



## ENTRADAS 前菜

 <b>Entradas Mistas (2p~)</b> マヌエル 前菜4種の盛り合わせ バカリャウのコロッケ イベリコ豚のチョリソ タコと玉葱のマリネ 砂肝とレバーのトマト煮	2名様分からご用意 (1p ¥1100)	¥2,200
<b>Caldo Verde</b> ジャガイモとケールのスープ		¥500
 <b>Pasteis de Bacalhau (6p)</b> バカリャウのコロッケ		¥900
<b>Chouriço de Iberico</b> イベリコ豚のチョリソ		¥750
<b>Pipis</b> 砂肝とレバーのトマト煮		¥800
 <b>Salada de Polvo</b> タコと玉葱のマリネ		¥800
<b>Colar de Fígado</b> ポルトガル風レバーパテ		¥700
 <b>Sardinhas Grilhadas (2p)</b> イワシのグリル		¥900
 <b>Gambas Fritas c/Alho (2p)</b> 大エビのガーリック炒め		¥1,200
 <b>Bonito Assado</b> カツオのアサード 発酵パフリカとモーリョヴェルデ		¥1,000
<b>Salada de Ovos</b> タラコと自家製ベーコンのシーサーサラダ	ハーフサイズ	¥1,500 ¥900
<b>Pao/Pan (1P)</b> パン 1ピース		¥100

 ...コリアンダーマーク

※チャージ料として600円頂戴いたします。

# CATAPLANA ポルトガルのお鍋

 **Cataplana de Borrego (2p~)** ¥2,800

仔羊のカタプラーナ

【秋限定メニュー】仔羊の骨から取った出汁ベースのココのある味わい。

2名様分からご用意  
(1P ¥1400)

 **Cataplana de Mariscos (2p~)** ¥2,800

海の幸のカタプラーナ~魚介のスープ

【マヌエル名物】魚介をふんだんに使ったポルトガルのお鍋料理。

2名様分からご用意  
(1P ¥1400)

## PEIXE お魚料理

 **Bacalhau com Natas** ¥2,000

バカリャウのクリームグラタン

ポルトガル伝統アツアツクリームグラタン!!

 **Bacalhau à Brás** ¥1,800

【当店名物】バカリャウとジャガイモの玉子炒め

**Polvo asado com tinta de choco** ¥1,600

タコのイカ墨煮

**Peixe Espada com Banana** ¥2,000

太刀魚とバナナのムニエル

 **Lula Recheadas com Molho Crème de Açafrão** ¥2,400

詰め物をしたイカ サフランクリームソース

## CARNE お肉料理

**Feijoada de Coelho** ¥2,800

ウサギと豆の煮込み

たっぷりのワインで柔らかくなるまで煮込んだポルトガル伝統料理。

 **Carne de Porco à Alentejana** ¥2,000

豚肉とアサリの炒め物 アレンテージョ風

**Frango na Pucara** ¥2,200

鶏の4種のワイン煮込み

**Pato com Cogumelo** ¥2,500

鴨ロースのロースト マッシュルーム トリュフ ポルチーニのソース

## ARROZ お米料理

 **Arroz de Polvo** ¥1,600

タコの雑炊

**Arroz de Pato seco** ¥1,600

ローストした鴨の炊き込みご飯

 **Arroz de Mariscos** ¥1,800

海の幸の雑炊

 ...コリアンダーマーク

※チャージ料として600円頂戴しています。