

INFORMAÇÕES

Este estabelecimento dispõe de tabela informativa sobre alergénios de acordo com o regulamento (EU) N. 1169/2011
Consulte os funcionários e obtenha informações.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor e 59 lugares sentados.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

This establishment has a complaints book.

Cet établissement a un livre de réclamations à la disposition du client.

Entidade competente da reclamação:

ASAE Rua Rodrigo da Fonseca, nº73 1269-274 Lisboa

Resolução de conflitos de consumo, empresa aderente da CNIACC

Acompanhamento extra de pratos:

- Batata frita ou cozida, arroz branco, legumes ou salada. 2,50€/pessoa (Suplemento de Guarnição)
- Couvert (pão 0,50€ manteiga 1,00€) 1,50€ total
- Entradinhas do Aquáriu's 3,00€/pessoa

CASO NÃO QUEIRA AS ENTRADAS HABITUAIS DA CASA OU O COUVERT, POR FAVOR INFORME O FUNCIONÁRIO(A).

Vinho da casa Tinto ou Branco	0,375cl	5,00€
	0,750cl	7,00€
	Taça	2,00€

CONTACTOS

Telf. +351 271 230 157

Email: geral@restaquarius.com

www.restaquarius.com

facebook.com/restaquarius/

Emília Lima Aquáriu's Restaurante Unipessoal Lda. C.N.

Cont. nº 506 158 349 - Capital Social 50.000€

Matriculada na Cons. Regional Comércio da Guarda C/N.1876

Av. Cidade de Salamanca 2/3 A/B 6300-538 Guarda



AQUÁRIU'S
WINE RESTAURANT

W-SPOT 2013

25 Anos

ao serviço da Arte Gastronómica
e dos Néctares de Baco

PRÉMIOS, PARTICIPAÇÕES E DISTINÇÕES

2017 - RTP Portugal em direto, Fumeiro de vitela Jarmelista

2017 - Guia Michelin

2016 - Top 10 W-Spotes, Melhor serviço de vinho em restaurante de rua (Anibal Coutinho)

2016 - Feira Internacional de Turismo

2015 - Feira Ibérica de Turismo

2015 - Top 10 W-Spotes, Melhor serviço de vinho em restaurante de rua (Anibal Coutinho)

2014 - RTP Portugal em direto, carne Jarmelista

2014 - Top 10 W-Spotes, Melhor serviço de vinho em restaurante de rua (Anibal Coutinho)

2014 - RTP participação em direto, Bom Dia Portugal

2013/2014 - Guia dos melhores restaurantes

2013 - Top 10 W-Spotes, Melhor serviço de vinho em restaurante de rua (Anibal Coutinho)

2010 - Semana gastronómica Saberes & Sabores Serranos

2009 - Garfo de Ouro - O Melhor Restaurante do distrito da Guarda

2009 - Semana Gastronómica de Castilla e Leon

2008 - Jornadas Gastronómicas Palácio Prado, Salamanca-Espanha

2008 - Garfo de Ouro - O Melhor Restaurante do distrito da Guarda

2008 - Prémio - A Melhor Sopa

2007 - Garfo de Ouro - O Melhor Restaurante da Zona Centro

2006 - Arte Covilhã

2006 - Kulturlândia Penamacor (galeria)

2004 - 1º Prémio - A Melhor Sopa

2004 - Feira Internacional de Artesanato de Seia (galeria)

2003 - Portoarte Arte Moderna e Contemporânea, Exponor-Porto (galeria)

2003 - VI Festival Beirão (galeria)

2002 - Exposição da Batalha (galeria)

2000 - 1º Prémio - 2º concurso de Gastronomia

1998 - Diploma de distinção "os mais 98, os 10 melhores pratos"

1993 - Concurso de restaurante de qualidade higiénica (Bom)

Galeria:

Participação na Agenda Cultural de Trancoso, Pintura/Escultura

Participação nos Fins-de-Semana com Sabores

Participação na Agenda Cultural de Penamacor, Pintura/Escultura 25 de Abril

Aquáriu's
Restaurante / Wine Gallery



Aquáriu's
Wine
gallery

ambiente
lounge

Aquáriu's
Wine
gallery





Entradas frias

Melão com Presunto	5,70€
Fumeiro de Vitela Sobre Tosta de Pão	6,90€
Torre de Camarões	6,50€
Salada Mista	4,90€
Tábua Serrana: Presunto, queijo de ovelha e lombo	6,60€
½ Tábua Serrana	4,30€

Entradas quentes

Sopa do Chef	2,00€
Entradinhas XPTO	2,90€
Kadaifi Queijo de Cabra	6,30€
Gambas na Caçarola c/alho	8,30€
Sopa de Camarões e Crustáceos	4,85€
Amêijoia Preta na Cataplana ½ Kg	14,50€
Lavagante Grelhado c/ Cocktail e Salada Juliana	20,00€



Vegetarianos

Tagliatelle c/cogumelos do bosque e legumes biológicos salteados	9,80€
Lasagne de legumes na caçarola	10,50€
Legumes à Brás	8,90€
Seitan com Redução de Vinho do Porto	10,50€

Mariscos

Gambas à Brás	13,95€
Arroz de Camarões e Crustáceos	29,95€
Folhado de Camarões & Chutney de Manga	13,95€
Salada Fria de Gambas	13,50€
Arroz de Lavagante c/ Camarões (2 pessoas)	39,00€
Açorda de Peixes e Mariscos (2 pessoas)	38,50€
Camarão Tigre Grelhado Kg	69,50€
Gamba Grande de Moçambique grelhada 10/20Kg	49,50€
Gamba Média 30/40Kg grelhada ou cozida	35,00€
Parrelhada de Mariscos (Lavagante, Gambas Tigre grandes e médias, Amêijoas, Camarões, Arroz e Salada) (quente - 40min) _ 2 pessoas	69,50€
Sapateira Recheada Kg	22,90€



Peixes

Postas de Corvina do Atlântico c/ Açorda de Peixes	14,50€
Douradinha ou Robalinho da linha na Grelha 1P.	13,95€
Lulas grelhadas c/ bacon	12,90€
Polvo (Legítimo) à Lagareiro	15,50€
Lombo de Salmão Corado com Broa	13,95€
Grelhado Misto de Peixe c/ Camarões	14,50€
Posta de Salmão c/raspa de laranja	12,90€
Dourada do Mar escalada (2 pessoas) Kg	34,50€
Robalo do Mar escalado (2 pessoas) Kg	39,90€
Outros Peixes do Dia, por favor consulte a Montra	P/V.

Bacalhaus

Lombinho de Bacalhau (fresco) c/ Mousse de Sapateira e Batata Wedges	14,50€
Bacalhau com Natas	12,95€
Bacalhau à Brás	12,95€
Bacalhau à Lagareiro	13,95€
Bacalhau em Cama c/ Queijo da Serra e Pingo de Mel	14,50€



Carnes

Arroz de Miscaros & Secretos de Porco Ibérico	13,90€
Cabritinho do Monte na Brasa	13,95€
Vitelinha à Lagareiro sobre Cama de Migas	13,50€
Miminhos de Vitela em redução de Porto Velho, boletus, cantharellus, pleurotus e lactarius deliciosus	14,95€
Medalhões de Vitela c/ Gamba de Moçambique	15,90€
Naco de Vitela Jarmelista	13,90€
Medalhões de Vitela c/ Ananás natural e Soja	13,90€
Bife na Pedra	14,90€
Medalhões de Porco com Camarão	13,90€
Laminado de porco bísaro em cama de pão e aveludado de cogumelos selvagens	12,80€
Almofada de Vitela e Chutney de Cebola	12,95€
Folhado de Aves c/salada mediterrânica & aromas do pomar	12,95€
Lasagne na Caçarola	10,50€
Escondidinho Jarmelista	12,90€
Bitoque	9,50€