



# HAMBURGUERIA PORTUGUESA



by FARNEL



  
VEJA AQUI AS FOTOS  
DAS NOSSAS CRIAÇÕES  
SCAN AND SEE HERE OUR  
REINVENTED BURGUERS



## HAMBURGUERES NO PRATO BUNLESS BURGERS

### H. VACA COM CAMA DE ALHEIRA E GRELOS 15€

A harmonia entre o sabor intenso da alheira e o toque rústico dos grelos salteados, com ovo estrelado e servido com batata frita.

*The harmony of rich alheira sausage and rustic sautéed turnip greens, with a fried egg and served with fries.*



### H. VACA À PORTUGUESA 15€

Um clássico português reinventado: carne succulenta, ovo estrelado e presunto em molho à portuguesa, servido com batata frita.

*A Portuguese classic reinvented — juicy beef, fried egg and cured ham in traditional Portuguese-style sauce, served with fries.*



### H. VACA COM MOLHO DE MOSTARDA 14€

A suavidade do molho de mostarda combinada com o ovo estrelado e o toque vibrante dos pickles e das azeitonas, servido com batata frita.

*Smooth mustard sauce, fried egg and the freshness of pickles and olives, served with fries.*



### H. VACA COM PÊRA E NOZES 15€

A doçura da pêra rocha caramelizada e das passas une-se ao crocante das nozes e amêndoas e ao mel quente, equilibrados pela frescura da rúcula, servido com batata-doce frita.

*Caramelized Rocha pear and raisins blend with the crunch of walnuts, almonds and warm honey, balanced by fresh arugula. Served with sweet potato fries.*



### H. VACA COM REQUEIJÃO E MOLHO DE MEL E MOSTARDA ANTIGA 14€

O contraste entre o requeijão cremoso, a cebola caramelizada, a frescura da rúcula e o perfume do mel e da mostarda antiga, servido com batata frita.

*Creamy requeijão cheese contrasts with caramelized onions, fresh arugula and the aroma of honey and grain mustard. Served with fries.*



### H. FRANGO COM MOLHO DE CARIL 14€

H. de Frango grelhado, molho de caril suave e aromático, servido com arroz Thai e batata-doce frita.

*Grilled chicken burger served over a mild, aromatic curry sauce, with Thai rice and sweet potato fries.*



### H. VACA COM MOLHO CREMOSO DE COGUMELOS 15€

Carne grelhada no ponto, coberta com cogumelos salteados e molho cremoso de natas, servido com arroz branco e batata frita.

*Perfectly grilled beef topped with sautéed mushrooms and a rich, creamy mushroom sauce. Served with rice and fries.*



### ALCOFINHA (VEGETARIANO OU VEGAN) 14€

Cogumelo Portobello gratinado com mozzarella, ou versão vegan com queijo vegetal, recheado com um salteado de legumes e cogumelos frescos, num equilíbrio de sabores e texturas. Servido com batata frita e salada mediterrânica.

*Baked Portobello mushroom with mozzarella, or a vegan option with plant-based cheese, filled with sautéed fresh vegetables and mushrooms — a perfect harmony of flavours and textures. Served with fries and Mediterranean salad.*



### CATRAIO (CHILDREN'S CHOICE) 9,50€

O favorito dos mais novos: carne tenra, arroz e batata frita.

*The kids' favourite — tender beef burger with rice and fries.*



## HAMBURGUERES NO PÃO BURGERS ON BUN

### REGIONAL 13€

H. Vaca, queijo derretido, alface crocante, tomate fresco e cebola caramelizada, finalizado com ketchup e maionese caseira. Pão bricoche a lenha. Batata frita e maionese de coentros frescos.

*Beef burger with melted cheese, crisp lettuce, fresh tomato and caramelized onion, ketchup and homemade mayo. Wood-baked brioche bun. Fries and coriander mayo.*



### DESORDEIRO 13€

H. Frango grelhado, agrião tenro, tomate fresco e cebola caramelizada, finalizado com ketchup e maionese caseira. Pão de azeite. Batata frita e maionese de coentros frescos.

*Grilled chicken burger with tender watercress, fresh tomato and caramelized onion, ketchup and homemade mayo. Olive-oil bun. Fries and coriander mayo.*



### ESPALHA BRASAS 13€

H. Vaca, ovo estrelado e presunto, cobertos por molho à portuguesa.

Pão de azeite. Batata frita e maionese de coentros frescos.

*Beef burger with fried egg and cured ham, topped with rich Portuguese-style sauce.*

*Olive-oil bun. Fries and coriander mayo.*



### CLÁSSICO BACON 14€

H. Vaca, compota especial (bacon, cheddar, tomate, cebola, pickles) e alface iceberg crocante. Pão bricoche a lenha. Batata frita e maionese de coentros frescos.

*Beef burger with our special relish (bacon, cheddar, tomato, onion, pickles) and crisp iceberg lettuce. Wood-baked brioche bun. Fries and coriander mayo.*



### CASTIÇO 14€

H. Vaca, queijo mozzarella, bacon e ovo estrelado, com tomate e cebola caramelizada, agrião, finalizado com ketchup e maionese caseira. Pão bricoche a lenha.

Batata frita e maionese de coentros frescos.

*Beef burger, mozzarella cheese, bacon and fried egg, tomato, caramelized onion, ketchup and homemade mayo. Wood-baked brioche bun. Fries and coriander mayo.*



### TAGARELA 14€

H. Vaca, com salteado de legumes Provençal, e queijo mozzarella.

Bolo do caco. Batata-doce frita.

*Beef burger with sautéed mushrooms and vegetables with mozzarella.*

*Bolo do caco bun. Served with sweet potato fries.*



### CORPULENTO 16€

Duplo H. Vaca, queijo derretido, tomate, alface e cebola caramelizada, finalizado com ketchup e maionese caseira. Pão bricoche a lenha. Batata frita e maionese de coentros frescos.

*Double beef burger with melted cheese, tomato, lettuce and caramelized onion, homemade mayo and ketchup. Wood-baked brioche bun. Fries and coriander mayo.*



### FARSOLA (VEGETARIANO OU VEGAN) 14€

Cogumelo Portobello recheado com um salteado de legumes e cogumelos frescos, gratinado com queijo mozzarella ou vegan. Pão de azeite.

Batata frita e maionese de coentros frescos.

*Baked portobello mushroom filled with sautéed vegetables and mozzarella or vegan cheese. Olive-oil bun. Fries and coriander mayo.*



### GAIATO (CHILDREN'S CHOICE) 9,50€

120g de H. Vaca, batata frita e maionese de coentros frescos.

*120g beef burger. Fries and coriander mayo.*



### SALADA DE PRESUNTO SERRANO 14€

Folhas frescas com presunto serrano, requeijão cremoso, pêras laminadas, nozes crocantes e croûtons dourados

*Fresh salad leaves with Serrano ham, creamy cottage cheese, sliced pears, crunchy walnuts and golden croutons.*



### SALADA DE FRANGO 14€

Peito de frango grelhado, ovo cozido, massa tricolor, salada mediterrânica com tomate, cenoura, milho e cebola roxa, tudo envolvido em molho de mel e mostarda.

*Grilled chicken breast, hard-boiled egg, tricolour pasta and Mediterranean salad with tomato, carrot, corn and red onion, tossed in a honey and mustard dressing.*



## ANTEPASTOS // STARTERS

### SOPA DE LEGUMES 2,90€

Feita diariamente com legumes frescos e naturais.  
Homemade vegetable soup made daily with fresh ingredients.

### PÃOZINHO RÚSTICO COM CHOURIÇÃO, QUEIJO E ORÉGÃOS GRATINADO 10€

Pão rústico gratinado no forno, com chouriço, queijo derretido e orégãos.  
Oven-baked rustic bread with chouriço, melted cheese and oregano.



### BATATAS FRITAS COM MAIONESE DE COENTROS 3,80€

Batatas fritas crocantes com o nosso molho de maionese e coentros frescos.  
Crispy fries served with our coriander mayo.



### CROQUETES DE CARNE CASEIROS COM MAIONESE ESPECIAL DA CASA (unid.) 1,60€

Croquetes de carne feitos na casa, servidos com a nossa maionese especial.  
Homemade beef croquettes with our house special mayo.



## SOBREMESAS // DESSERTS

### BOLO DE BOLACHA CLÁSSICO 4,50€

Traditional coffee and biscuit cake with homemade buttercream.



### CHEESECAKE DE NUTELLA & OREO 4,50€

Creamy Nutella cheesecake with Oreo crumble.



### CHEESECAKE DE FRUTOS DO BOSQUE 4,50€

Smooth cheesecake with mixed berry coulis.



### BOLO DE CHOCOLATE BRIGADEIRO 4,50€

Moist chocolate cake with rich brigadeiro ganache.



### CREPE QUENTINHO COM NUTELLA & CHANTILLY 5,60€

Warm crepe with Nutella and whipped cream.



### CREPE QUENTINHO COM GELADO & CHANTILLY 6,50€

Warm crepe with two scoops of ice cream and whipped cream.



### TAÇA DE GELADO (Baunilha, Morango, Nata ou Chocolate)

1 bola 2,90€ · 2 bolas 5,50€

Ice cream cup – Vanilla, Strawberry, Cream or Chocolate (1 scoop €2.90 · 2 scoops €5.50).



## EXTRAS // EXTRAS SIDES

OVO // Fried egg 1,30€

ARROZ // White rice 2€

BATATA FRITA // French fries 2€

BATATA DOCE FRITA // Fried sweet potatoes 3€

SALADA MISTA // Mixed salad 2,50€

PÃO // Bread 1,20€

MOLHO DE MAIONESE COM COENTROS FRESCOS

// Mayo sauce with fresh coriander 0,85€

INGREDIENTE EXTRA // Extra ingredient 1,10€

## TROCAS // SWAP

TROCA P/ BATATA DOCE +1,30€

Swap for sweet potatoes

TROCA P/ BOLO DO CACO +1,60€

Swap for Bolo do Caco bun



## BEBIDAS // DRINKS

ÁGUA COM GÁS // Sparkling water 1,80€

ÁGUA 0,5 L // Plain water 1,80€

GINGER ALE 2,40€

ÁGUA TÓNICA // Tonic water 2,30€

NÉCTAR DE FRUTA // Nectar 2,30€

COLA, ICE-TEA, REFRIGERANTE 2,70€

Soft-Drinks

TULIPA DE IMPERIAL OU CERVEJA 0,33L

COM OU SEM ÁLCOOL 2,60€

"Tulipe" glass of beer or bottle of beer, or alcohol-free beer

CANECA DE CERVEJA 0,4L // Small jug of beer 3,50€

SUMO DE LARANJA NATURAL // LIMONADA

// LIMONADA COM MORANGO 0,3L 3,50€

Fresh orange juice // Homemade lemonade // Homemade lemonade with strawberry

SANGRIA ( TINTA OU BRANCA ) 1L 19€

SANGRIA ( TINTA OU BRANCA ) 0,5L 9,50€

Red or white wine Sangria

CAFÉ // Coffee 1,35€

## VINHOS // WINES

TAÇA DE VINHO TINTO 3,40€

Red Wine Glass (Red Wine or White Wine on Tap)

TAÇA DE VINHO BRANCO A PRESSÃO 3,40€

White Wine on Tap Glass

JARRO DE VINHO BRANCO DE PRESSÃO 0,5L 8€

DraWine Jar

SÁTIRO [0,75L] 19€

Tinto ou Branco // Red or White Wine

CASTAS: SYRAH E ARAGONÉS | ENOLOGIA: MANUEL VARGAS

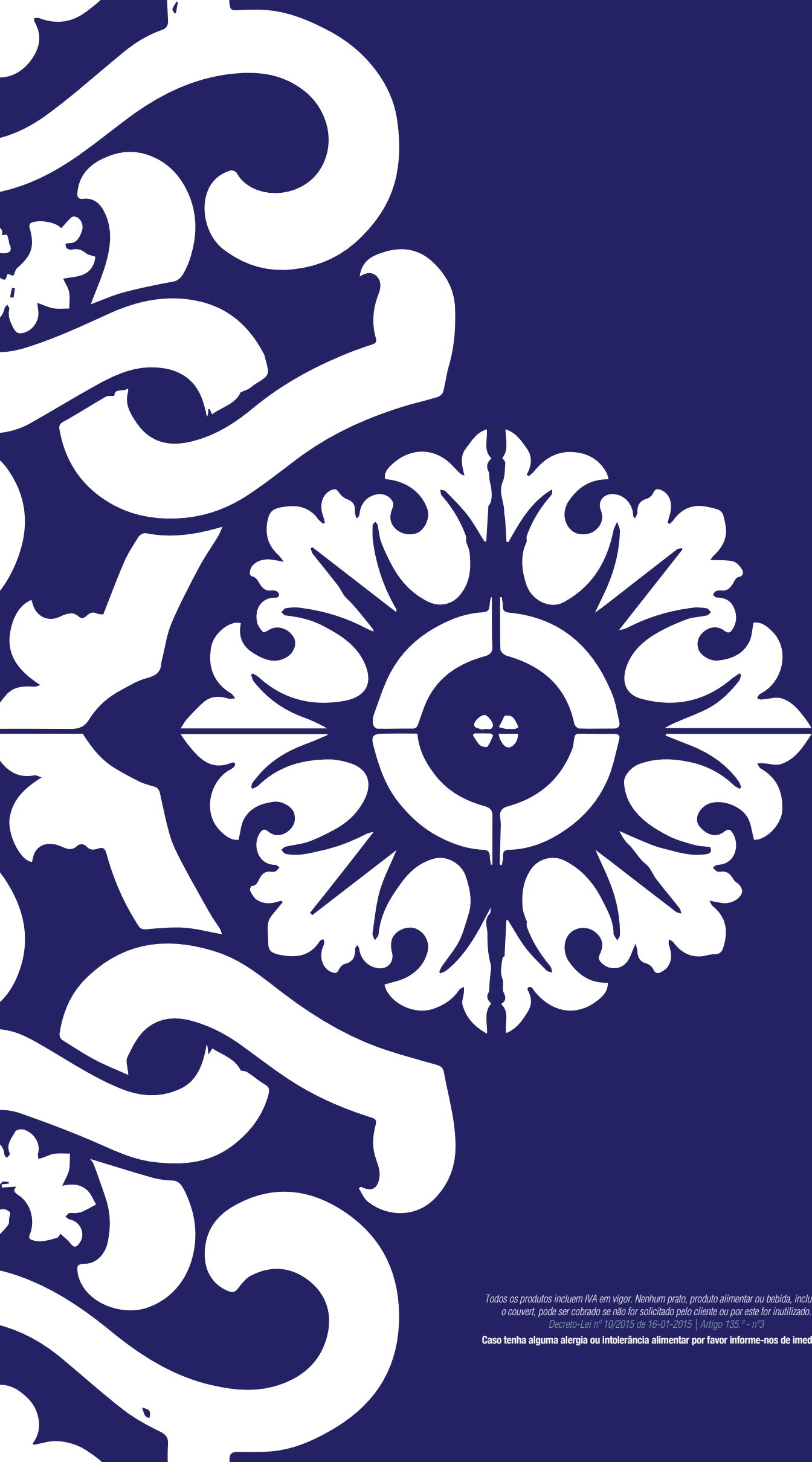


VARGAS [0,75L] 15€

Tinto ou Branco // Red or White Wine

CASTAS: TRINCADEIRA, ARAGONÉZ E SYRAH | ENOLOGIA: J. C. VARGAS





*Todos os produtos incluem IVA em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.*

*Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16-01-2015 | Artigo 135.º - n.º3*

**Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos de imediato!**