

TERRA • MAR

Restaurante — Vila Praia de Âncora

Onde a terra encontra o mar

ENTRADAS

Para começar com o pé direito, à mesa portuguesa.

Queijo curado mistura

Mistura de ovelha e cabra, curado no ponto certo — intenso e amanteigado.

Queijo curado apimentado

O mesmo queijo curado da casa, envolvido em pimenta preta moída na hora.

Manteiga das Marinhas

Manteiga artesanal do Minho, cremosa e ligeiramente salgada.

Manteiga de alho e salsa

Manteiga batida com alho fresco e salsa mimosa — para barrar no pão quente.

Azeitonas temperadas

Marinadas em casa com azeite virgem, alho, orégãos e um toque de limão.

Bolinhos de bacalhau

Feitos à mão, dourados por fora e fofos por dentro. Como os de sempre.

Alheira transmontana

Alheira tradicional de Trás-os-Montes, grelhada e servida com ovo estrelado.

Rojões à minhota

Cubos de porco marinados em vinho branco e alho, salteados até ficarem estaladiços.

Mexilhão ao vinagrete

Mexilhão fresco, aberto ao vapor e temperado com cebola, pimento e azeite.

Amêijoas à Bulhão Pato

Amêijoas salteadas em azeite, alho e coentros, terminadas com um fio de limão.

SOPAS

Caldo Verde

Um dos maiores símbolos da gastronomia portuguesa. Preparado de forma tradicional, com caldo caseiro, batata, couve-galega fresca e chouriço, distingue-se pela sua textura aveludada e pelo sabor autêntico e reconfortante. Uma receita intemporal, feita com simplicidade, tradição e o verdadeiro sabor da cozinha caseira.

Sopa de Peixe

Preparada de forma tradicional, com um caldo rico e aromático, confeccionado lentamente para realçar todo o sabor do mar. Feita com peixe fresco, legumes selecionados e um toque de ervas aromáticas, resulta numa sopa reconfortante, equilibrada e cheia de autenticidade. Uma receita que combina simplicidade, tradição e um sabor inesquecível em cada colher.

SALADAS

Salada de alface, pimento e cebola

Fresca e simples, temperada com azeite virgem e vinagre de vinho.

Salada mista

Alface, tomate maduro, cenoura, pepino e cebola — o clássico da casa.

Salada de camarão

Camarão salteado sobre uma cama de folhas frescas, molho rosa e croutons dourados.

OPÇÃO VEGAN

Panado vegan com acompanhamento

Panado 100% vegetal, estaladiço, servido com arroz e salada fresca.

PRATOS DE PEIXE

Do mar para a sua mesa — peixe e marisco selecionados diariamente.

Bacalhau à Pescador

Uma homenagem aos sabores tradicionais da nossa costa. Preparado com bacalhau de elevada qualidade, cuidadosamente confeccionado e acompanhado por ingredientes frescos e selecionados, resulta num prato rico em sabor e tradição. Uma combinação perfeita de texturas e aromas que transforma cada garfada numa experiência autêntica, onde o melhor do mar é servido com o conforto da cozinha portuguesa.

Arroz de tamboril com gambas

Um clássico irresistível da nossa cozinha. Confeccionado com tamboril tenro, gambas suculentas e um caldo caseiro rico em sabor, este prato destaca-se pela sua cremosidade e frescura. Preparado lentamente para apurar todos os aromas, oferece uma experiência gastronómica onde a tradição e a qualidade dos ingredientes se unem em cada garfada.

Arroz de marisco com lagosta

Uma verdadeira celebração dos sabores do mar. Preparado com um caldo caseiro intensamente aromático, reúne uma seleção de mariscos frescos e uma suculenta lagosta, criando um arroz cremoso, rico e cheio de sabor. Um prato requintado que combina tradição, frescura e excelência, proporcionando uma experiência gastronómica memorável.

Espetada de lulas com gambas

Combina a frescura do mar com o sabor inconfundível da grelha. Lulas tenras e gambas suculentas são cuidadosamente preparadas e grelhadas no ponto certo, realçando os seus aromas naturais. Um prato leve, elegante e repleto de sabor, ideal para quem aprecia a autenticidade da cozinha mediterrânica e a qualidade dos melhores ingredientes.

Açorda de marisco

Um clássico da gastronomia portuguesa, preparado com um caldo caseiro rico em sabor, pão tradicional e uma seleção de mariscos frescos. Cremosa, aromática e reconfortante, cada colher reflete a autenticidade das receitas de sempre, onde a qualidade dos ingredientes e o cuidado na confeção fazem toda a diferença.

Polvo à Terra Mar

Destaca-se pela autenticidade e qualidade do polvo da nossa costa, cuidadosamente selecionado e confeccionado para preservar a sua textura tenra e o seu sabor inconfundível. Inspirado nas tradições da região, este prato combina ingredientes frescos e uma confeção cuidada, proporcionando uma experiência gastronómica rica em sabor, onde o melhor do mar se encontra à mesa com elegância e tradição.

PRATOS DE CARNE

Carnes de origem selecionada, no ponto certo.

Naco à transmontana

Um prato que celebra a autenticidade da gastronomia portuguesa. Preparado com carne selecionada, grelhada no ponto ideal para preservar toda a sua suculência e sabor, é servido com acompanhamentos que enaltecem a tradição transmontana. Uma escolha irresistível para os apreciadores de carne, onde a qualidade, o sabor e a confeção cuidada se unem numa experiência memorável.

Picanha

Preparada a partir de carne selecionada, grelhada no ponto ideal para garantir uma textura suculenta e um sabor intenso. Com uma camada de gordura que lhe confere um aroma e uma suculência únicos, é servida com acompanhamentos que complementam na perfeição esta especialidade. Um clássico irresistível para os verdadeiros apreciadores de carne.

Espetada Terra Mar

Reúne o melhor dos dois mundos numa combinação irresistível de carne suculenta e marisco fresco. Grelhada no ponto ideal, destaca-se pelos sabores intensos, pela qualidade dos ingredientes e pelo equilíbrio perfeito entre a robustez da carne e a delicadeza do mar. Um prato cheio de personalidade, pensado para proporcionar uma experiência gastronómica rica, elegante e memorável.

SOBREMESAS

O final doce que a casa faz questão de servir.

Mousse de chocolate

Aveludada e intensa, feita com chocolate negro e ovos frescos.

Doce da avó

Camadas de bolacha e creme de ovos, como se fazia em casa.

Pudim francês

Pudim de ovos cozido em banho-maria, coberto com caramelo dourado.

Bolo de bolacha

Bolacha Maria embebida em café, creme de manteiga e uma nuvem de cacau.

Cheesecake de frutos vermelhos

Base crocante de bolacha, creme suave e coulis vibrante de frutos vermelhos.

Baba de camelo

Creme untuoso de leite condensado e ovos — três ingredientes, memória de infância.

Laranja marroquina

Rodelas finas de laranja marinadas em canela, açúcar e um toque de flor de laranjeira.

Melão

Fatias frescas de melão da época — a sobremesa mais honesta do verão.

Sobremesa da casa

Queijo da serra amanteigado com figos em calda — o dulce-salgado que fecha em beleza.

A carta pode variar consoante a frescura do dia e a inspiração da cozinha.

Avenida Doutor Ramos, 231 R/C, 4910-547 Vila Praia de Âncora · +351 961 015 104

Segunda a domingo: 12h-15h e 19h-22h · Encerra à terça-feira