

O nosso Inverno 2023

Entradas 8 pax

Salada de Polvo - Preço sob consulta
Creme de ervilhas com coentros - 17
Creme de legumes - 10
Creme de feijão encarnado com abóbora - 12
Creme de espinafres - 12
Creme de castanhas e cogumelos frescos - 20
Creme de tomate com ovo - 15
Creme do campo com cebola frita - 15
Patê de linguça em pão caseiro - 20
Cogumelos estufados - 20
Creme de courgettes - 12
Creme de abóbora com feijão encarnado - 12
Creme de cogumelos - 20
Uma espécie de gaspacho - 20
Creme de cenoura com splash de leite de coco - 15

Pratos de peixe 8pax

Bacalhau com espinafres (6pax) - 37
Bacalhau com coentros (6pax) - 37
Bacalhau com grelos e broa de milho (6pax) - 42
Bacalhau com camarão carnudo (6pax) - 50
Bacalhau com cenoura (6pax) - 37
Lasanha de atum (6pax) - 30
Linguini de camarão carnudo - 50
Cuscuz com camarão e amêndoas - 45
Gula de camarão - 40
Arroz de polvo e camarões da irmã Rita - 60
Caril de camarão - 62
Strogonoff de camarão carnudo - 50
Míni polvo à lagareiro - Preço sob consulta
Lasanha de camarão e espinafres (6pax) - 48
Feijoada de choco com camarões - 60
Bobó de camarão carnudo - 66
Moqueca do mar (polvo e camarões) - 75
Supremos de Bacalhau fresco assado - 60
Filetes de pescada assados em alho Francês - 42
Filetes de pescada assados em broa de milho - 42
Filetes de pescada assados em chouriça - 42
Filetes de pescada gratinados em caril - 45
Lombos de bacalhau a lagareiro - 65
Bacalhau em cama de puré de grão e espinafres (6pax) - 50
Gratinado de lombos de bacalhau com maionese - 50

Pratos de peixe 4 pax

Bacalhau com espinafres - 24
Bacalhau com coentros - 24
Bacalhau com grelos e broa de milho - 25
Bacalhau com camarão carnudo - 30
Bacalhau com cenoura - 24
Linguini de camarão carnudo - 30
Vol-au-vent de camarão (mínimo de 12 un) 4 / un
Torta de peixe rustica com molho de tomate da mãe - 20
Cuscuz com camarão e amêndoas - 30
Arroz de polvo e camarões da irmã Rita - 35
Caril de camarão - 36
Míni polvo à lagareiro - (Preço sob consulta)
Filetes de pescada em "fumet" camarão - 25
Filetes de pescada e alho francês - 22
Filetes de pescada gratinados em caril - 22.
Filetes de pescada assados em chouriça - 22
Supremos de bacalhau fresco - 35
Fritada de choco com legumes - 28
Lasanha de Atum - 22
Bobó de camarão c/ insp. Angolanas - 38
Moqueca polvo, camarão e mexilhão - 40
Feijoada de choco com camarões - 38

Salgados Individuais

Croquetes de espinafres - 1,2
Empadas de frango - 1,3
Empada de pato - 1,4
Empadas de vitela - 1,5
Bola de carne (minimo 8 un) - 1,8
Pasteis de bacalhau - 1,4
Mini pastel de bacalhau - 0,55
Pastel de nata de bacalhau - 2
Bolinha de alheira - 0,9
Pastel de massa tenra (branca) - 1,6
Pastel massa tenra (vermelha) - 1,6
Chamuças vegetarianas - 1,2

Para encomendar:

Por telefone: 962972396

Por email: sofia.raimundo@aminhagula.pt



for
GULA'S Kitchen
Lover's
FOOD AND BEVERAGE

Acompanhamentos 8pax

Tartes

Tarte de bacalhau com grelos - 22
Tarte de frango com espinafres - 22
Tarte de camarão com legumes - 27
Tarte de salmão com espinafres - 30
Tarte de brócolos com cenouras - 21
Tarte de alho francês, grão e cenouras - 22

Vegetarianos 8pax

Lasanha de espinafres, requeijão e nozes (6pax) - 30
Lasanha de legumes com requeijão (6pax) - 30
Cuscuz, cogumelos e tomate cherry - 35.
Caril de legumes diversos - 27

Pratos de carne 4pax

Arroz de frango à pato - 25
Almôndegas estufadas - 28
Lasanha de vaca - 24
Lasanha de frango gulosa - 25
Peito de peru assado em alecrim - 28
Peito de peru assado em crosta de figos "pingo mel" - 30
Peito de peru assados em crosta de ameixas pretas - 30
Rolo de carne com farinheira e mozzarella - 22
Rolo de carne com espinafres e mozzarella - 22
Arroz de pato - 27
Peitinhos de frango em banho de coco - 24
Peitinhos de frango estufados em caril - 24
Pianos de porco assados indianamente - 26
Lombo de porco assado em mostarda e mel - 24
Lombo de porco assados em ervas exóticas - 24
Lombo de porco assados com notas de chouriça - 24
Bochechas de porco estufadas - 32
Bochechas de porco em "slowcook" - 38
Salsichas frescas em couve lombarda - 22
Cuscuz de peitinhos frango com amêndoas - 22
Bifinhos de cebolada - Preço sob consulta
Peito de frango assado indianamente - 25
Rosbife da Vazia à gulas (1k) - 50
Rosbife Rabadilha à gulas (1k) - 35
Pernoca de cordeiro em SlowCook - 44
Supremo de frango (Un) - 5,5

Arroz de grelos - 13
Batatinhas assadas em alecrim - 13
Batata doce assada - 15
Couve lombarda com castanhas - 20
Ervilhas estufadas - 15
Arroz branco vaporizado salteado - 10
Arroz de lima salteada - 12
Arroz de laranja salteada - 12
Arroz de limão salteado - 12
Esparregado genuíno sem glúten - 10
Legumes assados salteados - 18
Esparguete salteado - 10
Batatinhas assadas ao alho - 13
Arroz de castanhas salteadas - 18
Arroz de frutos secos salteados - 15
Arroz Turco - 13
Migas de batata da Elsa - 15
Purê de maça "Reineta" - 18
Salada mista e frutada - 15
Salada mista - 10

Bolos e Doces

Gula folhada de ovo original - 22
Gula folhada de ovos miniatura - 1,8
Gula de chocolate original - 26
Gula de chocolate mal feita do Srº João - 22
Pudim Abade de Priscos - 26
Gula da avó Micas - 25
Uma espécie de Brownie com nozes - 24
Tarte de queijo com frutos silvestres - 20
Tarte de lima e hortelã - 20
Tarte de camelo com caramelo e praliné de amêndoa - 20
Mini Bolo de laranja bimbólico - 10
Arroz doce - 15
Salame de chocolate artesanal - 15
Gula de tangerina e amêndoas - 25
Gula das nozes com ovos moles - 23
Panna cota com notas de café e praliné - 18,5
Uma espécie de Cheesecake Americano - 25
Moreno de amêndoa - 22
Mousse de chocolate com praliné - 16,5
Papos de anjo (12un) - 14,50
Crumble de maçã assada - 24
Torta de laranja (sem glúten) - 14
Pão de ló (sem glúten) com ovos moles fingidos - 22
Molotof com ovos moles - 18

Pratos de carne 8pax

Arroz de frango à pato - 35
Almôndegas estufadas - 30
Lasanha de carne gulosa (6pax) - 35
Lasanha de frango gulosa (6pax) - 35
Peito de peru assado em alecrim - 35
Peito de peru assado com figos tipo "pingo mel" - 40
Peito de peru assado com ameixas pretas - 40
Rolo de carne recheado de farinheira e queijo - 30
Arroz de pato - 45
Peitinhos de frango em caril - 35
Peitinhos de frango em banho de coco - 35
Pianos de porco assados indianamente - 35
Lombo de porco assado com mel e mostarda - 40
Bochechas de porco estufadas em vinho tinto - 50
Bochechas de porco assadas em "slow Cook" - 60
Salsichas frescas em couve lombarda - 30
Cuscuz de peito de frango com amêndoas - 30
Supremo de frango recheado de farinheira - 44
Supremos de frango recheado de espinafres - 44
Bola de carne (26cm diâmetro) - 20
Empadão de carne - 35.
Esparguete à Bolonhesa - 30
Rolo de carne recheado espinafres e mozzarella - 30.
Bifinhos de cebolada - 45
Peitinhos de frango Alentejanos - 37
Peito de frango assado indianamente - 35.
Isclas de vitela com inspirações Portuguesas - 30.
Carne de porco Alentejana com amêijoas - 64
Lombinho de porco assado "Canal Caveira" - 50
Stincos de cordeiro SlowCook - 88.
Maminha maturada assada em pimentas - 75



Nota: A Gula´s não utiliza natas na confecção dos seu pratos. Quando necessário utilizamos creme vegetal. As nossas sopas aveludadas não têm batata. Esta é substituída pela "courgette"