CUÍCA

Menu

UMA VIAGEM DE
SABORES E RITMOS



RUA D. JOÃO V,158 AROEIRA

RESERVAS WHATSAPP:+351 933 874 000

RESTAURANTE-BAR

CUÍCA

UMA VIAGEM DE SABORES E RITMOS



COUVERT

3€ POR PESSOA

Cesto de Pão, Manteiga de Alho e Ervas, Azeitonas e Rillette de Sardinha

SOPA

CREME DE MARISCO — 9€
Creme aveludado de marisco servido com croutons crocantes.

CREME DE LEGUMES — 5€
Creme suave de legumes frescos da época.

CALDO VERDE — 5€
Clássico português com batata, couve galega e enchido tradicional.

ENTRADAS & PETISCOS

OVOS ROTOS — 13€
Batata frita crocante coberta com ovos estrelados, gambas e espargos salteados.

PETINGA — 13€
Petinga frita, com maionese da casa.

MEXILHÃO À ESPANHOLA — 14€
Mexilhão envolto em molho à espanhola de cebola, pimentos e tomate.

CHOCO FRITO — 15€
Choco frito crocante com maionese da casa.

LINGUEIRÃO À BULHÃO PATO — 16€
Lingueirão fresco preparado com azeite, alho, coentros e vinho branco.

BERBIGÃO À BULHÃO PATO — 16€
Berbigão fresco preparado com azeite, alho, coentros e vinho branco.

GAMBAS AO ALHINHO — 16€
Gambas salteadas em manteiga, alho e azeite.

CAMARÃO COM GASPACHO — 16€
Camarão delicadamente cozinhado servido com gaspacho fresco de maçã verde, pepino e funcho.

CEVICHE — 16€
Peixe do dia, Leite de tigre, cancha, chocolo, cebola, batata doce, malagueta e coentros.

BITOQUE DE LAVAGANTE — 28€
Lavagante grelhado servido com ovo estrelado, batata frita e molho da casa.

CARACÓIS — 8€/12€
Os clássicos caracóis cozidos num caldo aromático de alho, oregãos e malaguetas.

SONHOS DE ALHEIRA — 9€
Croquetes artesanais de alheira recheados com queijo.

OVOS COM FARINHEIRA — 13€
Ovos cremosos envolvidos com farinheira tradicional portuguesa.

MOELAS — 14€
Moelas estufadas com molho ligeiramente picante e tomate.

TACOS — 14€
Tacos recheados com bochecha estufada, ananás, molho sour cream e maionese Momofuku.

FRANGO À PASSARINHO — 15€
Frango marinado e frito em ninho de kadayif, servido com maionese da casa.

COELHO NA FRIGIDEIRA — 15€
Coelho marinado e regado na frigideira com o molho do mesmo, servido com maionese da casa.

VITELA NO TUTANO — 15€
Tutano assado transformado numa manteiga rica e intensa, servido com costela desfiada e pão fatiado.

PICA-PAU À CUÍCA — 16€
Cubos tenros de lombo de novilho com pickles caseiros e um delicioso molho tradicional.

Alergéneos: LACTOSE, SULFITOS, GLUTEN, FRUTOS DE CASCA RIJA, FRUTOS DO MAR

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro

*Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor

RESTAURANTE-BAR

CUÍCA

UMA VIAGEM DE SABORES E RITMOS



PRATOS DE PEIXE

RISOTTO DO MAR — 19€
Risotto cremoso com seleção de marisco fresco, espargos e aromas intensos do oceano.

ARROZ DE TAMBORIL — 21€
Arroz malandrinho de tamboril com coentros frescos e sabores tradicionais.

BACALHAU À LAGAREIRO — 22€
Bacalhau assado com azeite, alho, batata a murro, grelos e cebolada.

CAMARÃO EM ARROZ DE FORNO — 26€
Arroz de camarão cremoso, finalizado no forno para intensificar os sabores e guarnecido com camarão tigre.

POLVO À LAGAREIRO — 28€
Polvo assado com azeite, alho, batata a murro, grelos e cebolada.

CATAPLANA (2 PESSOAS) — 50€
Cataplana rica em lavagante, peixe do dia, mexilhão, camarão e berbigão, cozinhada lentamente em caldo aromático de lavagante.

PRATOS DE CARNE

BOCHECHAS DE PORCO — 17€
Bochechas de porco estufadas lentamente servidas com batata frita.

ENTRECOSTO À CUÍCA — 19€
Entrecosto marinado e assado lentamente com especiarias e molho barbecue da casa.

ARROZ DE PATO — 20€
Arroz de pato desfiado acompanhado por perna de pato, finalizado no forno com chouriço crocante.

BIFE À CUÍCA — 25€
Bife do lombo servido com ovo estrelado, presunto e o clássico molho à Cuica.

BIFE DO LOMBO — 25€
Corte nobre de lombo grelhado no ponto desejado, servido com molho de carne e natas.

COSTELA DE VACA (2 PESSOAS) — 45€
Costela de vaca estufada lentamente para máxima suculência e sabor, acompanhada de mandioca.

PRATOS VEGETARIANOS

TOFU À LAGAREIRO — 18€
Tofu marinado em cama de batata a murro e mix de cebola e grelos.

RISOTTO DE COGUMELOS — 19€
Risotto com mix de cogumelos e azeite de trufa preta.

Alergéneos: LACTOSE, SULFITOS, GLUTEN, FRUTOS DE CASCA RIJA, FRUTOS DO MAR

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro

*Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor

RESTAURANTE-BAR

CUÍCA

UMA VIAGEM DE SABORES E RITMOS



NO PÃO

SANDES DE COURATO 6€
Courato marinado, feito na chapa e servido no pão.

PREGO DO LOMBO 9€
Bife do lombo frito em manteiga e alho regado com vinho branco, servido no pão.

HAMBÚRGUER CUÍCA 15€
Hambúrguer, queijo cheddar, bacon, cebola caramelizada, cebola crocante, alface e tomate no pão brioche.

PULLED BEEF 15€
Costela de vaca desfiada (slow cooked 4h+), envolvida no próprio jus e molho BBQ. Coberto com cheddar derretido e jalapeños.

PREGO DE CAMARÃO 16€
Camarão salteado servido numa cama de pão tostado, com molho amanteigado da casa e ovo estrelado.

PREGO DE LAVAGANTE 24€
Lavagante suculento servido em pão brioche tostado com molho amanteigado.

ACOMPANHAMENTOS EXTRA

3€

SALADA

BATATA FRITA

ARROZ

MANDIOCA FRITA

SOBREMESAS

PANNA COTTA DE PIPOCA 6€
Panna cotta cremosa aromatizada com notas de pipoca e guarnecida com a mesma caramelizada.

CANOA DE CHOCOLATE 6€
Fusão de contrastes em camadas de caramelo salgado, mousse gianduia e cremoso de chocolate.

PETIT GÂTEAU 6€
Bolo cremoso de chocolate com crumble e gelado de frutos vermelhos.

TORTA DE LARANJA 7€
Torta húmida e aromática preparada com laranja fresca, suspiro e frutos vermelhos.

MIL FOLHAS DE CARAMELO SALGADO 7€
Camadas crocantes de massa folhada com creme suave e caramelo salgado.

Alergéneos: LACTOSE, SULFITOS, GLUTEN, FRUTOS DE CASCA RIJA, FRUTOS DO MAR

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro

*Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor