



Accompagnements Supplémentaire

- Pomme de Terre cuite ou frites, riz blanc, légumes et salade: 4,00€ p/Pax (Supplément de Garniture)
- Couvert: Pão 0,50€ - Beurre 1,00€ (Total 1,50€)
- Apéritifs d'Aquariu's: 4,00€ p/Pax
- Vin de la Maison: Rouge ou Blanc 0,375cl 5,50€ - 0,750cl 8,50€ - Verre 3,50€

Si les apéritifs habituels de la maison ne sont pas désirés, informer un membre du personnel

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé.
Décret-Loi n.º 10/2015 de 16-01-2015

Cet établissement a un tableau informatif sur les allergéniques, selon le règlement (EU) N. 1169/2011. Consultez les employés pour obtenir des informations

Prix, Participations et Distinctions

2017 a 2021 - Guia Michelin
2013 a 2021 - TOP 10 W-Spots, Melhor Serviço de Vinho em Restaurante de Rua (Aníbal Coutinho)
2020 - Melhor Carta de Vinhos Beira Interior Gourmet
2020 - RTP 1 e TVI
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
2019 - TVI
2018 - RTP 1 Portugal em Direto, 7 Maravilhas
2017 a 2020 - Boa Cama Boa Mesa
2017 a 2019 - Feira Ibérica de Turismo
2017 - RTP 1 Portugal em Direto, Fumeiro de Vitela Jarmelista
2016 - Feira Internacional de Turismo
2015 - Feira Ibérica de Turismo
2014 - RTP 1 participação em direto, Bom dia Portugal
2013/2014 - Guia dos Melhores Restaurantes

2010 - Semana Gastronómica Saberes e Sabores Serranos
2009 - Garfo de Ouro, O melhor Restaurante do Distrito da Guarda
2008 - Semana Gastronómica de Castilha e León
2008 - Jornadas Gastronómicas Palácio do 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 - 1.º prémio A Melhor Sopa
2004 - Feira Internacional de Artesanato de Seia (galeria)
2003 - Portoarte, Arte Moderna e Contemporânea
2000 - Diploma de Distinção "Os Mais 98, os 10 Melhores Pratos
1993 - Concurso de Restaurante de Qualidade Higiénica (Bom)

Prix avec taux de TVA inclus et 49 places assises.

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

Service competente de réclamation: ASAE, Rue Rodrigo da Fonseca, n.º 73, 1269-274 Lisbonne

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

Cont. n.º 506 158 349 · Capital Social 50.000€ · Mat. na Conservatória Regional Comércio da Guarda c/ n.º 1876
Av. Cidade de Salamanca 2/3 A/B, 6300-538 Guarda - Portugal · Telf. +351 271 230 157

Aquariu's

Restaurante / Wine Gallery

Menu



30 Ans

au service de l'art de
la Gastronomie et des
Nectars de Bacchus



Entrées

Soupe du Chef	2,90€
Crème de Crevettes et Crustacés	6,50€
Croustillant de Fromage de Chèvre avec de la Confiture de Citrouille et de la Purée de Pomme	8,90€
Plateau Serrano (Fromage, Jambon et Tête de Porc)	11,00€
Crevettes Grillées à l'ail	10,50€
Palourdes Noires dans la Typique Cataplana 1/2 kg	29,90€
Salade Gourmande au Saumon Fumée et Pommes	9,90€

VÉGÉ TARI ENS

Tagliatelle avec Champignons du Bois et Légumes biologiques sautées	11,50€
Lasagne de Légumes	13,50€
Légumes "à Brás" (légumes avec des frites enrobées en oeufs)	11,50€

Fruits de Mer

Crevettes "à Brás"	16,95€
Crevette Tigre Grillée kg	88,00€
Feulleté de Crevette avec du Chutney à la Mangue	17,50€
Riz de Homard, Crevettes et des Crustacés (p/2 pax)	48,50€
"Açorda" (soupe de pain mouillé de Poisson et Fruits de Mer (p/2 pax)	47,50€
Crevettes Moyennes Grillées kg	47,50€
Crabe Farci kg	29,90€
Mix de Fruits de Mer sur Braise (p/ 2 pax) Homard, Crevettes Tigre Grands et Moyennes, Palourdes et Crevettes Avec du Riz et Salade (servi chaud - 40m)	89,90€



MORUE

Longe de Morue (fraîche) avec de la Mousse au Crabe Purée de Patate Douce, Légumes et Croquant de Jambon	17,95€
Morue à la Crème Fraîche	15,95€
Bacalhau Morue "à Bras" (morue avec des frites enrobée avec des oeufs	15,95€
Morue "à Lagareiro" (grillé avec sauce d'huile d'olive et ail)	16,95€
Morue au Fromage de "Serra da Estrela" et une goûte de Miel	18,50€



Poissons

Tranche de Corvine de l'Atlântico avec "Açorda" (soupe de pain mouillé) de Poisson	17,50€
Calamar Grillé avec Croquante de Bacon	16,95€
Poulpe (Légitime) "à Lagareiro" (poulpe grillé avec sauce d'huile d'olive chaude et ail)	29,90€
Mix de Poisson et Crevette sur Braise	19,60€
Tranche de Saumon en Crôte de Sésame avec "Migas" (Pain Mouillé) et réduction d'agrumes	17,90€
Dorade Mer Ouverte (p/ 2 pax) kg	46,00€
Bar d'Aveiro Ouvert (p/ 2 pax) kg	46,00€
Autres Poissons du Jour: Merci de Voir la Vitrine	P/V

Viandes

Riz de Biadaou avec Plume de Porc Bísaro	17,95€
Steak du Traditionnel Veau Jarmelista	16,95€
Chevreau sur Braise avec "Migas" (pain Mouillée) de Bolet	19,95€
Steak de Veau sur Pierre	18,50€
Médailles de Veau avec Ananas, Crevette et Pommes Noisettes	18,95€
Filet Mignon de Veau Avec Réduction de Vin de Porto Symphonie de Champignons, Rosti et "Migas" (pain Mouillé)	18,95€
Médailles de Porc avec Purée de Pommes Noisettes	16,95€
Lasagne du Traditionnel Veau Jarmelista	13,50€
Tournedos avec du Fromage "Serra" au gratin	18,95€
Steak de Veau avec Oeuf sur le Dessus	12,50€
Médaille de Kangourou avec Sauce Crémeuse aux Trois Poivres et Rosti de Pomme de Terre	19,90€



TVA Inclus.