

PHARMACIA

RESTAURANTE & BAR

MENU

SALADAS

Camarão	com ananás grelhado, tomate e coco	18.00€
Bacalhau	com grão, ovo escalfado e espinafres	17.00€

CARNE

Bife do lombo	grelhado, com arroz e batata frita	35.00€
ESPECIALIDADE	Vitela assada no forno	27.50€

PEIXE

Tibornada de bacalhau	com batata a murro	18.00€
Posta de salmão	grelhada	19.00€
ESPECIALIDADE	Bacalhau à Pharmácia Bacalhau confitado em azeite com cebola em rodelas, servido com batatas fritas e rebentos de coentro	35.00€

MARISCO

Camarão tigre	/kilo, com batata frita e salada	99.00€
ESPECIALIDADE	Caril de camarão com arroz de coco	25.00€
Spaghetti con gamberi		23.00€
Caril de caranguejo à moda do Zambeze		36.00€

VEGETARIANO

Caril de vegetais	com arroz de coco	16.50€
Risotto de cogumelos		20.00€

Acompanhamentos

Batata assada		5.00€
Batata frita	5.00€ para um	6.70€ para dois
onduladas cortadas à mão		7.70€ para três
Arroz branco	4.00€ para um	5.00€ para dois
		6.00€ para três
Puré de batata trufado		7.00€
Legumes salteados	3.50€ para um	4.70€ para dois
		7.00€ para três
Salada mista	4.00€ para um	5.00€ para dois
		6.00€ para três
Salada de tomate	4.50€ para um	5.50€ para dois
		6.50€ para três
Ananás grelhado		7.00€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Queremos servi-lo melhor. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento ou substância referida acima, por favor consulte os nossos colaboradores. IVA incluído à taxa em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

V1.23.06.2026

COUVERT

Seleção de pães /pessoa	1.80€
Azeitonas temperadas	2.50€
Azeite Casa da Ínsua	2.00€
Manteiga aromatizada unidade	1.10€

ENTRADAS

Creme de legumes	3.00€
Caldo verde	3.00€
Alheira	9.50€
Queijo amanteigado pequeno	9.50€

PARA PETISCAR

Burrata com carpaccio de tomate	13.00€
Carpaccio de vitela com rúcula e queijo velho	13.00€
Chouriça grelhada	8.50€
Croquetes de vitela 5 unidades	7.90€
Chamuças 4 unidades	10.00€
Moelas de tomatada	8.00€
Feijocas	9.50€
Mini pataniscas 5 unidades	8.00€
Calamares com molho aioli	9.50€
Preguinhos 2 unidades, com batata frita	14.00€
Pica-pau de novilho com pickles	16.00€
Ovos rotos com batata frita, presunto nacional, ovo e salsa	13.00€
Camarão à Laurentina	23.50€

SOBREMESAS

Maçã assada com pau de canela e vinho do Porto	3.90€
Pudim de coco	7.80€
Bolo de bolacha	7.80€
Leite-creme queimado	7.80€
Tiramisù	8.50€
Cheesecake chocolate, frutos vermelhos ou caramelo salgado	8.50€
Petit gâteau chocolate ou caramelo salgado	9.00€
Tarte de amêndoa	8.50€
Mousse de chocolate	8.50€

Taxa de bolo de aniversário	por pessoa	2.00€
Taxa de rolha	por garrafa	15.00€



SIGA-NOS
pharmacia_restaurante_bar
COMEÇA AQUI A
CARTA DE BEBIDAS



PHARMACIA

RESTAURANTE & BAR

MENU

SALADS

Prawn with grilled pineapple, tomato and coconut	18.00€
Salted cod with chickpeas, poached egg and spinach	17.00€

MEAT

Tenderloin steak grilled, with rice and french fries	35.00€
SPECIALTY Oven-roasted veal	27.50€

FISH

Cod <i>tibornada</i> grilled flaked salted cod with roast potatoes	18.00€
Salmon steak grilled	19.00€
SPECIALTY Cod 'à Pharmácia' Cod confit in olive oil (loin cut) with sliced onion, bay leaf and garlic with potato chips and coriander sprouts	35.00€

SEAFOOD

Tiger prawns /kilo, with french fries and salad	99.00€
SPECIALTY Prawn curry with coconut rice	25.00€
Spaghetti con gamberi	23.00€
Zambeze-style crab curry	36.00€

VEGETARIAN

Vegetable curry with coconut rice	16.50€
Mushroom risotto	20.00€

Side Dishes

Roasted potatoes	5.00€		
Hand-cut crinkle fries	5.00€ for one	6.70€ for two	7.70€ for three
White rice	4.00€ for one	5.00€ for two	6.00€ for three
Truffle mashed potatoes	7.00€		
Sautéed vegetables	3.50€ for one	4.70€ for two	7.00€ for three
Mixed salad	4.00€ for one	5.00€ for two	6.00€ for three
Tomato salad	4.50€ for one	5.50€ for two	6.50€ for three
Grilled pineapple	7.00€		

No dish, food product, beverage, or couvert may be charged unless it has been requested by the customer or consumed by them. We wish to serve you better. If you have any allergies or intolerances to any of the foods or substances mentioned above, please consult a member of our staff. VAT included at the prevailing legal rate. A complaints book is available at this establishment.

V1.23.06.2026

COUVERT

Selection of bread /person	1.80€
Seasoned olives	2.50€
Casa da Ínsua olive oil	2.00€
Flavoured butter unit	1.10€

STARTERS

Creamy vegetable soup	3.00€
Caldo verde sliced kale and potato soup	3.00€
Alheira Portuguese sausage	9.50€
Buttery soft cheese small	9.50€

TO NIBBLE ON

Burrata with tomato carpaccio	13.00€
Veal carpaccio with rocket and cured cheese	13.00€
Alheira Portuguese sausage grilled	8.50€
Veal croquettes 5 units	7.90€
Samosas 4 units	10.00€
Portuguese chicken gizzards in tomato sauce	8.00€
Stewed beans	9.50€
Portuguese salted cod fritters 5 units	8.00€
Calamari with aioli sauce	9.50€
Veal sirlon sandwich 2 units, with french fries	14.00€
Fried veal pieces with pickles	16.00€
Ovos rotos chips, fried eggs, dry cured ham and parsley	13.00€
Laurentina-style prawns fried with beer, butter, piri-iri and coriander sauce	23.50€

DESSERTS

Oven-baked apple with cinnamon stick and Port wine	3.90€
Coconut pudding	7.80€
Portuguese biscuit cake	7.80€
Portuguese-style crème brûlée	7.80€
Tiramisù	8.50€
Cheesecake chocolate, red fruits or salted caramel	8.50€
Petit gâteau chocolate or salted caramel	9.00€
Almond tart	8.50€
Chocolate mousse	8.50€

Birthday cake fee	per person	2.00€
Corkage fee	per bottle	15.00€



FOLLOW US
pharmacia_restaurante_bar

**VIEW THE DRINKS
MENU HERE**

