



N'O Boinas queremos fazer viajar todos os que provem os nossos pratos até às cozinhas da sua infância. O Boinas quer ser memória e afeto. Casa e aconchego. Convívio e felicidade em cada garfada.

O Boinas pretende elevar a cozinha portuguesa a um patamar onde os sabores tradicionais se renovam com um toque contemporâneo. Os produtos tradicionais, como o azeite, a cebola e o alho, são os protagonistas de uma cozinha que se quer simples, mas bonita e ainda mais gulosa, capaz de agradar a todas as bocas.

Uma chapelada\* à cozinha portuguesa e ao prazer de estar à mesa!

\*Viva caloroso feito com o chapéu



info@oboinas.pt



Restaurante O.Boinas



O.Boinas



Glúten



Leite/Lactose



Ovos e Derivados



Peixes e Derivados



Crustáceos



Moluscos



Amendoins



Frutos de Casca Rija



Aipo



Sementes de Sésamo



Tremoços



Soja e Derivados



Mostarda



Dióxido de Enxofre  
e Sulfitos



### Couvert 4,10€

pão regional, antepasto e manteiga aromatizada

### Escabeche de Javali 5,10€

(marinada fria de cebola, cenoura e javali desfiado)

### Ovo Guloso 5,50€

(junção de ovo estrelado com batata, cebola frita e bacon caramelizado)

### Bola de Berlim de Leitão 6€

(massa brioche recheada com aveludado de leitão assado)

### Tempura de Legumes e Alho Negro 6,50€

(servida com maionese de alho negro)

### Pataniscas de Sardinha 6,50€

### Delícia de Queijo e Presunto 6,90€

(fusão entre pão, queijo e presunto nacional)

### Tentúgal da Serra 7,10€

(massa filo recheada com queijo da serra e doce de figo)

### Sopa de Corvina 7,80€

(sopa de peixe enriquecida com lascas de corvina e ovas)

### Salada de Polvo 8,20€






### Gambas à "Bulhão Pato" 10,90€

(gambas grelhadas em molho de azeite, alho e limão)


### Trilogia do Chefe 16,50€

(delícia de queijo, escabeche de javali e rissolaria)




### Sugestões de Peixe

**Crocante de Bacalhau 15,90€**     

(puré batata, bacalhau lascado, cebola e molho do chef)

**Feijoada de Chocos 16,50€** 

(servido com arroz basmati)

**Risoto de Marisco 18,50€**   

(amêijoia e vieiras em tempura)

### Sugestões de Carne

**Guisado de Língua de Vaca e Grão 15,50€**

(acompanhado por 3 texturas de grão de bico)




**Bochecha de Porco em Vinho Tinto 18€**   

(servido com puré de castanhas e legumes salteados)

**Cabritinho no Forno 19,50€**

(acompanhado por batatinha assada e grelos)

### Sugestões Vegetarianas

**“Rojões” à Portuguesa 13,90€**   

(seitan fumado, batata aos cubos e pickles)

**Arroz Cremoso de “Míscaros” 15,50€**

(servido com uma seleção de pleurotus)

### Para os mais pequenos...

Bolonhesa do Chefe 7,40€ 

Douradinhos de Pescada 7,40€  

### Sobremesas



Bola de Gelado (1 unidade) 1,30€

Fruta Laminada - Abacaxi/Manga/Fruta da Época 3,90€

Tartelete de Arroz Doce 4,90€ 

Pudim Abade de Priscos 5,50€   

Brownie de Chocolate e Sorvete 6,10€      

Pão de Ló Cremoso 6,90€  

Rabanada de Fogaça e Avelã 6,90€    

## Região Vinhos Verdes e Trás-os-Montes

Curvos Escolha 15€

Curvos Loureiro 17€

Curvos Alvarinho 24€

Quinta das Corriças Reserva 17€

## Região Douro

Villa Lisa 13,50€

Falgaroso 15€

Roble 18,50€

Deslize Reserva 24€

Boina 26€

Riboinho 29€

## Região Bairrada e Dão

Medusa 15€

Pedra Cancela 14,50€

## Região Alentejo

Vale da Calada 15,50€

Paulo Laureano Bigodes 17€

Joaquim Costa Vargas 19€

Monte das Baças d'Ouro 24€

Alma da Ponte 29€

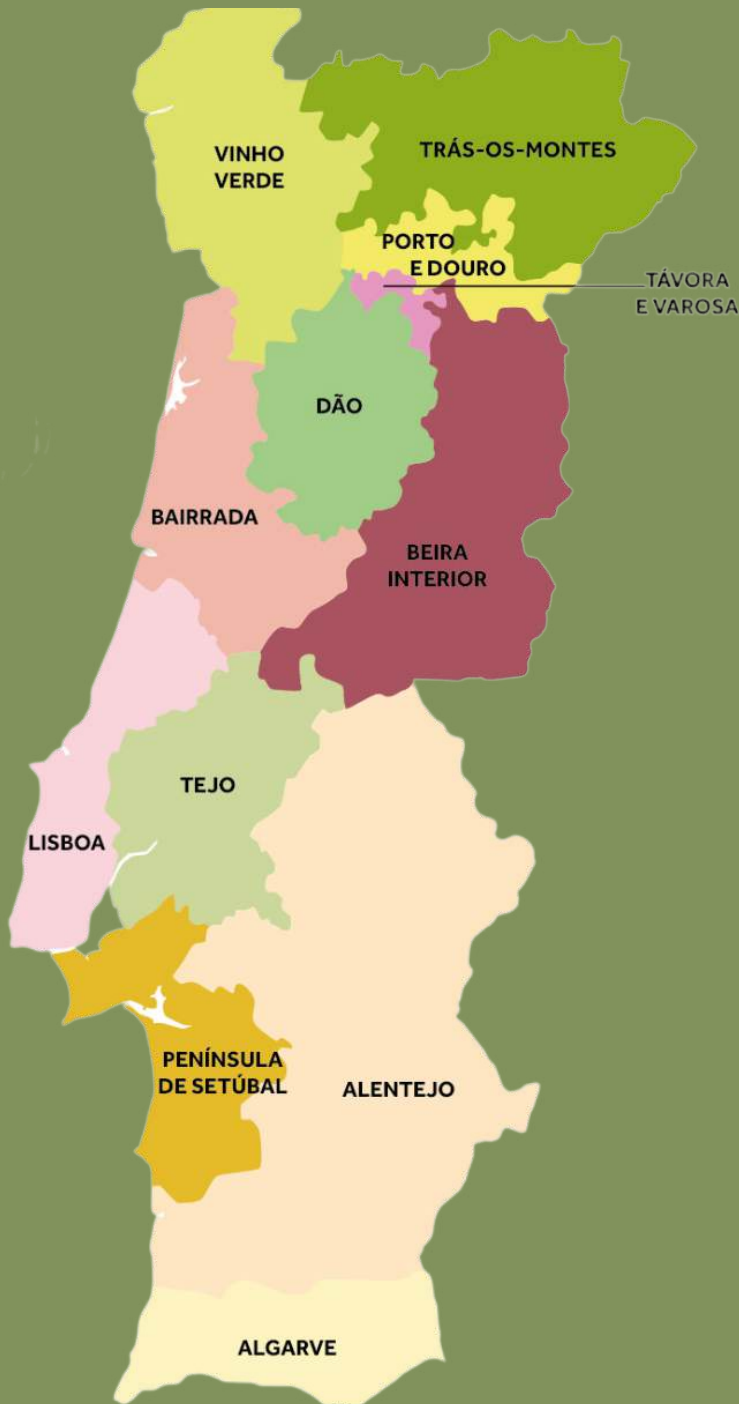
Sátira 35€

(Região V.Verde) Curvos Rosé 16€

(Região Douro) Falgaroso Rosé 14€

(Região Dão) Pedra Cancela Rosé 14€

(Região Alentejo) Paulo Laureano Rosé 17€



## Região Vinho Verde e Trás-os-Montes

Pardusco 18€

Quinta das Corriças Colheita 19€

## Região Douro

Villa Lisa 13,50€

Falgaroso 15€

Roble 18€

Deslize Reserva 24€

Riboinho 28€

Boina 30€

Manuel Correia Vinhas Velhas 55€

Poeira 89€

## Região Bairrada, Dão e Beira Interior

Medusa 15€

Pedra Cancela 14,50€

Souvall Reserva 17€

## Região Alentejo

Vale da Calada 16€

Paulo Laureano Bigodes 17€

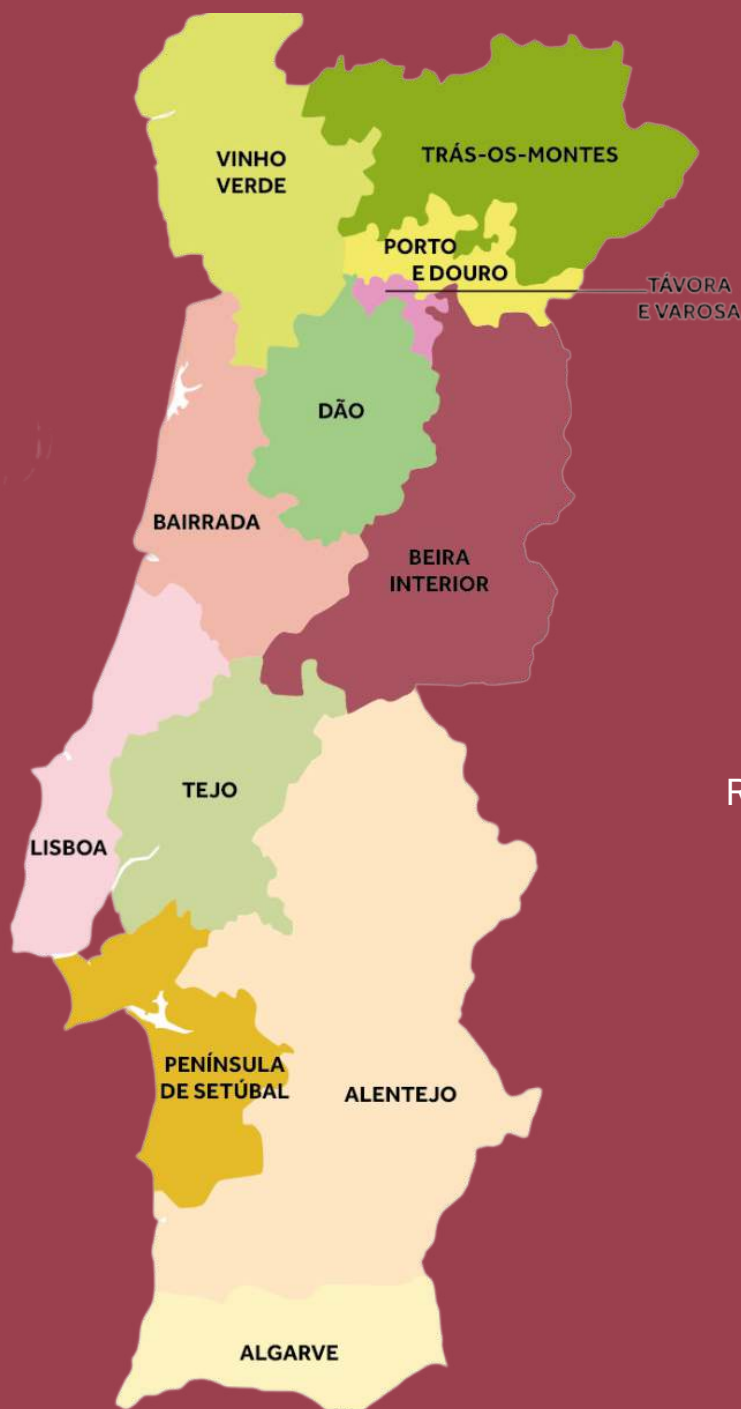
Joaquim Costa Vargas 19€

Monte das Bagas d'Ouro 24€

Alma da Ponte 29€

Herdade dos Grous 31€

Esporão Reserva 41€



## Espumante

Quinta da Mata Fidalga 19€

Quinta Poço do Lobo Bruto (Arinto e Chardonay) 25€

Quinta do Ortigão Cuvée Bruto 33€

## Champagne

Cattier 75€

Ruinart Bruto 90€

## Sangrias

Sangria de Vinho Tinto e Citrinos 16,90€

Sangria de Vinho Branco e Maracujá 17,90€

Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos 23€

## Vinho a Copo

(Vinho Verde) Curvos Escolha 5€

(Trás-os-Montes) Quinta das Corriças Branco/Tinto 6€

(Douro) Falgaroso Branco/Tinto 5,50€

(Alentejo) Paulo Laureano Branco/Tinto 5,50€

## Outras Bebidas

Água Vitalis 0,75cl 2,50€

Pedras Salgadas 0,25cl 1,40€

Pedras Salgadas 0,75cl 3,50€

Cerveja - Super Bock 1,60€ || Stout: 2,10€ || Estrella Damm: 2,50€

Refrigerantes 1,90€

Sumo Natural 2,20€

Café 1,30€