

MENU GAJOS D'OURO

DELIVERY

DO CAMPO

SALADA À MODA DA CASA COM CAMARÃO

Folhas verdes com camarão, manga, endívias e molho vinagrete

SALADA VERDE, VINAGRETE DE ASPARGOS E POLVO

Folhas verdes com polvo, aspargos frescos e vinagrete de gorgonzola

SALADA TROPICAL

Salada verde com manga, melão, abacaxi, mamão e kiwi e molho de manga

SALADA DE RÚCULA COM PERA, GORGONZOLA, NOZES E MEL TRUFADO

Salada de rúcula com pera fresca, gorgonzola, nozes e mel trufado

SALADA DE BACALHAU FRIA COM GRÃO DE BICO

Bacalhau cozido em lascas com cebolas, grão de bico e salsa

SALADA MISTA

Folhas verdes com palmito, aspargos, tomate, cenoura, cebola, brócolis e ovo cozido

SOPAS

SOPA RICA DE FRUTOS DO MAR

Caldo de bisque com creme de leite camarão, polvo, lulas, mexilhões e cavaquinha

CALDO VERDE COM CHOURIÇO

Caldo de couve-mineira com batatas e linguiça de chouriço

CANJA DE PATO COM CARIL

Caldo de legumes com curry e lascas de pato assado

GASPACHO VERDE COM TARTARE DE VIEIRAS E CROUTONS

Caldo de aspargos frescos com vieiras picadas e pão torrado

ACEPIPES

CAMARÃO À GALINHO DE QUINTINO

Camarões puxados no azeite com alho, pimentão, pimenta e louro

TIGELINHA DE BACALHAU À MODA DAS MADRES

Bacalhau desfiado puxado no leite com cenoura, cebola e gratinado

OMELETE COM PRESUNTO CRU, ASPARGOS, RÚCULA E QUEIJO DA SERRA

Omelete recheado com Parma, aspargos, rúcula e queijo da serra e salada verde

AÇORDA DE BACALHAU

Bacalhau desfiado umedecido com pão e coentro

ALHEIRA COM ASPARGOS, OVO FRITO, GRANA PADANO E MANTEIGA TRUFADA

Enchido de porco e frango salteado na manteiga trufada com queijo e ovo frito

FOIE GRAS COM FIGOS, RÚCULA E REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO

Fígado de ganso fresco grelhado e flambado ao porto com figos e rúculas

LULAS À ALGARVIA

Lulinhas salteadas no azeite, vinho branco, alho e salsinha e batatas calabresa

PATANISCA DE BACALHAU

Lascas de bacalhau feitas a dorê na cerveja

AÇORDA NEGRA COM FRUTOS DO MAR

Bacalhau desfiado, umedecido com pão e tinta de lula, com camarão, lula, polvo, mexilhões, cavaquinha e coentro

BOLINHOS DE BACALHAU (24 UN) / CROQUETES DE CARNE (18 UN) / RISOLES DE CAMARÃO (18 UN)

COGUMELOS E ASPARGOS À BRÁS

Cogumelos e aspargos frescos salteados com ovo mexido, batata palha e salsinha

MASSAS E ARROZES

ESPAGUETE COM FRUTOS DO MAR -

Massa longa de grano duro com molho de tomate, camarões, cavaquinha, lula, polvo e mexilhões

LINGUINI COM VÔNGOLES À BULHÃO PATO

Massa longa de grano duro salteado no vinho branco e azeite com vôngoles, porco preto e salsa

PENNE COM FUNGHI E CAMARÃO

Massa curta de grano duro salteada no creme de leite com funghi e camarões

ARROZ DE PATO À MODA BRASILEIRA

Arroz branco salteado com pedaços pato no próprio molho do asado com azeitonas e paio

ARROZ DE POLVO

Arroz branco salteado com pedaços de polvo no molho de bisque e pimentões vermelhos

ARROZ DE BACALHAU COM ESPINAFRE

Arroz branco com lascas de bacalhau e espinafres

ARROZ DE LAGOSTA COM CAMARÕES E VÔNGOLES

Arroz branco salteado com lagosta e vôngoles ao vinho branco e bisque

ARROZ DE LAGOSTINS

Arroz branco salteado com lagostins, molho de bisque e agrião

ARROZ DE GAROUPA COM CAMARÕES

Arroz branco salteado com peixe e camarões com molho de tomate e vinho branco

ARROZ DE CABRITO COM HORTELÃ

Arroz com lascas de cabrito assado e hortelã

DO MAR

LAGOSTINS A MODA DOS GAJOS

Lagostins sem casca flambados no molho de curry e arroz de amêndoas

CATAPLANA DE FRUTOS DO MAR

Cavaquinha, camarões, polvo, lula e mexilhões salteados no creme de leite e molho de tomate e arroz branco

FRUTOS DO MAR GRELHADOS

Cavaquinha, camarão, salmão, polvo, lula e peixe grelhados com arroz de brócolis

LAGOSTA AO THERMIDOR

Lagosta gratinada ao molho de mostarda, mel, creme de leite e purê de batata

CAVAQUINHA GRELHADA COM MANTEIGA DE ESCARGOTS

Cavaquinha grelhada sem casca com molho de manteiga e alho com arroz de passas e couve crocante

CAMARÃO "VG" AO ESPUMANTE BRUTO COM ARROZ DE AMÊNDOAS

Camarões VG flambado com espumante, creme de leite, cebola no azeite de maçã e arroz de amêndoas

CAMARÃO CROCANTE RECHEADO COM CATUPIRY E ARROZ AO ROQUEFORT

Camarões empanados recheados com catupiry com arroz de roquefort e couve crocante

CAMARÃO À MODA DOS GAJOS

Camarões flambado com molho de Cury e arroz de amêndoas

MOQUECA DE BADEJO COM CAMARÃO A MODA PORTUGUESA

Moqueca baiana com molho de tomate, azeite dendê, pimentões, cebola, arroz, creme de arroz e farofa

POLVO OU LULA GRELHADO NA CATAPLANA

Polvo ou lula grelhados na cataplana com bacon, manteiga, salsa e arroz de brócolis

BADEJO AROMATIZADO COM ERVAS DA PROVENCE E PEIXINHOS DA HORTA

Filé de badejo grelhado com molho de ervas e vagem à dorêe

CHERNE GRELHADO COM MOLHO DE VÎNGOLES E ASPARGOS E FUNGHI À BRÁS

Cherne grelhado com molho de vôngoles e aspargos e funghi salteados com ovo e batata palha

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE MARACUJÁ

Salmão grelhado com molho de maracujá e purê de baroa

LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE UVAS

Filé de linguado grelhado com molho de uvas

NOSSA SELEÇÃO DE BACALHAU

BACALHAU À LAGAREIRA

Lombo de bacalhau empanado e frito ao forno regado no azeite com brócolis, cebola, batatas, alho e azeitonas

BACALHAU À MINHOTA

Lombo de bacalhau frito salteado com pimentões, cebola, alho, batatas e azeitonas, regado no azeite

LOMBO DE BACALHAU COM QUEIJO DA SERRA

Lombo de bacalhau ao forno com Queijo da Serra, brócolis, cebolas e batatas

BACALHAU A MODA DO CASÃO

Bacalhau desfiado com batata palha e ovos mexidos

BACALHAU NUNCA BASTA

Bacalhau desfiado com batata palha, ovos mexidos, cebola, presunto-parma e salsinha

TRILOGIA DE BACALHAU

Bacalhau grelhado, bacalhau cozido e bacalhau desfiado com arroz de tomate

BACALHAU COM TODOS

Lombo de bacalhau cozido ao forno com todos legumes do dia

BACALHAU À GOMES DE SÁ

Bacalhau em lascas mexido com batatas coradas, ovo cozido, cebolas, azeitonas e salsinha

STROGONOFF ESPECIAL DE BACALHAU

Bacalhau em lasca flambado com conhaque, creme de leite, mostarda, champignons - arroz branco e batatas coradas

BACALHAU À “CARLOS PERICO”

Lombo de bacalhau grelhado e recheado com lâminas de alho crocante regado no azeite com arroz de tomate e cebola grelhada

NOSSAS CARNES

FRANGO GRELHADO COM CREME DE MILHO

Peito de frango grelhado creme de milho e arroz branco

FILÉ COM PIMENTA NEGRA COM BATATAS-DOCE FRITA

Filé mignon alto ao molho madeira com pimenta e batatas doce fritas

FILET MIGNON AO MOLHO ESPECIAL

Filé mignon flambado com molho madeira e uma pitada de creme de leite e fritas

PALETA DE CORDEIRO A BAIXA TEMPERATURA À MODA DE ÉVORA

Perna de cordeiro assada inteira com arroz no próprio molho e feijão branco

FILET À MODA DO CAPITÃO

Filé mignon com molho madeira com ervas e batatas prussianas

CARNE SECA DESFIADA À MODA DO CEARÁ

Carne seca desfiada acebolada com arroz, farofa, abobora, caldo de feijão

FILÉ FATIADO À MODA DOS GAJOS

Filé mignon fatiado ao molho de mostarda, manjeriço e orégano com fritas palito

PICADINHO À MODA CARIOCA

Picadinho de filé mignon com arroz, farofa, caldo de feijão e banana frita

ESCALOPINHO AO ROQUEFORT

Escalopinho de filé mignon com molho de roquefort e batatas sautées

CABRITO ASSADO À MODA DO PATRÃO

Cabrito assado e desossado ao forno com batatas e arroz puxado no próprio molho do assado

FILET À PORTUGUESA

Filé mignon ao molho de madeira com presunto-parma e batatas portuguesas

DOBRADINHA À NOSSA MODA

Dobradinha com paio, costelinha, cenoura, feijão branco e arroz

PAILLARD COM FETUCCINE

Filé mignon batido grelhado com massa longa ao creme de queijo

NOSSOS DOCES

OVOS MOLES DE AVEIRO

Ovos moles com canela

TOUCINHO DO CÉU

Torta de amêndoas com ovos e açúcar de confeiteiro

ROCAMBOLE DE LARANJA

SERICAIA

Doce à base de leite, ovos e leite condensado

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE COM BABA DE MOÇA

OVOS NEVADOS

Claras de ovos batidas servida sobre creme à base de gemas, baunilha e leite quente e fios de caramelo

ENCHARCADA DE FIOS DE OVOS

Fios de ovos gratinados

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO COM AZEITE E FLOR DE SAL

PASTÉis DE BELÉM (2 UNID)

DOCES PORTUGUESES DELIVERY

CONSULTEM NOSSAS TAXAS DE ENTREGA