





MENU

EN-
TRA-
DAS

Sopa do Dia	4.20€
Alheira	8.50€
Carpaccio de vitela Mostarda à l'ancienne, rúcula e queijo parmesão	13.00€
Chouriça grelhada no espeto	8.50€
Queijo amanteigado pequeno	9.50€
Queijo mistura fatiado	6.50€
Croquetes de vitela preparados com vinho branco e azeite Casa da Ínsua	5 unid. 7.90€
Pão/pessoa	1.80€
Azeitonas temperadas	2.10€
Azeite	2.00€
Manteiga unidade	1.10€
Burrata com carpaccio de tomate, pesto, rúcula e flor de sal	13.00€

ESPECIALIDADES

BIFE DA ALCATRA grelhado, com arroz branco e batata frita	26.90€ 300g	
BIFE DA VAZIA grelhado, com arroz branco e batata frita	28.90€ 300g	
BIFE DO LOMBO filet mignon grelhado, com arroz branco e batata frita	35.00€ 300g	
COSTELETÃO grelhado, com arroz branco e batata frita	57.00€ /kg	
VITELA ASSADA NO FORNO com arroz branco, batata assada no forno e azeite Casa da Ínsua	27.50€ 1 pessoa	44.50€ 2 pessoas
FILÉ À JEFFERSON bife do lombo com molho trufado, tagliatelle, queijo Grana Padano ralado, azeite trufado e natas	35.00€ 250g	
CAMARÃO TIGRE À CHEF com batata frita e salada mista	99.00€ /kg	
PREGUINHOS DA GARE com batata frita e salada	14.00€ 2 unid.	

GARE

OUTRAS OPÇÕES

Risotto de camarão com espargos frescos e toque de pesto	25.00€
Risotto de cogumelos com cogumelos porcini e azeite trufado (vegetariano)	20.00€
Secretos de porco preto grelhados, com arroz branco e batata frita	24.90€
Bacalhau à Arouquesa com azeite Casa da Ínsua e batata chip caseira	35.00€
Spaghetti con gamberi	23.00€
Spaghetti Bolognese	20.00€
PRATO INFANTIL Bife laminado com arroz branco e batata frita / Spaghetti Bolognese	12.00€

Batatas assadas	1 pessoa	5.00€
	1 pessoa	5.00€
Batatas fritas onduladas cortadas à mão	2 pessoas	6.70€
	3 pessoas	7.70€
	1 pessoa	4.00€
Arroz branco	2 pessoas	5.00€
	3 pessoas	6.00€
Puré trufado	1 pessoa	7.00€
	1 pessoa	4.00€
Legumes salteados	2 pessoas	5.00€
	3 pessoas	6.00€
	1 pessoa	4.00€
Salada mista	2 pessoas	5.00€
	3 pessoas	6.00€
	1 pessoa	4.50€
Salada de tomate	2 pessoas	5.50€
	3 pessoas	6.50€
Ananás grelhado		7.00€

ACOM-
PANHA-
MENTOS

GARE

SOBREMESAS CASEIRAS

Maçã assada com pau de canela e vinho do Porto	6.90€
Pudim de coco	7.80€
Bolo de bolacha	7.80€
Leite-creme queimado	7.80€
Tiramisù	8.50€
Cheesecake de chocolate	8.50€
Cheesecake de frutos vermelhos	8.50€
Cheesecake de caramelo salgado	8.50€
Petit Gâteau de caramelo salgado	9.00€
Petit Gâteau de chocolate	9.00€
Tarte de amêndoa	8.50€
Mousse de chocolate	8.50€

GELADO

Bola de gelado artesanal	4.00€
Taxa de bolo de aniversário por pessoa	1.80€
Taxa de rolha	14.90€

GARE

STAR-TERS

Seasonal soup	4.20€
“Alheira” Portuguese sausage	8.50€
Veal carpaccio with wholegrain mustard, rocket and parmesan	13.00€
Grilled Portuguese sausage	8.50€
Buttery soft cheese	9.50€
Cow and sheep’s milk cheese sliced	6.50€
Veal croquettes prepared with white wine and Casa da Ínsua olive oil	5 units 7.90€
Bread /person	1.80€
Marinated olives	2.10€
Olive oil	2.00€
Butter unit	1.10€
Burrata with tomato carpaccio, pesto, rocket and fleur de sel	13.00€

SPECIALTIES

RUMP STEAK grilled, with white rice and french fries	26.90€ 300g
SIRLOIN STEAK grilled, with white rice and french fries	28.90€ 300g
TENDERLOIN STEAK grilled, with white rice and french fries	35.00€ 300g
RIB STEAK grilled, with white rice and french fries	57.00€ /kg
OVEN-ROASTED VEAL with white rice, roasted potatoes and Casa da Ínsua olive oil	27.50€ 44.50€ 1 person 2 people
JEFFERSON FILLET beef tenderloin, truffle sauce, tagliatelle, Grana Padano, truffle oil and cream	35.00€
CHEF-STYLE TIGER PRAWNS with french fries and salad	99.00€ /kg
GARE STEAK SANDWICHES with french fries and salad	14.00€ 2 units

GARE

OTHER COURSES

Shrimp risotto with fresh asparagus and a touch of pesto	25.00€
--	--------

Mushroom risotto with porcini mushrooms and truffle oil (vegetarian)	20.00€
--	--------

Iberian black pork 'secreto' cut grilled, with white rice and french fries	24.90€
--	--------

Codfish 'à Arouquesa' with Casa da Ínsua olive oil and homemade potato chips	35.00€
--	--------

Spaghetti con gamberi	23.00€
------------------------------	--------

Spaghetti Bolognese	20.00€
----------------------------	--------

CHILDREN'S MENU Sliced steak with chips and white rice / Spaghetti Bolognese	12.00€
--	--------

Roasted potatoes	1 person	5.00€
-------------------------	----------	-------

Hand-cut crinkle fries	1 person	5.00€
	2 people	6.70€
	3 people	7.70€

White rice	1 person	4.00€
	2 people	5.00€
	3 people	6.00€

Truffle mashed potatoes	1 person	7.00€
--------------------------------	----------	-------

Sautéed vegetables	1 person	4.00€
	2 people	5.00€
	3 people	6.00€

Mixed salad	1 person	4.00€
	2 people	5.00€
	3 people	6.00€

Tomato salad	1 person	4.50€
	2 people	5.50€
	3 people	6.50€

Grilled pineapple	7.00€
--------------------------	-------

SIDE DISHES

GARE

HOMEMADE DESSERTS

Oven-baked apple with cinnamon stick and Port wine	6.90€
---	-------

Coconut pudding	7.80€
------------------------	-------

Portuguese biscuit cake	7.80€
--------------------------------	-------

Portuguese-style crème brûlée	7.80€
--------------------------------------	-------

Tiramisù	8.50€
-----------------	-------

Chocolate cheesecake	8.50€
-----------------------------	-------

Red fruit cheesecake	8.50€
-----------------------------	-------

Salted caramel cheesecake	8.50€
----------------------------------	-------

Salted caramel petit gâteau	9.00€
------------------------------------	-------

Chocolate petit gâteau	9.00€
-------------------------------	-------

Almond tart	8.50€
--------------------	-------

Chocolate mousse	8.50€
-------------------------	-------

ICE CREAM

Artisan ice cream scoop	4.00€
--------------------------------	-------

Birthday cake fee per person	1.80€
-------------------------------------	-------

Corkage fee	14.90€
--------------------	--------

GARE

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Queremos servi-lo melhor.
Se for alérgico ou intolerante a algum alimento ou substância referida acima, por favor consulte os nossos colaboradores.

Capacidade do restaurante: 136 lugares.

IVA incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

No dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested or left untouched by the customer.

We want to serve you better.
If you are allergic or intolerant to any food or substance mentioned above, please consult our staff.

Restaurant capacity: 136 seats.

VAT included at the current rate.

This establishment has a complaints book.



V1 - 01.06.2026

GARE

