

# Recomendation

当店一番のお薦め!

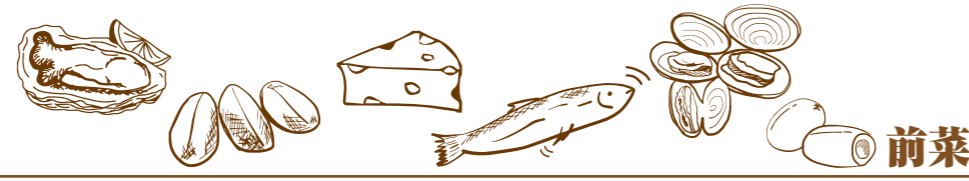
## 名物! マヌエル盛り!

お肉の前菜とタパスの盛合せ9品  
Assorted 9 kinds of Appetizer

2p 2400yen  
+1p 1200yen



# Appetizer



リスボン名物! イワシのグリル Grilled Sardine	2p 1000yen	牛肉のカルパッチョ モーリオヴェルデ Beef Carpaccio	1000yen
旬魚のエスカベッシュ Pickled Fishes	600yen	生ハム Prosciutto	1000yen
タコと玉ネギのマリネ Marinated Octopus and Onion	700yen	自家製お肉のパテ Homemade Meat Patties	800yen
2色のキャロットラペ Grated Carrots Salad	600yen	大山鶏のレバームース Lever Mousse	600yen
バカリャウのコロッケ Codfish Croquette	4p 600yen	トリッパのトマト煮 Trippa Tomato Stew	600yen
ガスパチョ アレンテージョ風 Gazpacho Alentejo style	400yen	砂肝と鶏レバーの冷製ピピストマトサルサ Chicken Gizzard with Tomato Sauce	700yen
スモークサーディンと茄子のアヒージョ Smoked Sardine and Eggplant Ajillo	700yen	チーズ3種盛り合わせ Assorted Cheese	1000yen
アサリの白ワイン蒸し Steamed Clam with White Wine	1000yen	ピクルス Pickles	300yen

# Salad



## サラダ

豪快レタスのA.G.C ~アンチョビガーリックチョリソソース~	Lettus with Anchovy Garlic Sauce	700yen
産直野菜のリーフサラダ	Mixed Leaf Salad	1000yen
産直野菜のオーブン焼き	Oven baked Seasonal Vegetables	1000yen
ツナと黒目豆のサラダ	Black Eye Beans and Tuna Salad	600yen

# Portuguese Skewers "ESPETADAS"



## エスペターダ3本盛り合わせ Assorted Espetadas

牛ランプ・イベリコ豚・特製マリネチキン  
(Beef Rump/Iberian Pork/Chicken) 2000yen

牛ランプ Beef Rump	1200yen	牛ハラミ Outside skirt (Beef)	1000yen
牛タン Beef Tongue	1200yen	アフリカンチキン Chicken with piri-piri Sauce	1100yen
イベリコ豚のロース Iberian Pork	1200yen	ガーリックシュリンプ Garlic Shrimps	1000yen
3種ソーセージ ~チョリソ、ポーク、チキン~ Sausages (Chicken/Chorizo/Pork)	900yen	サーモンのベーコン巻き Bacon Rolled Salmon	1200yen
骨つきラム Lamb Chop	1000yen	タコのラガレイロ Octopus with Garlic Oil Sauce	900yen
焼きチーズ Baked Cheese	900yen	ホタテ・ベーコン Scallop and Bacon	1000yen

# Side Dishes



フレンチフライ ~オリジナルシーズニングソルト~ French Fries ~ Original Seasoning Salt ~	500yen	丸ごと玉葱とにんにくのオーブン焼き Oven baked Whole Onion and Garlic	500yen
ほくほくベイクドポテト ~アンチョビバター~ Baked Potatoes ~ Anchovy Butter ~	500yen		

# Main Dishes



バカリャウとトウモロコシパンのオーブン焼き 魚介のカタブラーナ	Oven Baked Codfish with Corn Bread and Vegetables	1600yen
ポルトガルサンドイッチ フランセジーニャ	Portuguese Sandwich "Francesinha"	2000yen
イベリコ豚肉とあさりのソテー ~アレンテージョ風~	Sauteed Iberian Pork and Clams	1800yen
グリルハンバーグ マデラソース 夏野菜添え	Grilled Hamburg with Madeira Wine Sauce and Vegetables	1800yen

# Rice







タコとトマトのスープご飯	Octopus Porridge Rice	1400yen
鴨ご飯のあつあつオーブン焼き	Oven Baked Duck Rice	1400yen
マカオ名物鉄板ミンチーライス	Hot Pan Fried Rice with Garlic Steak Sauce	1400yen



# MANUEL COURSE

～おすすめコース～

 <b>Tasting</b> テイスティングコース	 <b>Portugal</b> ポルトガルコース	 <b>Barcelos</b> バルセロスコース
<p>✳️ <b>Assorted 7 kinds of Appetizer</b>                      前菜 7 種盛り合わせ &amp; パン</p> <p>Black Eye Beans and Tuna Salad  <small>ツナと黒目豆のサラダ</small></p> <p>Pickled Fishes  <small>旬魚のエスカベッシュ</small></p> <p>Marinated Octopus and Onion  <small>タコと玉ネギのマリネ</small></p> <p>Lever Mousse  <small>大山鶏のレバームース</small></p> <p>Grated Carrots Salad  <small>キャロットラペ</small></p> <p>Prosciutto  <small>生ハム</small></p> <p>Trippla Tomato Stew  <small>トリッパのトマト煮</small></p> <p>✳️ <b>Grilled Sardine</b>  <small>リスボン名物イワシのグリル</small></p> <p>✳️ <b>Grilled Chicken with Onion sauce</b>  <small>チキンのオープン焼き 玉ねぎと白ワインのソース</small></p> <p>✳️ <b>Octopus Porridge Rice</b>  <small>タコとトマトのスープご飯</small></p> <p>✳️ <b>Dessert</b>  <small>デザート</small></p>	<p>✳️ <b>Assorted 7 kinds of Appetizer</b>                      前菜 7 種盛り合わせ &amp; パン</p> <p>Black Eye Beans and Tuna Salad  <small>ツナと黒目豆のサラダ</small></p> <p>Pickled Fishes  <small>旬魚のエスカベッシュ</small></p> <p>Marinated Octopus and Onion  <small>タコと玉ネギのマリネ</small></p> <p>Lever Mousse  <small>大山鶏のレバームース</small></p> <p>Grated Carrots Salad  <small>キャロットラペ</small></p> <p>Prosciutto  <small>生ハム</small></p> <p>Trippla Tomato Stew  <small>トリッパのトマト煮</small></p> <p>✳️ <b>Seafood Hot Pot "Cataplana de Marisco"</b>  <small>魚介のカタプラーナ</small></p> <p>✳️ <b>Espetada (Beef Rump/Iberian Pork/Cicken)</b>  <small>牛ランプ・イベリコ豚・特製マリネチキンの串焼き</small></p> <p>✳️ <b>Arroz de Pato</b>  <small>鴨ご飯のあつあつオープン焼き</small></p> <p>✳️ <b>Dessert</b>  <small>デザート</small></p> <p>✳️ <b>Coffee or Tea</b>  <small>コーヒー紅茶</small></p>	<p>✳️ <b>Today's Soup</b>  <small>ポルトガルスープ</small></p> <p>✳️ <b>Assorted 9 kinds of Appetizer</b>                      前菜 9 種盛り合わせ &amp; パン</p> <p>Black Eye Beans and Tuna Salad  <small>ツナと黒目豆のサラダ</small></p> <p>Codfish Croquette  <small>バカリャウのコロッケ</small></p> <p>Marinated Octopus and Onion  <small>タコと玉ネギのマリネ</small></p> <p>Pickled Fishes  <small>旬魚のエスカベッシュ</small></p> <p>Grated Carrots Salad  <small>キャロットラペ</small></p> <p>Lever Mousse  <small>大山鶏のレバームース</small></p> <p>Prosciutto  <small>生ハム</small></p> <p>Homemade Meat Patties  <small>自家製お肉のパテ</small></p> <p>✳️ <b>Seafood Hot Pot "Cataplana de Marisco"</b>  <small>魚介のカタプラーナ</small></p> <p>✳️ <b>Chef's Special Steaks</b>  <small>シェフのおまかせ お肉 4 種のグリルプレート</small></p> <p>✳️ <b>Oven Baked Duck Rice</b>  <small>鴨ご飯のあつあつオープン焼き</small></p> <p>✳️ <b>Dessert</b>  <small>デザート</small></p> <p>✳️ <b>Coffee or Tea</b>  <small>コーヒー紅茶</small></p>
<p><b>3,500</b></p>	<p><b>4,500</b></p>	<p><b>5,500</b></p>



**You can at Free Flow** +2,000yen (Beer, Wine, Sangria, Cocktails, Soft Drinks)
 



 All you can drink for 2.5 hours (L.O. 30 min before)  
 \*Tasting course is 2 hours (L.O. 30 min before)

+2,500yen (Beer, Wine, Sangria, Cocktails, Soft Drinks +Sparkling wine)
 