

REAL TIBORNA

SUGESTÕES DA CASA | SPECIAL SUGGESTIONS

CHOURIÇO GRELHADO 8,50 EUR

GRILLED CHOURIÇO

Chouriço português grelhado na mesa numa assadeira tradicional, finalizado na frente do cliente. *Portuguese chouriço grilled at the table in a traditional dish, finished tableside.*

OVOS ROTOS 9,90 EUR

Batata frita, presunto e ovo cremoso envolvido no momento. *Fries with cured ham and creamy egg mixed at the table.*

CAMARÃO AO ALHO 13,90 EUR

GARLIC SHRIMP

Camarão salteado com alho e azeite virgem extra português. *Shrimp sautéed with garlic and drizzled with premium Portuguese extra virgin olive oil.*

TÁBUA MISTA 18,90 EUR

MIXED BOARD

Combinação equilibrada de enchidos e queijos selecionados. *Balanced combination of cheeses and cured meats.*

COSTELA ANGUS 21,90 EUR

ANGUS SHORT RIB

Costela Angus assada lentamente, succulenta e reconfortante, servida com arroz de açafraão com uvas passas. *Slow-roasted Angus short rib, tender and full of flavour, served with saffron rice with raisins.*

PICANHA ANGUS 25,90 EUR

ANGUS PICANHA

Picanha Angus grelhada na brasa, servida com batata frita, feijão preto, farofa e salada mista. *Charcoal-grilled Angus picanha served with fries, black beans, farofa and mixed salad.*

ARROZ DE PATO DO TIBORNA 16,90 EUR

DUCK RICE

Arroz de pato de receita tradicional, feito lentamente com aquele sabor que nos leva ao arroz da avó. *Traditional slow-cooked duck rice with deep, comforting flavours, inspired by classic Portuguese home cooking.*

BACALHAU À BRÁS 17,90 EUR

CODFISH À BRÁS

Bacalhau desfiado com ovo cremoso, batata palha e azeite virgem extra português. *Shredded codfish with creamy egg, crispy potatoes and Portuguese extra virgin olive oil.*

POLVO À LAGAREIRO 24,90 EUR

OCTOPUS À LAGAREIRO

Polvo assado no forno, regado com azeite virgem extra português quente e alho. *Oven-roasted octopus finished with warm Portuguese extra virgin olive oil and garlic.*

TIBORNA DE ANGUS 3,90 EUR

ANGUS TIBORNA

Carne Angus succulenta laminada sobre pão rústico tostado. *Juicy sliced Angus beef on rustic toasted bread.*

TIBORNA DE POLVO FUMADO 3,90 EUR

SMOKED OCTOPUS TIBORNA

Polvo tenro levemente fumado com azeite virgem extra português. *Tender lightly smoked octopus with Portuguese extra virgin olive oil.*

TIBORNA DE CHOURIÇO E PIMENTO 3,50 EUR

CHOURIÇO & PEPPER TIBORNA

Chouriço português grelhado com pimentos salteados. *Grilled Portuguese chouriço with sautéed peppers.*

TODA A CARNE DE NOVILHO É ANGUS.

ALL OUR BEEF COMES FROM SELECTED ANGUS CATTLE.

ENTRADAS STARTERS

CHOURIÇO GRELHADO 8,50 EUR

GRILLED CHOURIÇO

Chouriço português grelhado na mesa numa assadeira tradicional, finalizado na frente do cliente. *Portuguese chouriço grilled at the table in a traditional dish, finished tableside.*

MOELAS 7,50 EUR

GIZZARDS

Moelas estufadas lentamente em molho tradicional português. *Slow-stewed gizzards in a classic Portuguese sauce.*

CALDO VERDE TRADICIONAL 5,50 EUR

TRADITIONAL KALE SOUP

Receita clássica com couve-galega e azeite virgem extra português. *Traditional Portuguese kale soup finished with a drizzle of premium Portuguese extra virgin olive oil.*

POLVO À GALEGA 14,90 EUR

GALICIAN-STYLE OCTOPUS

Polvo cozido com batata e azeite virgem extra português. *Boiled octopus with potatoes and Portuguese extra virgin olive oil.*

BACALHAU COM GRÃO 12,90 EUR

CODFISH & CHICKPEAS

Lascas de bacalhau com grão e azeite virgem extra português. *Codfish flakes with chickpeas and Portuguese extra virgin olive oil.*

CAMARÃO AO ALHO 13,90 EUR

GARLIC SHRIMP

Camarão salteado com alho e azeite virgem extra português. *Shrimp sautéed with garlic and drizzled with premium Portuguese extra virgin olive oil.*

CROQUETES, RISSÓIS & BOLINHOS 2,50 EUR (UNID.)

PORTUGUESE SAVOURY SELECTION (EACH)

Salgados Portugueses caseiros.
Homemade Portuguese savoury pastries.

OVOS ROTOS 9,90 EUR

Batata frita, presunto e ovo cremoso envolvido no momento. *Fries with cured ham and creamy egg mixed at the table.*

OVOS ROTOS COM CAMARÃO 12,90 EUR

OVOS ROTOS WITH SHRIMP

Batata frita, camarão salteado e ovo cremoso. *Fries with sautéed shrimp and creamy egg.*

SELEÇÃO DE TÁBUAS SHARING BOARDS (2 PAX)

TÁBUA DE ENCHIDOS 16,50 EUR

PORTUGUESE CURED MEATS BOARD

Seleção de enchidos portugueses cuidadosamente curados. *A carefully curated selection of premium Portuguese cured meats.*

TÁBUA DE QUEIJOS 17,50 EUR

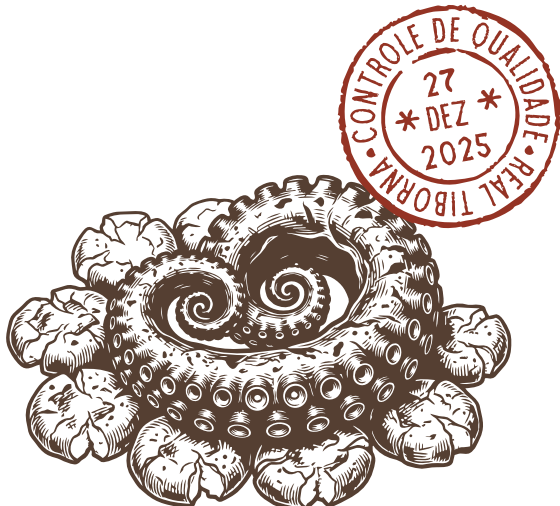
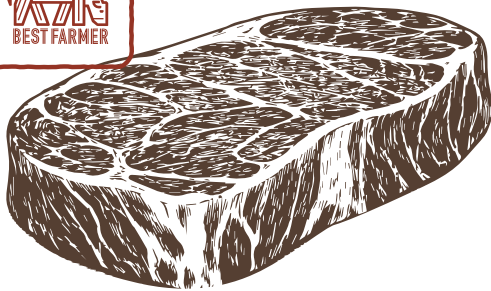
PORTUGUESE CHEESE BOARD

Seleção de queijos portugueses de diferentes regiões. *Selection of regional Portuguese cheeses.*

TÁBUA MISTA 18,90 EUR

MIXED BOARD

Combinação equilibrada de enchidos e queijos selecionados. *Balanced combination of cheeses and cured meats.*



CARNES MEATS

TODA A CARNE DE NOVILHO É ANGUS.
ALL OUR BEEF COMES FROM SELECTED ANGUS CATTLE.

ARROZ DE PATO DO TIBORNA 16,90 EUR
DUCK RICE

Arroz de pato de receita tradicional, feito lentamente com aquele sabor que nos leva ao arroz da avó. *Traditional slow-cooked duck rice with deep, comforting flavours, inspired by classic Portuguese home cooking.*

BOCHECHAS DE PORCO AO VINHO TINTO 19,90 EUR
RED WINE PORK CHEEKS

Carne estufada lentamente, servida com esmagada de batata e azeite virgem extra português. *Slow-braised pork cheeks served with mashed potatoes and Portuguese extra virgin olive oil.*

FEIJOADA À TRANSMONTANA 16,90 EUR
TRANSMONTANA BEAN STEW

Receita tradicional portuguesa, servida com arroz branco. *Traditional Portuguese bean stew served with white rice.*

BIFE DA VAZIA ANGUS 23,90 EUR
ANGUS SIRLOIN

Angus grelhado no ponto, servido com arroz branco e salada mista. *Grilled Angus sirloin served with white rice and mixed salad.*

COSTELA ANGUS 21,90 EUR
ANGUS SHORT RIB

Costela Angus assada lentamente, succulenta e reconfortante, servida com arroz de açafrão com uvas passas. *Slow-roasted Angus short rib, tender and full of flavour, served with saffron rice with raisins.*

PICANHA ANGUS 25,90 EUR
ANGUS PICANHA

Picanha Angus grelhada na brasa, servida com batata frita, feijão preto, farofa e salada mista. *Charcoal-grilled Angus picanha served with fries, black beans, farofa and mixed salad.*

PEIXES FISH

BACALHAU À BRÁS 17,90 EUR
CODFISH À BRÁS

Bacalhau desfiado com ovo cremoso, batata palha e azeite virgem extra português. *Shredded codfish with creamy egg, crispy potatoes and Portuguese extra virgin olive oil.*

BACALHAU COM CAMARÃO 20,90 EUR
CODFISH WITH SHRIMP

Bacalhau confitado em azeite virgem extra português com camarão salteado. *Codfish confit with sautéed shrimp and Portuguese extra virgin olive oil.*

POLVO À LAGAREIRO 24,90 EUR
OCTOPUS À LAGAREIRO

Polvo assado no forno, regado com azeite virgem extra português quente e alho. *Oven-roasted octopus finished with warm Portuguese extra virgin olive oil and garlic.*

LULAS RECHEADAS 18,50 EUR
STUFFED SQUID

Lulas recheadas servidas com batata a murro temperada com azeite virgem extra português. *Stuffed squid served with smashed potatoes drizzled with Portuguese extra virgin olive oil.*

FOLHADO DE SALMÃO 17,90 EUR
SALMON PUFF PASTRY

Salmão em massa folhada crocante com alho francês e salada mista. *Crispy puff pastry filled with salmon and leeks, served with mixed salad.*

VEGETARIANOS VEGETARIAN

ROUPA VELHA VEGETARIANA 14,90 EUR
VEGETARIAN ROUPA VELHA
Legumes salteados em azeite virgem extra português.
Sautéed vegetables finished with Portuguese extra virgin olive oil.

STROGONOFF DE SOJA 15,50 EUR
SOY STROGANOFF
Soja envolvida em molho cremoso, servida com arroz branco.
Soy stroganoff in a creamy sauce, served with white rice.

SOBREMESAS DESSERT

BANOFFEE 6,50 EUR
Banana fresca, caramelo e creme delicado em camadas.
Fresh banana, silky caramel and delicate cream layered to perfection.

NATAS DO CÉU 6,50 EUR
Sobremesa tradicional portuguesa de textura suave.
Traditional Portuguese layered dessert with a smooth texture.

PÃO DE LÓ DE OVAR 6,00 EUR
Textura húmida e sabor intenso.
Moist cake with intense flavor.

MOUSSE DE CHOCOLATE NAPOLITANA 6,50 EUR
NEAPOLITAN CHOCOLATE MOUSSE
Mousse gelada com texturas de bolacha.
Chilled chocolate mousse with biscuit textures.

BOLA DE GELADO ARTESANAL 5,50 EUR
ARTISANAL ICE CREAM SCOOP

FRUTA LAMINADA 5,50 EUR
SLICED FRUIT
Fruta da estação, escolhida no ponto ideal de maturação, simples, leve e naturalmente doce. *Seasonal fruits, carefully chosen at their peak of ripeness, light, refreshing and naturally sweet*

TIBORNAS

CLÁSSICAS CLASSICS

TIBORNA DE BACALHAU DA CASA 3,50 EUR

HOUSE SPECIAL CODFISH TIBORNA

Bacalhau lascado em azeite virgem extra português sobre pão rústico tostado.

TIBORNA DE CHOURIÇO E PIMENTO 3,50 EUR

CHOURIÇO & PEPPER TIBORNA

Chouriço português grelhado com pimentos salteados.
Grilled Portuguese chouriço with sautéed peppers.

TIBORNA DE ATUM DOS AÇORES 3,50 EUR

AZORES TUNA TIBORNA

Atum selecionado com azeite virgem extra português e cebola roxa.
Selected tuna with Portuguese extra virgin olive oil and red onion.

TIBORNA DE OVO DE CODORNIZ E PRESUNTO 3,50 EUR

QUAIL EGG & CURED HAM TIBORNA

Presunto curado com ovo de codorniz em pão tostado.
Cured ham with quail egg on toasted bread.

CARNE MEAT

TIBORNA DE ANGUS 3,90 EUR

ANGUS TIBORNA

Carne Angus succulenta laminada sobre pão rústico tostado.
Juicy sliced Angus beef on rustic toasted bread.

TIBORNA DE BOCHECHA DE PORCO PRETO 3,50 EUR

BLACK PORK CHEEK TIBORNA

Bochecha cozinhada lentamente, desfiada e succulenta.
Slow-cooked, tender shredded pork cheek.

MAR SEA

TIBORNA DE CAMARÃO AO ALHO 3,90 EUR

GARLIC SHRIMP TIBORNA

Camarão salteado com alho e azeite virgem extra português em pão artesanal. *Shrimp sautéed with garlic and finished with Portuguese extra virgin olive oil.*

TIBORNA DE POLVO FUMADO 3,90 EUR

SMOKED OCTOPUS TIBORNA

Polvo tenro levemente fumado com azeite virgem extra português. *Tender lightly smoked octopus with Portuguese extra virgin olive oil.*

VEGETARIANA VEGETARIAN

TIBORNA DE COGUMELOS DA SERRA 3,50 EUR

WILD MUSHROOM TIBORNA

Cogumelos salteados em azeite virgem extra português e ervas aromáticas. *Mushrooms sautéed in Portuguese extra virgin olive oil and herbs.*

TIBORNA DE QUEIJO DA SERRA E MEL 3,50 EUR

SERRA CHEESE & HONEY TIBORNA

Queijo amanteigado com toque de mel português.
Creamy Serra cheese with Portuguese honey.

ESPECIAL SPECIAL

TIBORNA DO CHEF 3,90 EUR

CHEF'S TIBORNA

Criação sazonal inspirada nos sabores portugueses.
Seasonal creation inspired by Portuguese flavors.

NO REAL TIBORNA UTILIZAMOS AZEITE VIRGEM EXTRA PORTUGUÊS E CARNES ANGUS SELECIONADAS. PRIVILEGIAMOS PRODUTOS DE ORIGEM CUIDADA E CONFEÇÃO TRADICIONAL. INFORME-SE JUNTO DA NOSSA EQUIPA SOBRE ALERGENIOS.