Cais do Bacalhau

RESTAURANTE

Bacalhau, bakailo, makailao ou makailo... Se é apreciador desta nobre especialidade, não pode perder a viagem gastronómica que lhe propomos.

Com enorme entusiasmo, a Famiglia Mezzero concretizou mais um dos seus sonhos: a abertura de um restaurante que eleva e respeita a essência da cozinha tradicional portuguesa, com especial destaque para o Bacalhau.

Ao longo dos anos, uma questão volta sempre a surgir: “Onde posso saborear um bom bacalhau?” Pois bem, inaugurado em agosto de 2021, o restaurante Cais do Bacalhau, situado no Cais de Gaia (Porto), promete tornar-se o seu novo porto de abrigo. Com dois pisos e um ambiente rústico e intimista, o espaço oferece uma vista privilegiada sobre as poéticas águas do Rio Douro, ou, como gostamos de dizer: “uma paisagem de cortar a respiração”.

Assinado por chefs experientes, o menu do Cais do Bacalhau contempla desde os petiscos até aos pratos principais, reunindo especialidades tradicionais portuguesas com um toque contemporâneo, sempre com enfoque na utilização de produtos frescos e regionais. O verdadeiro destaque vai para o bacalhau, servido de 11 formas diferentes, preparado para conquistar todos os paladares.

Está pronto para embarcar nesta viagem de sabores?

Michele Mezzero

Entradas ~ Starters

Sopa de Legumes *Vegetable soup*	4,00
Aveludada de Bacalhau *Creamy codfish velouté*	5,50
Caldo Verde *Green broth*	5,00
Cesto de Pão *Portuguese bread*	2,50
Azeite Olive oil	2,50
Couvert Pão, azeitonas, paté e manteiga *Bread, olives, pâté and butter*	5,00
Polvo ao Molho Verde *Octopus with green sauce*	18,50
Ovos Rotos *Broken eggs*	7,50
Camarão ao Alho *Garlic shrimp*	13,00
Amêijoas à Bulhão Pato *Bulhão Pato-style clams*	12,00
Favas à Moda da Casa *Broad beans "house style"*	9,00
Rissóis Rissoles	1,50
Bolinhos de Bacalhau *Codfish dumplings*	1,50
Moelas Estufadas *Stewed chicken gizzards*	7,50
Tábua Mista (queijo, presunto, tostas e compota) *Charcuterie board (cheese, smoked ham, toasts and jam)*	18,00
Presunto e Melão *Smoked ham and melon*	9,50

Saladas - Salads

Salada à Cais
Salada mista com grão-de-bico, molho verde e bacalhau desfiado
Mixed salad with chickpeas, green sauce and shredded codfish
15,50

Salada Exótica
Salada ibérica com abacaxi, cebola, miolo de camarão e tomate cherry
Iberian-style salad with pineapple, shrimp meat, onion and cherry tomatoes
15,50

Salada Mista
Alface, tomate, tomate cherry e cebola roxa
Lettuce, tomato, cherry tomatoes and red onion
6,50

Salada Douro
Salada mista com queijo e uvas
Mixed salad with cheese and grapes
9,50

Salada Verão
Salada mista com manga e presunto
Mixed salad with mango and smoked ham
15,00

Salada Rústica
Salada mista com queijo e peru grelhado
Mixed salad with cheese and grilled turkey
15,50

Salada à Português
Tomate e cebola
Tomato and onion
5,50

Menu infantil - Kids menu

Mini Prego
Bife de francesinha com ovo e batata frita
Francesinha-style steak with egg and french fries
8,50

Bife do Capitão
Bife de peru com batata frita
Turkey steak with french fries
8,50

Nuggets
Nuggets de frango com batata frita
Chicken nuggets with french fries
7,50

Especialidades de Bacalhau
~ Codfish specialties

Bacalhau à Cais — 26,00
Bacalhau assado no forno com batata assada e molho de mexilhão e camarão
Oven-baked codfish with roasted potatoes and mussel & shrimp sauce

Açorda de Bacalhau — 17,00
Bacalhau desfiado com cebola, pão ensopado e ovo
Shredded codfish with onion, soaked bread and egg

Bacalhau Douro — 29,50
Bacalhau confitado com puré de cenoura, amêndoa, redução de cebola, vinho do Porto e uvas
Confit codfish with carrot purée, almonds, onion reduction, Port wine and grapes

Espetada de Bacalhau — 26,00
Bacalhau assado na brasa com cebola, pimentos e batata a murro
Grilled codfish with onion, peppers and smashed potatoes

Bacalhau à Braga — 23,50
Bacalhau frito com cebolada e batata às rodelas
Fried codfish with onion sauce and sliced potatoes

Bacalhau com Broa — 23,50
Bacalhau confitado com broa especial e batata a murro
Confit codfish with Portuguese cornbread and smashed potatoes

Bacalhau Assado na Brasa — 23,50
Bacalhau assado na brasa com ovo, alho e batata a murro
Grilled codfish with egg, garlic and smashed potatoes

Bacalhau à Lagareiro — 23,50
Bacalhau assado no forno com cebola e batata a murro
Oven-baked codfish with onion and smashed potatoes

Bacalhau à Brás — 15,50
Bacalhau desfiado com cebola, batata palha e ovo
Shredded codfish with onion, shoestring potatoes and egg

Bacalhau à Gomes de Sá — 16,00
Bacalhau desfiado com cebola, batata cozida e ovo cozido
Shredded codfish with onion, boiled potatoes and boiled egg

Bacalhau com Natas — 16,50
Bacalhau desfiado com cebola, molho béchamel, natas, cubos de batata frita, gratinado no forno
Shredded codfish with onion, béchamel, cream, fried potato cubes, oven gratin

Especialidades de Peixe
~ Fish specialties

Dourada Grelhado com batata a murro *Golden fish with smashed potatoes*	19,00
Robalo Grelhado com batata a murro *Sea bass with smashed potatoes*	20,50
Salmão Grelhado com batata a murro *Salmon with smashed potatoes*	21,00
Espetada de Camarão Gambas com cebola, pimentos e batata a murro *Prawns with onion, peppers and smashed potatoes*	28,00
Polvo à Lagareiro Assado no forno com cebola e batata a murro *Oven-roasted octopus with onion and smashed potatoes*	32,00
Arroz de Marisco 2 pax *Seafood rice*	39,00
Arroz de Tamboril 2 pax *Monkfish rice*	39,00
Pataniscas Com arroz de tomate *Codfish fritters with tomato rice*	14,00

Acompanhamentos ~ Side dishes

Arroz *Rice*	4,50
Puré de Cenoura *Carrot purée*	5,50
Legumes Grelhados *Grilled vegetables*	6,50
Legumes Cozidos *Boiled vegetables*	4,50
Batata a Murro *Smashed potatoes*	4,50
Batata Frita *French fries*	3,50

Especialidades de Carne
~ Meat specialties

NA BRASA

Tripas à Moda do Porto — 15,00
Tripas estufadas com feijão branco, enchidos e carne de porco
Stewed tripe with white beans, sausages and pork

Bife à Cortador — 30,00
Bife da vazia (500g) laminado com batata frita
Sliced sirloin steak (500g) with french fries

Bife do Lombo — 30,00
Bife do lombo (300g) com queijo e batata a murro
Tenderloin steak (300g) with cheese and smashed potatoes

Bife à Portuguesa — 25,00
Bife da vazia (350 g) com presunto e batata às rodelas
Rump steak (350g) with smoked ham and sliced potatoes

Costeletão de Vitela — 35,00
Novilho (500g) com batata frita
Veal (500g) with french fries

Carrilheira de Vitela — 23,00
Bochecha de vitela confitada com puré de batata
Confit veal cheek with mashed potatoes

Posta de Alcatra — 22,00
Posta de alcatra (350g) laminada com batata a murro
Sliced rump steak cut (350g) with smashed potatoes

Prego no Prato — 20,00
Bife de alcatra (250g) com ovo estrelado, queijo, fiambre e batata frita
Rump steak (250g) with fried egg, cheese, ham and french fries

Grelhado Misto — 19,00
Bifinho de vitela, bife de peru, ananás, chouriço e batata frita
Veal steak, turkey steak, pineapple, chorizo and french fries

Francesinha — 16,50
Pão, queijo, fiambre, bife, enchidos, molho especial e batata frita
Bread, cheese, ham, steak, sausages, special sauce and french fries

Acompanhamentos ~ Side dishes

Arroz — 4,50
Rice

Puré de Cenoura — 5,50
Carrot purée

Legumes Grelhados — 6,50
Grilled vegetables

Legumes Cozidos — 4,50
Boiled vegetables

Batata a Murro — 4,50
Smashed potatoes

Batata Frita — 3,50
French fries

Sobremesas ~ Desserts

Sobremesa do Dia *Dessert of the day*	5,50
Mousse de Chocolate *Chocolate mousse*	5,90
Bolo de Bolacha *Biscuit cake*	6,30
Bolo Brigadeiro *Chocolate brigadeiro cake*	6,50
Tarte de Amêndoa Almond pie	6,50
Toucinho-do-Céu *Traditional Portuguese almond and egg yolk cake*	6,70
Pudim *Pudding*	6,90
Cheesecake de Maracujá *Passion fruit cheesecake*	7,00
Cheesecake de Frutos Vermelhos *Red berry cheesecake*	7,00

Frutas ~ Fruits

Manga / Ananás / Meloa *Mango / Pineapple / Melon*	5,50
Fruta Variada *Assorted fruit*	3,50

Gelados ~ Ice Cream

Tarte Whisky *Whisky pie*	7,50
Viennetta	5,50
Ben & Jerry´s *Cookie dough / Chocolate fudge brownie / Strawberry cheesecake*	6,50
Bomboniera (para partilhar) *To share*	8,50

Cais do Bacalhau
RESTAURANTE

Valores em euro (€) - Todos os preços incluem o IVA à taxa legal 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. Se tiver alguma restrição alimentar por favor mencione aos nossos colaboradores. Os nossos alimentos são confecionados com o máximo de segurança alimentar mas não estão excluídas contaminações cruzadas na preparação dos mesmos.

Temos disponível para consulta a ementa com os respetivos alergénios.

Prices in euros (€) - All prices include VAT at the legal rate in force. No dish, food product, or drink, including the couvert, may be charged if it has not been ordered by the customer or if it remains unused by them. If you have any dietary restrictions, please inform our staff. Our food is prepared with the utmost attention to food safety, but cross-contamination during preparation cannot be entirely excluded.

The menu with the respective allergens is available for consultation.