitonas

Variety of bread, butter and olives 4,7€

Azeitonas *Seasoned olives* 2€

Cesto de pão *Bread basket* 3€

Cesto de torradas *Toast basket* 4€



SALADAS SALADS

Salada de frango *Chicken salad*

Peito de frango, alface, tomate, cenoura, cebola roxa, pepino, manga, maçã, abacaxi, molho cocktail, croutons e salsa

Chicken breast, lettuce, tomato, carrot, red onion, cucumber, mango, apple, pineapple, cocktail sauce, croutons and parsley 17,5€



Salada tropical *Tropical salad*

Camarão, mexilhão, alface, tomate, cenoura, cebola roxa, pepino, manga, abacaxi, molho cocktail, croutons e salsa

Shrimp, mussels, lettuce, tomato, carrot, red onion, cucumber, mango, pineapple, cocktail sauce, croutons and parsley 18,5€



SOPAS SOUPS

CREME DE LEGUMES

CREAMY VEGETABLE SOUP 4,5€

CREME DE MARISCO COM CROUTONS

CREAMY SEAFOOD SOUP WITH CROUTONS 6€



HAMBÚRGUERES BURGERS

COM ALFACE, TOMATE, CEBOLA, QUEIJO E MAIONESE DE ALHO

WITH LETTUCE, TOMATO, ONION, CHEESE AND GARLIC MAYO

Hambúrguer de novilho

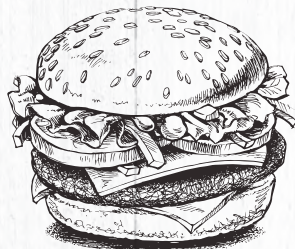
Beef burger 16€

Hambúrguer de peru

Turkey burger 16€

Hambúrguer de novilho com bacon e cheddar

Beef burger with bacon and cheddar 17€

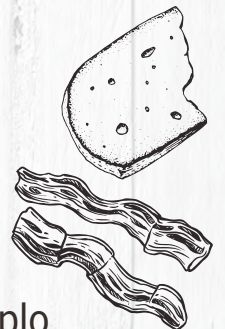


**DESTACAMOS
WE HIGHLIGHT**

Double
Cheese Bacon

Hambúrguer duplo
de novilho com bacon
e cheddar

*Double beef burger with bacon
and cheddar* 22,5€



TAPAS MENU

PARA COMEÇAR *TO START*



Chamuça de carne de vaca <i>Samosa stuffed with beef</i>	2,5€
Aros de cebola <i>Onion rings</i>	6€
Batatas fritas à moda do Porto com molho de francesinha, queijo e orégãos <i>Oporto-Style french fries with francesinha sauce, cheese and oregano</i>	7€
Calamares com molho aioli <i>Calamari with aioli sauce</i>	9,5€
Croquetes de novilho com mostarda dijon <i>Veal croquettes with dijon mustard</i>	10€
Ovos Rotos à Antártida com batata frita, presunto nacional, cogumelos, ovo e salsa <i>French fries, Portuguese ham, mushrooms, egg and parsley</i>	10,5€
Bolinhos de bacalhau mini <i>Mini codfish cakes</i>	11€
Preguinho do lombo <i>Veal sirloin sandwich</i>	11,5€
Asinhas de frango com teriyaki e arroz <i>Chicken wings with teriyaki and rice</i>	14€
Choco frito com molho aioli <i>Fried cuttlefish with aioli sauce</i>	15€
Pica-pau de novilho com pickles <i>Fried veal pieces with pickles</i>	16€
Salada de polvo (pimentos, cebola, salsa e coentros) <i>Octopus salad (peppers, onion, parsley and coriander)</i>	16€
Gambas al ajillo <i>Garlic prawns, olive oil and chilli pepper</i>	16,5€
Mexilhões em cebolada de tomate e cerveja <i>Mussels with onion, tomato and beer sauce</i>	16,5€

TÁBUA DE ENCHIDOS

CHARCUTERIE BOARD..... 18,5€

PRESUNTO NACIONAL, CHOURIÇO, SALPICÃO,
BOLACHAS CRACKERS, UVAS E FRUTOS SECOS
*PORTUGUESE HAM, CHORIZO, SALPICÃO,
CRACKERS, GRAPES AND DRIED FRUITS*

TÁBUA DE PRESUNTO IBÉRICO PATA NEGRA

**PATA NEGRA IBERIAN HAM
PLATTER**..... 19,5€

PRESUNTO IBÉRICO PATA NEGRA, BOLACHAS
CRACKERS E UVAS
*PATA NEGRA IBERIAN HAM, CRACKERS AND
GRAPES*

TÁBUA DE QUEIJOS

CHEESE PLATTER..... 22€

QUEIJOS ARTESANAIS CURADO
E AMANTEIGADO, BOLACHAS CRACKERS, UVAS
PRETAS E FRUTOS SECOS
*ARTISANAL CURED AND BUTTERED CHEESES,
CRACKERS, RED GRAPES AND DRIED FRUITS*

TÁBUA LISBOA

LISBON PLATTER..... 24€

QUEIJOS ARTESANAIS CURADO
E AMANTEIGADO, PRESUNTO NACIONAL,
SALPICÃO, CHOURIÇO, BOLACHAS CRACKERS,
UVAS PRETAS E FRUTOS SECOS
*ARTISANAL CURED AND BUTTERED CHEESES,
PORTUGUESE HAM, SALPICÃO, CHORIZO,
CRACKERS, RED GRAPES AND DRIED FRUITS*

MARISCO SEAFOOD MENU



SERVIDO FRIO SERVED COLD

Camarão cozido <i>Boiled shrimps</i>	7,5€
Búzios <i>Whelks</i>	12,5€

DOSE PORTION

Amêijoas à Bulhão Pato (mediante disponibilidade) <i>Bulhão Pato style clams (in lemon and wine sauce - upon availability)</i>	18€
--	-----

Camarão à Laurentina (cerveja, manteiga, piri-piri e coentros) <i>Fried shrimps with beer, butter, piri-piri and coriander sauce</i>	20€
--	-----

Casco de sapateira recheada + cesto de torradas <i>Stuffed crab + toast basket</i>	32,5€
--	-------

MINI MARISCADA..... 46,5€

CASCO DE SAPATEIRA RECHEADO - CAMARÃO - MEXILHÃO - SALADA
DE POLVO - BÚZIOS - GAMBAS AL AJILLO - CESTO DE TORRADAS
*STUFFED CRAB - SHRIMPS - MUSSELS - OCTOPUS SALAD
WHELKS - GARLIC PRAWNS - TOAST BASKET*

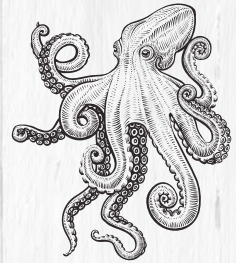
MARISCADA ANTÁRTIDA

SEAFOOD COMBO..... 68,5€

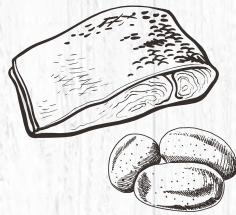
CASCO DE SAPATEIRA RECHEADO - CAMARÃO - MEXILHÃO - SALADA
DE POLVO - BÚZIOS - GAMBAS AL AJILLO - CESTO DE TORRADAS
*STUFFED CRAB - SHRIMPS - MUSSELS - OCTOPUS SALAD - WHELKS
GARLIC PRAWNS - TOAST BASKET*

Para 2 pessoas *For 2 persons*

PEIXE FISH MENU



RECOMENDAMOS WE RECOMMEND



Bacalhau assado
com crosta de broa,
batata a murro e grelos
*Roasted salty cod
with cornbread crust, baked
potatoes and rapini*..... **24,5€**

Caril de gambas com arroz de coco
Prawns curry with coconut rice..... **24€**

Polvo à Antártida - Polvo braseado,
acompanhado com batata e grelos
*Antártida octopus - Braised octopus,
with baked potatoes and rapini*..... **26€**

Arroz de marisco (Mexilhão, bocas de caranguejo,
miolo de amêijoia e camarão)
*Seafood rice - Mussels, crabs claws,
clams and shrimps*..... **26€**

CARNE MEAT MENU

RECOMENDAÇÃO *RECOMMENDATION*

NAGO DE VITELA NA PEDRA

COM BATATA FRITA RÚSTICA, LEGUMES
SALTEADOS E MOLHOS (MOLHO COCKTAIL, AIOLI E
MOSTARDA DIJON)

VEAL COOKED ON HOT STONE

*WITH RUSTIC FRIES, SAUTÉED VEGETABLES
AND DIPPING SAUCES (COCKTAIL, AIOLI AND
DIJON MUSTARD SAUCES)*..... **55€**

400g

55€

Francesinha de vitela Antártida
*Bread, sirloin steak, cheese, ham, sausage and
Francesinha sauce*..... **17,5€**

Bitoque de vitela com arroz, batata frita e ovo estrelado
Grilled sirloin steak with rice, french fries and fried egg .. **19,5€**

Arroz de pato *Duck rice*..... **21,5€**

Joelho de porco assado no forno com batata murro e grelos
Roasted pork knuckle with baked potatoes and rapini **24,5€**

Lombinho de vitela grelhado com batata frita rústica e
legumes salteados (Molho cocktail, aioli e mostarda Dijon)
Veal tenderloin with rustic fries and sautéed vegetables **400g**
(Cocktail, aioli and Dijon mustard sauces)..... **53€**



ESPECIALIDADE
SPECIALTY

BIFE À ANTÁRTIDA STEAK

Peru *Turkey* **17,5€**

Lombo *Sirloin* **21,5€**

ESCOLHA O MOLHO CHOOSE THE SAUCE

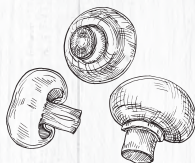
- Mostarda com sementes
Mustard with seeds
- Três pimentas *3 peppers*
- Cogumelos *Mushrooms*
- Cerveja *Beer*
- Manteiga de alho *Garlic butter*

DOSE EXTRA DE MOLHO
EXTRA PORTION OF SAUCE..... **3€**

Os pratos de carne são servidos com batata frita *All meat dishes are served with french fries*

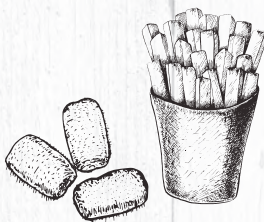
OUTRAS OPÇÕES OTHER OPTIONS

PRATOS VEGETARIANOS VEGETARIAN PLATES



Omelete com cogumelos <i>Mushroom omelet</i>	13,5€
Hambúrguer de couve-flor e queijo <i>Cauliflower and cheese veggie burger</i>	16€
Caril de legumes com arroz de coco (vegan) <i>Vegetables curry with coconut rice (vegan)</i>	16,5€

PRATOS INFANTIS ATÉ AOS 10 ANOS



KIDS MENU

UNDER 10 YEARS OLD

Douradinhos de pescada <i>Fish fingers</i>	11€
Bife de peru <i>Turkey steak</i>	11,5€
Croquetes de vitela <i>Veal croquettes</i>	12€

Os pratos infantis são servidos com arroz branco e batata frita
All kids menu dishes are served with white rice and french fries

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:
Cereais que contém glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo,
mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço, moluscos.

Queremos servi-lo melhor. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento ou substância referida acima, por favor consulte os nossos colaboradores.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.

Your meal contains or may contain the following substances or products and their derivatives:

Grains containing gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soya, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupines, molluscs.

We wish to serve you better. If you are allergic or intolerant to any food or substance mentioned above, please advise our team.

For those who are not allergic or intolerant, these substances or products are completely harmless.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No dish, food or drink, including the starters, can be charged if not requested by the customer or unused.

IVA incluído à taxa em vigor. *VAT inclusive at the standard rate.*

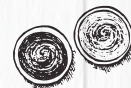
ANTARTIDA.PT



PORÇÕES EXTRA EXTRA PORTIONS

OVO ESTRELADO <i>FRIED EGG</i>	1,5€
ARROZ <i>RICE</i>	3€
BATATA FRITA <i>FRENCH FRIES</i>	4€
LEGUMES SALTEADOS <i>SAUTEED VEGETABLES</i>	4€
SALADA DE TOMATE <i>TOMATO SALAD</i>	5€
SALADA DE TOMATE E CEBOLA <i>TOMATO AND ONION</i>	5€
SALADA MISTA <i>MIXED SALAD</i>	5€

MOLHOS SAUCES



AIOLI	2€
MOSTARDA DIJON <i>DIJON MUSTARD</i>	2€
COCKTAIL	2€



ANTARTIDA.PT

SOBREMESAS

DESSERTS

PARA TERMINAR
TO FINISH

FRUTA DA ÉPOCA *FRUIT IN SEASON*..... **4,5€**

Pera - Laranja - Maçã - Uvas *Pear - Oranje - Apple - Grapes*

FRUTA TROPICAL *TROPICAL FRUIT*..... **6€**

Manga - Ananás *Mango - Pineapple*

CRÈME BRÛLÉE

BURNT CREAM..... **5,5€**

SORBET DE LIMÃO COM VODKA

LEMON SORBET WITH VODKA..... **5,5€**

PANNA COTTA COM FRUTOS DO BOSQUE

PANNA COTTA WITH FOREST FRUITS..... **6€**

MOUSSE DE CHOCOLATE

CHOCOLATE MOUSSE..... **6€**

BOLO DE BOLACHA

BISCUIT AND BUTTER CAKE..... **6€**

TORTA DE LARANJA

ORANGE SWISS ROLL..... **6€**

TIRAMISÙ

TIRAMISU..... **6,5€**

TARTE DE WHISKY

WHISKY TART..... **7€**

BEBIDAS DRINKS

CERVEJAS . COCKTAILS . VINHO . REFRIGERANTES BEERS . COCKTAILS . WINE . SOFT DRINKS



CERVEJA BEER

PRESSÃO DRAFT

SUPER BOCK LAGER | STOUT 20cl 3,5€..... 35cl 5,0€..... 50cl 7,0€..... 1L 13,0€
 TORRE DE CERVEJA BEER TOWER LAGER | STOUT 3L.....35,0€

GARRAFA BOTTLE

CARLSBERG 25cl4,0€
 SUPER BOCK STOUT
 (SEM ÁLCOOL | NON-ALCOHOLIC) 33cl.....4,5€
 SUPER BOCK 0,0%
 (SEM ÁLCOOL | NON-ALCOHOLIC) 33cl.....4,5€
 SUPER BOCK ABADIA 25cl5,0€
 SUPER BOCK (S/GLÚTEN | GLUTEN FREE) ..5,0€
 SUPER BOCK GREEN 33cl5,0€

SIDRA CIDER

SOMERSBY (GARRAFA | BOTTLE)
 AMORA | BLACKBERRY 33cl6,5€
 SOMERSBY
 MAÇÃ | APPLE.40cl 7,0€ 50cl 8,0€ 1L 14,0€
 TORRE DE SOMERSBY TOWER 3L.....40,0€

ARTESANAL CRAFT BEER

SELECÇÃO 1927

MUNICH DUNKEL25cl 4,0€..... 50cl 8,0€
 BAVARIA WEISS25cl 4,0€..... 50cl 8,0€
 CORUJA IPA25cl 4,0€..... 50cl 8,0€
 GRIMBERGEN DOUBLE25cl 5,5€..... 50cl 9,5€



COCKTAILS

CAIPIRINHA7,0€
 CAIPIROSKA.....7,0€
 MIMOSA7,5€
 CAIPIBLACK7,5€
 BELLINI.....7,5€
 NEGRONI7,5€
 TEQUILA SUNRISE.....7,5€
 PORTO TÓNICO TINTO.....7,5€
 PORTO TÓNICO BRANCO7,5€
 MOJITO.....8,0€

APEROL SPRITZ8,5€
 CAMPARI SPRITZ.....8,5€
 GINJA ROYAL.....8,5€
 MOSCOW MULE.....9,5€
 JAGERMEISTER & RED BULL.....9,5€
 VODKA RED BULL.....12,0€

COCKTAILS DA CASA SPECIAL HOUSE COCKTAILS

COCKTAIL ANTÁRTIDA8,5€
 ANTÁRTIDA SPRITZ.....8,5€

VINHOS WINE



BRANCO WHITE

CASA DA ÍNSUA COLHEITA HARVEST	21,0€
CASA DA ÍNSUA ENCRUZADO RESERVE ...	26,0€
CAIADO ALENTEJO.....	19,5€
VICENTINO SAUVIGNON BLANC ALENTEJO ...	27,0€
CASA DE SANTAR RESERVA DÃO	48,0€
VALLADO RESERVA DOURO	55,0€
VINHO A COPO WINE BY THE GLASS	6,0€

ROSÉ

CASA DA ÍNSUA.....	21,0€
CAIADO ALENTEJO.....	19,5€
VINHO A COPO WINE BY THE GLASS	6,0€



TINTO RED

CASA DA ÍNSUA COLHEITA HARVEST ...	21,0€
CASA DA ÍNSUA RESERVA RESERVE	35,0€
CAIADO ALENTEJO.....	19,5€
PAPA FIGOS.....	19,5€
QUINTA DA BACALHÔA SETÚBAL	53,0€
CARTUXA ALENTEJO.....	54,0€
ESPORÃO RESERVA ALENTEJO	54,0€
DOMINI DOURO	89,0€
VINHO A COPO WINE BY THE GLASS	6,0€

VERDE GREEN

ESPORÃO BICO AMARELO	19,5€
ALVARINHO DEU-LA-DEU.....	21,0€
VINHO A COPO WINE BY THE GLASS	6,0€



ESPUMANTE SPARKLING WINE

CASA DA ÍNSUA BRUTO BRUT	25,0€
MOET & CHANDON BRUT.....	98,0€
FLUTE DE ESPUMANTE SPARKLING WINE BY THE GLASS.....	7,5€

SANGRIA

BRANCA WHITE.....	20,0€
TINTA RED	20,0€
ESPUMANTE COM FRUTOS VERMELHOS SPARKLING WINE WITH RED FRUITS.....	25,0€
COPO SANGRIA BRANCA WHITE SANGRIA BY THE GLASS.....	7,5€
COPO SANGRIA TINTA RED SANGRIA BY THE GLASS	7,5€

APERITIVOS APERITIFS

MOSCATEL	4,0€
VERMUTE BIANCO	4,5€
VERMUTE ROSSO	4,5€
PORTO BRANCO WHITE	5,5€
PORTO TINTO RED	5,5€
CAMPARI	6,0€
PORTO 10 ANOS 10 YEARS	10,0€
PORTO 20 ANOS 20 YEARS	13,0€

AGUARDENTE BRANDY & COGNAC

BRANDY MACIEIRA	5,0€
AGUARDENTE CRF	6,0€
SÃO DOMINGOS	6,0€
MARTELL	9,5€
AGUARDENTE CASA DA ÍNSUA	25€

WHISKEY

FAMOUS GROUSE	7,0€
J&B	7,0€
J&B 15 ANOS 15 YEARS	9,0€
JOHNNIE WALKER RED LABEL	7,0€
JAMESON	7,5€
JACK DANIELS	7,5€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9,0€



LICORES LIQUEURS

GINJA	3,5€
SAMBUCA	5,0€
LICOR BEIRÃO	5,5€
LIMONCELLO	5,5€
SAFARI	5,5€
BAILEYS	6,0€
AMARETTO DISARONNO	6,0€

GIN

GORDON'S	8,5€
TANQUERAY	8,5€
BOMBAY SAPPHIRE	9,0€
BIG BOSS PINK	9,5€
HENDRICKS	12,5€

VODKA, RUM & TEQUILA

VODKA ERISTOFF	7,0€
VODKA ERISTOFF PRETA BLACK	7,5€
VODKA GREY GOOSE	15,0€
RUM HAVANA CLUB 3	7,0€
RUM HAVANA CLUB 7	9,0€
TEQUILA	7,5€

ÁGUAS **WATERS**

ÁGUA VITALIS STILL WATER 37,5cl	3,0€
ÁGUA VITALIS STILL WATER 75cl	4,0€
ÁGUA DAS PEDRAS SPARKLING WATER 25cl	3,0€
ÁGUA DAS PEDRAS FRAMBOESA SPARKLING WATER RASPBERRY 25cl	3,0€
ÁGUA DAS PEDRAS LIMÃO SPARKLING WATER LEMON 25cl	3,0€
ÁGUA DAS PEDRAS SPARKLING WATER 75cl	5,0€
ÁGUA TÓNICA TONIC WATER	3,0€



REFRIGERANTES **SOFT DRINKS**



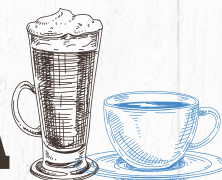
COCA-COLA PRESSÃO ON TAP	3,0€
COCA-COLA ZERO PRESSÃO ON TAP	3,0€
FANTA ZERO PRESSÃO ON TAP	3,0€
SPRITE PRESSÃO ON TAP	3,0€
ICED TEA LIMÃO LEMON	3,0€
ICED TEA PÊSSEGO PEACH	3,0€
NÉCTAR MAÇÃ APPLE FRUIT NECTAR	3,0€
NÉCTAR PÊRA PEAR FRUIT NECTAR	3,0€
NÉCTAR PÊSSEGO FRUIT NECTAR PEACH	3,0€
GINGER ALE	3,0€
GINGER BEER	3,0€
RED BULL	5,0€

SUMOS NATURAIS **FRESH JUICES**

LIMONADA LEMONADE	5,0€
SUMO DE LARANJA NATURAL FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	5,0€



CAFETARIA



ESPRESSO DESCAFEINADO DECAF	2,0€	CHÁ TEA	3,0€
COPO DE LEITE GLASS OF MILK	2,5€	• CAMOMILA CHAMOMILE	
CAFÉ DUPLO DOUBLE ESPRESSO	3,0€	• TÍLIA LINDEN	
MEIA DE LEITE CAFFE LATTE	3,5€	• LIMÃO LEMON	
CAPPUCCINO	3,5€	• MENTA MINT	
LEITE COM CHOCOLATE CHOCOLATE MILK	3,5€	• PRETO BLACK	
GALÃO DOUBLE LATTE	4,0€	• VERDE GREEN	
		• FRUTOS VERMELHOS RED FRUITS	
		• MAÇÃ E CANELA APPLE & CINNAMON	
		• CIDREIRA MELISSA	

MENU

TAPAS. MARISCO. PESCADO. CARNE. HAMBURGUESAS
TAPAS. FRUITS DE MER. POISSON. VIANDE. HAMBURGUERS



ENTRANTES ENTRÉES



- Selección de panes, mantequillas y aceitunas
Variété de pans, beurres et olives 4,7€
- Aceitunas aliñadas Olives assaisonnées 2€
- Cesta de pan Corbeille de pain 3€
- Cesta de biscotes y tostadas Corbeille de toasts .. 4€

SOPAS SOUPES



- Crema de verduras
Velouté de légumes 4,5€
- Crema de marisco con picatostes
Velouté de fruits de mer et croûtons 6€

ENSALADAS SALADES



Ensalada de pollo Salade de poulet

Pechuga de pollo, lechuga, tomate, zanahoria, cebolla morada, pepino, mango, manzana, piña, salsa rosa, picatostes y perejil
Blanc de poulet, laitue, tomate, carotte, oignon rouge, concombre, mangue, pomme, ananas, sauce cocktail, croûtons et persil 17,5€

Ensalada tropical Salade tropicale

Lagostinos, mejillones, lechuga, tomate, zanahoria, cebolla morada, pepino, mango, piña, salsa rosa, picatostes y perejil
Crevettes, moules, laitue, tomate, carotte, oignon rouge, concombre, mangue, ananas, sauce cocktail, croûtons et persil 18,5€



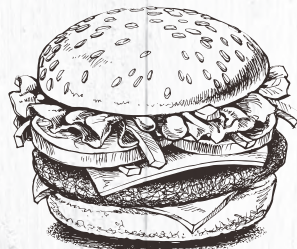
HAMBURGUESAS HAMBURGERS

CON LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, QUESO Y MAYONESA DE AJO
AVEC LAITUE, TOMATE, OIGNON, FROMAGE ET AÏOLI

Hamburguesa de novillo
Hamburger de viande de boeuf 16€

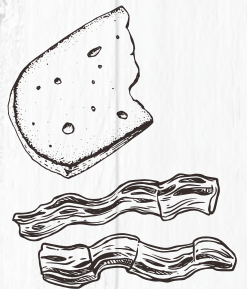
Hamburguesa de pavo
Hamburger de dinde 16€

Hamburguesa de ternera
con bacón y queso cheddar
Hamburger de viande de boeuf
avec bacon et fromage cheddar 17€



DESTAQUES NOS SUGGESTIONS

Double
Cheese Bacon
Hamburguesa
doble de novillo
con bacón y queso cheddar
Hamburger double steak haché
de viande de boeuf avec bacon
et fromage cheddar 22,5€



MENU TAPAS

PARA COMENZAR POUR COMMENCER

Samosa de ternera <i>Samoussa de viande de boeuf</i>	2,5€
Aros de cebolla <i>Rondelles d'oignon</i>	6€
Patatas fritas al estilo de Oporto con salsa de francesinha, queso y orégano <i>Frites à la mode de Porto, avec une sauce à la bière, au fromage et à l'origan</i>	7€
Calamares con salsa alioli <i>Calamars avec sauce aïoli</i>	9,5€
Croquetas portuguesas de ternera con mostaza Dijon <i>Beignets de viande de boeufnet et moutarde de Dijon</i>	10€
Ovos Rotos à Antártida con patatas fritas, jamón portugués, champiñones, huevo y perejil <i>avec pommes de terre sautées, jambon portugais, champignons, œuf et persil</i>	10,5€
Mini pasteles de bacala <i>Mini galettes de morue</i>	11€
Pepito de ternera <i>Filet de d'échine de porc</i>	11,5€
Alitas de pollo con teriyaki y arroz <i>Ailes de poulet à la teriyaki et riz</i>	14€
Choco frito con alioli <i>Seiche frite avec sauce aïoli</i>	15€
Pica-pau (carne de vacuno troceada con encurtidos) <i>Morceaux de viande de veau mijotés avec des pickles</i>	16€
Pulpo a la vinagreta (pimiento, cebolla, perejil y cilantro) <i>Salade de poulpe (poivrons, oignon, persil et coriandre)</i>	16€
Gambas al ajillo <i>Gambas al ajillo (crevettes à l'ail)</i>	16,5€
Mejillones encebollados <i>Moules aux oignons, à la tomate et à la bière</i>	16,5€



TABLA DE EMBUTIDOS

PLATEAU DE SAUCISSES 18,5€

JAMÓN PORTUGUÉS, CHORIZO, SALPICÃO, CRACKERS, UVAS Y FRUTOS SECOS
JAMBON PORTUGAIS, CHORIZO, SALPICÃO, BISCUITS SALÉS, RAISINS NOIRS ET FRUITS SECS

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA

PLATEAU DE JAMBON CRU IBÉRIQUE PATA NEGRA 19,5€

JAMÓN IBÉRICO - PATA NEGRA, CRACKERS Y UVAS
JAMBON IBÉRIQUE - PATA NEGRA, BISCUITS SALÉS, RAISINS NOIRS

TABLA DE QUESOS

CASA DA ÍNSUA

PLATEAU DE FROMAGES 22€

QUESOS ARTESANALES CURADOS Y TIERNOS SERRA DA ESTRELA, CRACKERS, UVAS Y FRUTOS SECOS
FROMAGES ARTISANAUX SERRA DA ESTRELA À PÂTE CUIE ET À PÂTE MOLLE, BISCUITS SALÉS, RAISINS NOIRS ET FRUITS SECS

TABLA LISBOA

PLATEAU LISBOA 24€

QUESOS ARTESANALES CURADOS Y TIERNOS SERRA DA ESTRELA, JAMÓN IBÉRICO - PATA NEGRA, CHORIZO, CRACKERS, UVAS Y FRUTOS SECOS
FROMAGES ARTISANAUX SERRA DA ESTRELA À PÂTE MOLLE, JAMBON CRU IBÉRIQUE - PATA NEGRA, CHORIZO, BISCUITS SALÉS, RAISINS NOIRS ET FRUITS SECS

MARISCO FRUITS DE MER

SERVIDO FRÍO SERVI FROID

Langostinos cocidos <i>Crevettes cuites</i>	7,5€
Percebes <i>Pouces-pieds</i>	12€



RACIÓN PORTION

Almejas al estilo Bulhão Pato (preparación semejante a las almejas a la marinera - según disponibilidad) <i>Palourdes à Bulhão Pato (à l'ail - selon disponibilité)</i>	18€
Langostinos a la Laurentina (langostinos con salsa de cerveza, mantequilla, guindilla y cilantro) <i>Crevettes à la sauce à la bière, beurre, piment et coriandre</i>	20€
Buey de mar relleno + cesta de biscotes y tostadas <i>Crabe farci + panier de biscottes et toasts</i>	32,5€



MARISCADA ANTÁRTIDA

FRUITS DE MER ANTÁRTIDA 68,5€

BUEY DE MAR RELLENO - LANGOSTINOS - MEJILLONES - PULPO A LA VINAGRETA - CAÑAÍLLAS - GAMBAS AL AJILLO - CESTA DE TOSTADAS
CRABE FARCI - CREVETTES - MOULES - SALADE DE POULPE - BULOTS GAMBAS A L'AIL - PANIER DE TOASTS



MARISCADA MINI

..... 42,5€

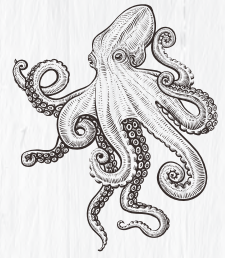
PATÉ DE BUEY DE MAR - LANGOSTINOS - MEJILLONES - PULPO A LA VINAGRETA - CAÑAÍLLAS - GAMBAS AL AJILLO - CESTA DE TOSTADAS
PÂTÉ DE CRABE - CREVETTES - MOULES - SALADE DE POULPE - BULOTS GAMBAS A L'AIL - PANIER DE TOASTS

PARA ACOMPAÑAR: VINO ESPUMOSO CASA DA ÍNSUA BRUTO

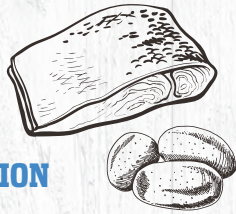
POUR ACCOMPAGNER: VIN MOUSSEUX BRUT CASA DA ÍNSUA + 24€

Para 2 personas Pour 2 personnes

PESCADO POISSON



RECOMENDAMOS NOTRE RECOMMANDATION



BACALAO ASADO
CON COSTRA DE BROA (PAN DE MAIZ)
PATATAS AL PUÑETAZO Y GRELOS
MORUE RÔTIE AVEC CROÛTE DE PAIN
AU MAÏS, POMMES DE TERRE RÔTIES
ET FEUILLES DE NAVET **24,5€**

Gambas al curry con arroz de coco
Gambas au curry et riz à la noix de coco..... **24€**

Pulpo a la Antártida - Pulpo braseado, con patatas y grelos
Poulpe à l'Antártida - Poulpe braisé, servi avec
des pommes de terre et des feuilles de navet **26€**

Arroz caldoso de marisco
Mejillones, pinzas de buey, almejas y lagostinos
Rix aux fruits de mer - Moules, pinces de crabe, palourdes
et crevettes..... **26€**

CARNE VIANDE

RECOMENDAMOS NOTRE RECOMMANDATION

TENERA A LA PIEDRA CALIENTE

CON PATATAS FRITAS RÚSTICAS, VERDURAS SALTEADAS Y
SALSAS (SALSA ROSA, ALIOLI Y MOSTAZA DIJON)

PAVÉ DE VEAU SUR LA PIERRE CHAUDE

AVEC FRITES RUSTIQUES, LÉGUMES
SAUTÉS ET SAUCES

(SAUCE COCKTAIL, AÏOLI ET MOUTARDE DE DIJON) **55€**

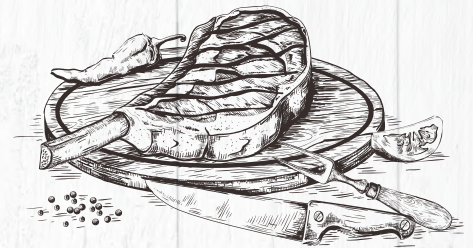
Francesinha Antártida (sandwich relleno de varias carnes
filete de ternera, salchicha, chorizo y jamón york; cubierto
de queso y regado con la típica salsa Francesinha)
Sandwich farci au veau recouvert de fromage et arrosé d'une
sauce à la bière - Francesinha sauce..... **17,5€**

Entrecot con arroz, patatas fritas y huevo frito
Bitoque (Faux-filet frit avec du riz, des frites et un oeuf
au plat)..... **19,5€**

Arroz de pato Riz au canard **21,5€**

Codillo de cerdo al horno con patatas y brotes
Jarret de porc rôti au four avec pommes
de terre et pousses **24,5€**

Solomillo de ternera a la plancha con patatas rústicas y
verduras salteadas
Filet de veau grillé avec des frites rustiques et des
légumes sautés **53€**



ESPECIALIDAD SPECIALITÉ

ENTRECOT ANTÁRTIDA STEAK DE VIANDE DE BOEUF

Pavo Dinde..... **17,5€**

Solomillo Faux-filet ... **21,5€**

ELIJA LA SALSA CHOIX DE SAUCES

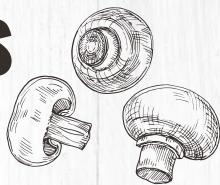
- Mostaza Moutarde à l'ancienne
- Tres pimientas Aux trois poivres
- Champiñones Aux champignons
- Cerveza À la bière
- Mantequilla de ajo
Au beurre et à l'ail

RACIÓN EXTRA DE SALSA
DOSE EXTRA DE SAUCE **3€**

Todos los platos de carne se sirven con patatas fritas Tous les plats de viande sont accompagnés de frites

OTRAS OPCIONES AUTRES OPTIONS

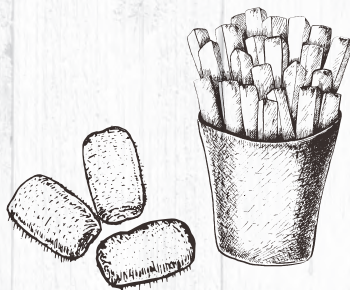
PLATOS VEGETARIANOS PLATS VÉGÉTARIENS



Tortilla de champiñones Omelette aux champignons.....	13,5€
Hamburguesa de coliflor y queso Burger au chou-fleur et au fromage.....	16€
Verduras al curry con arroz de coco (vegano) Curry de légumes et riz à la noix de coco (vegan)...	16,5€

MENÚ INFANTIL MENEORES DE 10 AÑOS

MENU ENFANTS JUSQU'À 10 ANS



Barritas de pescado Bâtonnets de poisson	11€
Filete de pavo Filet de dinde	11,5€
Croquetas portuguesas de ternera Croquettes de veau	12€

Los platos del menú infantil se sirven con arroz y batatas fritas
Les plats du menu enfant sont servis avec du riz des frites

RACIONES EXTRA PORTIONS SUPPLÉMENTAIRES



HUEVO FRITO OEUF AU PLAT	1,5€
ARROZ RIZ.....	3€
PATATAS FRITAS FRITES	4€
VERDURAS SALTEADAS LÉGUMES SAUTÉS	4€
ENSALADA DE TOMATE SALADE DE TOMATE.....	5€
ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA SALADE DE TOMATE ET OIGNON.....	5€
ENSALADA MIXTA SALADE COMPOSÉE	5€

SALSAS SAUCES

AIOLI.....	2€
MOSTAZA DIJON MOUTARDE DE DIJON	2€
SALSA ROSA COCKTAIL.....	2€



Su comida contiene o puede contener las siguientes sustancias o productos y sus derivados:

Cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces, moluscos.

Nuestro deseo es servirle de la mejor manera posible. Si es intolerante o alérgico a algún alimento o sustancia, consulte a nuestro personal.

Estas sustancias o productos son completamente inofensivos para quienes no son alérgicos ni intolerantes.

Votre repas contient ou peut contenir les substances ou les produits suivants et leurs dérivés :

Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, cacahuètes, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Pour mieux vous servir. Veuillez informer notre personnel en cas d'allergie ou d'intolérance à une substance mentionnée ci-dessus.

Pour les personnes qui n'ont aucune allergie ou intolérance, ces substances ou produits sont totalement inoffensifs.

Los platos, comida o bebida, incluyendo los entrantes, que no haya solicitado ni consumido no se cobrarán.

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les entrées, ne peuvent être facturés si le client ne les a pas demandés ou entamés.

IVA incluído. TVA incluse au tarif standard.

ANTARTIDA.PT



ANTARTIDA.PT

POSTRES DESSERTS

PARA TERMINAR
POUR TERMINER

FRUTA DE TEMPORADA *FRUIT DE SAISON* 4,5€

Pera - Naranja - Manzana - Uvas *Poire - Orange - Pomme - Raisin*

FRUTA TROPICAL *FRUIT TROPICAL* 6€

Mango - Piña *Mangue - Ananas*

CREMA CATALANA

CRÈME BRÛLÉE 5,5€

SORBETE DE LIMÓN CON VODKA

SORBET AU CITRON ET À LA VODKA 5,5€

PANNA COTTA CON FRUTAS DEL BOSQUE

PANNA COTTA AUX FRUITS DES BOIS 6€

MOUSSE DE CHOCOLATE

MOUSSE AU CHOCOLAT 6€

TARTA DE GALLETAS

GÂTEAU AUX BISCUITS 6€

ROLLO SUIZO DE NARANJA

SWISS ROLL À L'ORANGE 6€

TIRAMISÙ

TIRAMISÙ 6,5€

TARTA HELADA AL WHISKY

TARTE GLACÉE AU WHISKY 7€

BEBIDAS BOISSONS

CERVEZA . CÓCTELES . VINO . REFRESCOS BIÈRES . COCKTAILS . VIN . SODAS



CERVEZA BIÈRE

DE BARRIL PRESSION

SUPER BOCK LAGER | STOUT 20cl 3,5€..... 35cl 5,0€..... 50cl 7,0€..... 1L 13,0€
 TORRE DE CERVEZA TOUR DE BIÈRE LAGER | STOUT 3L.....35,0€

BOTELLA BOUTEILLE

CARLSBERG 25cl4,0€
 SUPER BOCK STOUT
 (SIN ALCOHOL | SANS ALCOOL) 33cl4,5€
 SUPER BOCK 0,0%
 (SIN ALCOHOL | SANS ALCOOL) 33cl4,5€
 SUPER BOCK ABADIA 25cl5,0€
 SUPER BOCK (SIN GLUTEN | SANS GLUTEN)5,0€
 SUPER BOCK GREEN 33cl5,0€

SIDRA CIDRE

SOMERSBY (GARRAFA | BOTTLE)
 MORA | MÛRE 33cl6,5€
 SOMERSBY MANZANA|POMME
 40cl 7,0€ 50cl 8,0€ 1L 14,0€
 TORRE DE SOMERSBY
 TOUR DE SOMERSBY 3L40,0€

CERVEZA ARTESANAL BIÈRE ARTISANALE

SELECÇÃO 1927

MUNICH DUNKEL25cl 4,0€..... 50cl 8,0€
 BAVARIA WEISS25cl 4,0€..... 50cl 8,0€
 CORUJA IPA25cl 4,0€..... 50cl 8,0€
 GRIMBERGEN DOUBLE25cl 5,5€..... 50cl 9,5€



CÓCTELES COCKTAILS

CAIPIRINHA7,0€
 CAIPIROSKA.....7,0€
 MIMOSA7,5€
 CAIPIBLACK7,5€
 BELLINI.....7,5€
 NEGRONI7,5€
 TEQUILA SUNRISE.....7,5€
 PORTO TÓNICO TINTO.....7,5€
 PORTO TÓNICO BRANCO7,5€
 MOJITO8,0€

APEROL SPRITZ8,5€
 CAMPARI SPRITZ.....8,5€
 GINJA ROYAL.....8,5€
 MOSCOW MULE.....9,5€
 JAGERMEISTER & RED BULL.....9,5€
 VODKA RED BULL.....12,0€

CÓCTELES DE LA CASA COCKTAILS MAISON

CÓCTEL COCKTAIL ANTÁRTIDA.....8,5€
 ANTÁRTIDA SPRITZ.....8,5€

VINO VINS



BLANCO BLANCS

CASA DA ÍNSUA COSECHA RÉCOLTE	21,0€
CASA DA ÍNSUA ENCRUZADO RÉSERVE ...	26,0€
CAIADO ALENTEJO.....	19,5€
VICENTINO SAUVIGNON BLANC ALENTEJO ...	27,0€
CASA DE SANTAR RESERVA DÃO	48,0€
VALLADO RESERVA DOURO	55,0€
COPA DE VINO VIN AU VERRE.....	6,0€

ROSADOS ROSÉ

CASA DA ÍNSUA.....	21,0€
CAIADO ALENTEJO.....	19,5€
COPA DE VINO VIN AU VERRE.....	6,0€



TINTO ROUGE

CASA DA ÍNSUA COSECHA RÉCOLTE	21,0€
CASA DA ÍNSUA RESERVA RÉSERVE	35,0€
CAIADO ALENTEJO.....	19,5€
PAPA FIGOS.....	19,5€
QUINTA DA BACALHÔA SETÚBAL	53,0€
CARTUXA ALENTEJO.....	54,0€
ESPORÃO RESERVA ALENTEJO	54,0€
DOMINI DOURO	89,0€
COPA DE VINO VIN AU VERRE.....	6,0€



VERDE VERT

ESPORÃO BICO AMARELO	19,5€
ALVARINHO DEU-LA-DEU.....	21,0€
COPA DE VINO VIN AU VERRE.....	6,0€

VINO ESPUMOSO VINS MOUSSEUX

CASA DA ÍNSUA BRUTO BRUT	25,0€
MOET & CHANDON BRUT.....	98,0€
COPA DE VINO ESPUMOSO VIN MOUSSEUX AU VERRE	7,5€

SANGRÍA SANGRIA

BLANCA BLANCHE.....	20,0€
TRADICIONAL ROUGE.....	20,0€
DE VINO ESPUMOSO CON FRUTOS ROJOS VIN MOUSSEUX AUX FRUITS ROUGES.....	25,0€
VASO DE SANGRÍA BLANCA SANGRIA BLANCHE AU VERRE	7,5€
VASO DE SANGRÍA TRADICIONAL SANGRIA ROUGE AU VERRE	7,5€

APERITIVOS APÉRITIFS

MOSCATEL	4,0€
VERMUTE BIANCO	4,5€
VERMUTE ROSSO	4,5€
PORTO BRANCO BLANC	5,5€
PORTO TINTO ROUGE	5,5€
CAMPARI	6,0€
PORTO 10 ANOS 10 ANS	10,0€
PORTO 20 ANOS 20 ANS	13,0€

AGUARDENTE

EAU DE VIE, BRANDY & COGNAC

BRANDY MACIEIRA	5,0€
AGUARDENTE CRF	6,0€
SÃO DOMINGOS	6,0€
MARTELL	9,5€
AGUARDIENTE CASA DA ÍNSUA	25€

WHISKEY

FAMOUS GROUSE	7,0€
J&B	7,0€
J&B 15 ANOS 15 ANS	9,0€
JOHNNIE WALKER RED LABEL	7,0€
JAMESON	7,5€
JACK DANIELS	7,5€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9,0€



LICORES LIQUEURS

GINJA	3,5€
SAMBUCA	5,0€
LICOR BEIRÃO	5,5€
LIMONCELLO	5,5€
SAFARI	5,5€
BAILEYS	6,0€
AMARETTO DISARONNO	6,0€

GIN

GORDON'S	8,5€
TANQUERAY	8,5€
BOMBAY SAPPHIRE	9,0€
BIG BOSS PINK	9,5€
HENDRICKS	12,5€

VODKA, RUM & TEQUILA

VODKA ERISTOFF	7,0€
VODKA ERISTOFF PRETA NOIRE	7,5€
VODKA GREY GOOSE	15,0€
RUM HAVANA CLUB 3	7,0€
RUM HAVANA CLUB 7	9,0€
TEQUILA	7,5€

ÁGUAS EAUX

AGUA MINERAL EAU PLATE 37,5cl	3,0€
ÁGUA MINERAL EAU PLATE 75cl	4,0€
AGUA CON GAS EAU GAZEUSE 25cl	3,0€
AGUA CON GAS SABOR FRAMBUESA EAU GAZEUSE FRAMBOISE 25cl	3,0€
AGUA CON GAS SABOR LIMÓN EAU GAZEUSE LIMON 25cl	3,0€
AGUA CON GAS EAU GAZEUSE 75cl	5,0€
ÁGUA TÓNICA TONIC WATER	3,0€



REFRESCOS SODAS



COCA-COLA DE BARRIL PRESSION	3,0€
COCA-COLA ZERO DE BARRIL PRESSION	3,0€
FANTA ZERO DE BARRIL PRESSION	3,0€
SPRITE DE BARRIL PRESSION	3,0€
ICED TEA LIMÓN CITRON	3,0€
ICED TEA MELOCOTÓN PÊCHE	3,0€
ZUMO DE MANZANA NECTAR DE POMME	3,0€
ZUMO DE PERA NECTAR POIRE	3,0€
ZUMO DE MELOCOTÓN NECTAR PÊCHE	3,0€
GINGER ALE	3,0€
GINGER BEER	3,0€
RED BULL	5,0€

ZUMOS NATURALES JUICES NATURELS

LIMONADA LIMONADE	5,0€
ZUMO DE NARANJA NATURAL JUS D'ORANGÉ PRESSÉ	5,0€



BEBIDAS CALIENTES CAFÉTÉRIA



CAFÉ SOLO DESCAFEINADO EXPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,0€
VASO DE LECHE VERRE DE LAIT	2,5€
CAFÉ DOBLE DOUBLE EXPRESSO	3,0€
CAFÉ CON LECHE LAIT AU CAFÉ	3,5€
CAPPUCCINO	3,5€
CHOCOLATE CALIENTE LAIT AU CHOCOLAT	3,5€
CAFÉ CON LECHE EN VASO CAFÉ AU LAIT	4,0€

TÉS Y INFUSIONES THÉ	3,0€
• MANZANILLA CAMOMILLE	
• TILA TILLEUL	
• LIMÓN CITRON	
• MENTA MENTHE	
• NEGRO NOIR	
• VERDE VERT	
• FRUTOS ROJOS FRUITS ROUGES	
• MANZANA Y CANELA POMME ET CANNELLE	
• MELISA CÉDRAT	