

# À COSTA

LISBOA BY Olivier

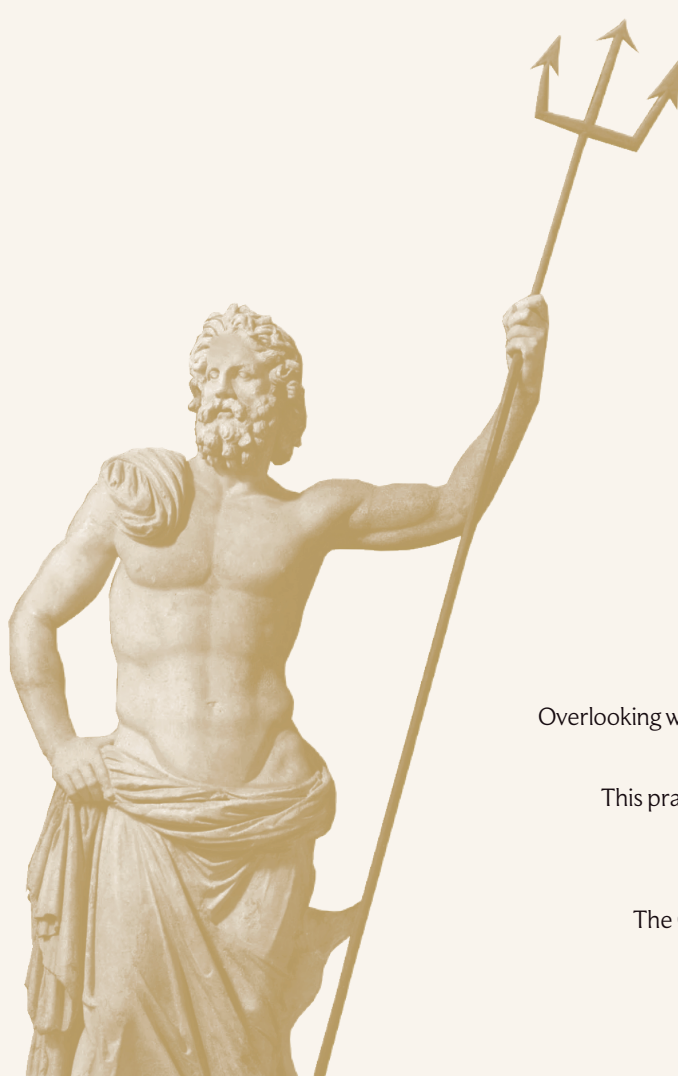
## Olivier da Costa

Foi com o pai que deu os primeiros passos na cozinha e colocou em prática a sua criatividade culinária, e hoje é aplaudido nos quatro cantos do mundo pela sua própria identidade e personalidade forte. **Olivier da Costa** é um dos mais prestigiados chefprenuers Portugueses com uma carreira irrepreensível que se traduz, atualmente, em mais de 30 restaurantes em três continentes e sete países.

A sua sabedoria e experiência espelham-se em oito conceitos gastronómicos totalmente originais, presentes em solo nacional e internacional, em países como Espanha / França / Itália / Reino Unido / Brasil e Tailândia — e a ambição será adicionar ainda mais conceitos a esta estratégia. Por Portugal, Seen, ÀCosta, Yakuza, XXL, Clássico, KOB, Guilty e Savage by DC Brothers, estão espalhados de Norte a Sul, com presença no Porto, Lisboa, Cascais, São João da Caparica, e Algarve, proporcionando uma experiência única, diversificada, com a qualidade ímpar que caracteriza o Grupo.

**Olivier da Costa** é a mente por detrás dos conceitos, cartas e pratos pensados para oferecer uma experiência gastronómica a todos os que apreciam a qualidade de um bom momento à mesa. O futuro trará sempre mais. Mais irreverência, mais coragem, mais sabor.

It was with his father that he took his first steps in the kitchen and put his culinary creativity into practice, and today he is applauded all over the world for his own identity and strong personality. Olivier da Costa is one of Portugal's most prestigious chefprenuers, with an impressive career that has seen him opening more than 30 restaurants in three continents and seven countries. His wisdom and experience are reflected in eight unique gastronomic concepts, present both in Portugal and abroad, in countries such as Spain, France, Italy, the United Kingdom, Brazil and Thailand - and the plan is to keep the strategy growing by adding even more to the folder. Back home in Portugal, the chef has launched Seen, ÀCosta, Yakuza, XXL, Clássico, KOB, Guilty, and Savage by DC Brothers, which are spread from north to south in Porto, Lisbon, Cascais, São João da Caparica and the Algarve, providing a distinctive and diversified experience with the unparalleled quality that is the mark of the whole brand. Olivier da Costa is the mind behind the concepts, menus and dishes that are designed to offer a gastronomic experience to all those who appreciate the quality of a good time at the table. The future will always bring more. More irreverence, more courage, more flavor.



É da leveza das ondas, dos sabores a mar e da tradição portuguesa que nasce o ÀCosta. Um conceito que homenageia a cultura, exalta o conforto da gastronomia e a riqueza dos ingredientes, assinado pela irreverência do chefprenuer Olivier da Costa.

À margem do rio, com uma vista sem fim, descobrimos uma experiência única que junta uma carta rica em paladar português à típica inquietude de Olivier da Costa. Este elogiar aos 700 anos da cultura gastronómica portuguesa traduz-se em pratos que colocam o mar à mesa, num ambiente que celebra a costa portuguesa.

Aquele que é o conceito mais português do Grupo Oliver surge com sabores únicos, numa verdadeira ode ao que é português.

**Coma, beba, viva. ÀCosta.**

Born out of the weightless feel of the waves and the flavors of Portuguese tradition and the sea, ÀCosta is a concept that pays homage to culture and praises the comforts of gastronomy and the richness of ingredients, with the signature of irreverent chefprenuer Olivier da Costa.

Overlooking what seems like an endless view on the banks of the river, we discover a unique experience that combines a menu rich in Portuguese flavors with Olivier's typical restlessness.

This praise of 700 years of Portuguese gastronomic culture translates into dishes that bring the sea to the table, in an atmosphere that celebrates the Portuguese coast.

The Oliver Group's most Portuguese concept comes with unique flavors, in a true ode to what is Portuguese.

*Eat, drink, live. ÀCosta.*

## COUVERT

**CESTO DE PÃO, PASTA DE ATUM E MANTEIGA DOS AÇORES COM SAL** 5€ /pax  
*Bread Basket, Tuna Paste and Butter*

## ENTRADAS STARTERS

<b>AMÊIJOA À BULHÃO PATO   CLAMS "À BULHÃO PATO"</b>	28€
<b>CAMARÃO À GUILHO   SHRIMP "À GUILHO"</b>	27€
<b>CARPACCIO DE PEIXE DO DIA   FISH OF THE DAY CARPACCIO</b> <i>Azeite Esporão Biológico, Sumo de Limão e Sementes de Coentros</i> <i>Organic Esporão Olive Oil, Lemon Juice and Coriander Seeds</i>	19€
<b>CARPACCIO DE POLVO   OCTOPUS CARPACCIO</b> <i>Picado de Pimentos, Cebola Roxa e Coentros</i> <i>Chopped Peppers, Red Onion and Coriander</i>	16€
<b>CASCO DE SAPATEIRA RECHEADO   STUFFED BROWN CRAB SHELL</b>	24€
<b>CEVICHE DE VIEIRAS   SCALLOP CEVICHE</b>	29€
<b>CROQUETE DE RABO DE BOI COM MOLHO DE MOSTARDA   OXTAIL CROQUETTE WITH MUSTARD SAUCE</b>	8€
<b>GAMBAS DA COSTA COZIDA   BOILED SHRIMP</b>	Sob Consulta
<b>LULAS À COSTA   SQUIDS "À COSTA"</b> <i>Lulas Grelhadas com Molho Beurre Blanc</i> <i>Grilled Squid with Beurre Blanc Sauce</i>	Sob Consulta
<b>NAVALHA GRELHADA COM MANTEIGA DE ALHO E ERVAS   RAZOR CLAMS WITH GARLIC AND HERB BUTTER</b>	22€
<b>OSTRAS AO NATURAL COM MOLHO MIGNOTTE E LIMÃO</b> 3 unidades   6 unidades <i>NATURAL OYSTERS WITH MIGNOTTE AND LEMON SAUCE</i> 3 units   6 units	13€   24€
<b>OVO À COSTA   À COSTA EGG</b> <i>Maionese, Tártaro de Camarão e Caviar</i> <i>Mayonnaise, Shrimp Tartare and Caviar</i>	27€
<b>PRESUNTO DE BOLOTA 100% IBÉRICO - CINCO JOTAS   100% IBERIAN ACORN-FED HAM - CINCO JOTAS</b>	26€
<b>QUEIJO DE OVELHA AMANTEIGADO - MONTE DA VINHA   CREAMY SHEEP CHEESE - MONTE DA VINHA</b>	12€
<b>TAMBORIL EM ESCABECHE   MONKFISH ESCABECHE</b> <i>Tamboril em tempura regado com molho de escabeche</i> <i>Tempura monkfish drizzled with escabeche sauce</i>	18€

## PEIXE FISH

<b>AÇORDA DE BACALHAU</b> 2PAX   <b>CODFISH BREAD STEW</b> 2PAX Pão Alentejano, Pil Pil, Alho e Coentros Alentejo Bread, Pil Pil, Garlic, and Coriander	45€
<b>BACALHAU À COSTA</b> 2PAX   <b>CODFISH À COSTA</b> 2PAX Bacalhau Confitado, Servido no Pão com Feijão Verde, Grelos, Cebola e Azeitona Confit Codfish with Green Beans, Cabbage Sprouts, Onions and Olives in typical Portuguese Bread	49€
<b>PEIXE GRELHADO</b>   <b>GRILLED FISH</b> Servido com Molho de Manteiga, Limão e Alcaparras Served with Butter, Lemon and Caper Sauce	Sob Consulta

## MARISCO SEA FOOD

<b>ARROZ À COSTA</b> 2PAX   <b>RICE À COSTA</b> 2 PAX Arroz Nero, Choco, Camarão, Tamboril, Pimentos, Bacon e Limão Nero Rice, Cuttlefish, Shrimp, Monkfish, Peppers, Bacon, and Lemon	65€
<b>ARROZ DE LAVAGANTE</b> 2PAX   <b>BLUE LOBSTER RICE</b> 2 PAX	69€
<b>CAMARÃO TIGRE GRELHADO COM BEURRE BLANC</b>   <b>GRILLED TIGER SHRIMP WITH BEURRE BLANC</b>	Sob Consulta
<b>CARABINEIRO À SR.AUGUSTO</b>   <b>SCARLET PRAWN À SR. AUGUSTO</b>	Sob Consulta
<b>CARABINEIRO À COSTA</b>   <b>RED PRAWN À COSTA</b> Carabineiro Grelhado com Molho Beurre Blanc Grilled Scarlet Prawn with Beurre Blanc Sauce	Sob Consulta
<b>CREPE DE LAVAGANTE</b> 2PAX   <b>LOBSTER CRÉPE</b> 2 PAX Crepes Recheados e Gratinados com Lavagante Gratinated Crepes Filled with Lobster	78€
<b>FEIJOADA DE CHOCO E CAMARÃO</b> 2PAX   <b>CUTTLEFISH AND SHRIMP STEW</b> 2 PAX Acompanha com Arroz Branco Served with White Rice	64€
<b>GAMBERINI DE CAMARÃO</b> 2PAX   <b>SHRIMP GAMBERINI</b> 2 PAX	62€

## CARNE MEAT

ACÉM DE NOVILHO   RIBEYE STEAK	36€
BIFE À COSTA   À COSTA STEAK Bife do Lombo, Molho Olivier e Ovo Estrelado Loin Steak, Olivier Sauce and Fried Egg	37€
BIFE TÁRTARO   STEAK TARTARE	28€
CARNE DE PORCO À ALENTEJANA   ALENTEJO STYLE PORK	33€
CHULETON MINHOTO MATURADO   MATURED CHULETON FROM MINHO	90€
PICA PAU DO LOMBO   LOIN "PICA PAU"	35€
PRESA DE PORCO PRETO COM COMPOTA DE MANGA   BLACK PORK SHOULDER BLADE STEAK WITH MANGO JAM	27€

## ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

ARROZ BRANCO   WHITE RICE	8€
ARROZ DE AMEIJOAS   CLAMS RICE	12€
ARROZ DE GRELOS   CABBAGE SPROUTS RICE	9€
ARROZ DE TOMATE   TOMATO RICE	10€
ARROZ RICO   RICH RICE Espargos, Feijão Verde, Tâmaras e Amêndoas Tostadas Asparagus, Green Beans, Dates and Toasted Almonds	10€
BATATA FRITA   FRENCH FRIES	6€
BATATA NOVA COM MANTEIGA DE ERVAS   SAUTÉED SPRING POTATOES WITH HERB BUTTER	8€
GRELOS SALTEADOS   SAUTÉED CABBAGE SPROUTS	8€
SALADA VERDE   GREEN SALAD Alface Romana, Cebola Branca, Vinagrete de Mostarda e Oregãos Romaine Lettuce, White Onion, Mustard Vinaigrette and Oregano	8€
SALADA DE TOMATES BIOLÓGICOS E CEBOLA ROXA   ORGANIC TOMATO AND RED ONION SALAD	8€

## SOBREMESAS DESSERTS

<b>DOCE DA CASA   HOUSE DESSERT</b> Gelado de Iogurte Grego, Bolacha Maria e Doce de Ovos Greek Yogurt Ice Cream, Maria Cookies and Egg Cream	9€
<b>FRUTA DA ÉPOCA   SEASONAL FRUIT</b>	9€
<b>GELADOS SANTINI   SANTINI ICE CREAMS</b>	5€ por bola   5€ per scoop
<b>LEITE CREME QUEIMADO   TRADITIONAL PORTUGUESE CUSTARD CREAM</b>	9€
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE DA MARIE LOUISE   MARIE LOUISE CHOCOLATE MOUSSE</b>	9€
<b>PÃO DE LÓ DE OVAR   OVAR SPONGE CAKE</b>	9€
<b>SUGESTÃO DO CHEF   CHEF'S RECOMMENDATION</b>	9€