



[WWW.RESTAURANTEABADE.COM](http://WWW.RESTAURANTEABADE.COM)

# Entradas

## **Torrinhas de parmesão com patê de dois sabores**

## **Bolinho de Bacalhau** (12 ou 6 unidades)

### **Bruschetta Tradicional**

Duas fatias de pão italiano temperadas com azeite extra-virgem, ervas, tomates, cebolas, rúcula e lascas de parmesão.

### **Bruschetta de Bacalhau**

Duas fatias de pão português temperadas com azeite extra-virgem, bacalhau desfiado, alho, azeitonas, tomate, cebola, e lascas de parmesão.

### **Camembert**

Gratinado com mel de abelha e amêndoas, acompanhado de torradas.

## **Filezinho ao molho gorgonzola acompanhado de torradas**

## **Quibe com Mostarda** (06 unidades)

## **Filezinho ao molho de mostarda escura e torradas**

## **Camarão no alho e azeite com torradas**

### **Lulas à Brasileira**

Temperada no leite de coco com pimentões, tomates, cebola, coentro e cebolinha; acompanhada de torradas.

### **Polvo à Brasileira**

Temperado no leite de coco com pimentões, tomates, cebola, coentro e cebolinha; acompanhado de torradas.

### **Polvo à Lagareiro**

Ao forno com batatas à murros, verduras grelhadas e azeite quente de alho.

### **Linguicinha de Cordeiro**

Acebolada, com mostarda escura.

# Executivos

## **Bacalhau com Natas**

Nossa receita especial de bacalhau desfiado, puxado no azeite extra-virgem com alho, cebola, batatas e azeitonas, gratinado com creme de natas e parmesão. Acompanha nosso tradicional arroz com brócolis.

## **Bacalhau com Camarão e Alho Francês**

Desfiado e refogado em alho francês com camarão, batatas palha, e envolvido em ovos batido. Acompanha arroz branco.

## **Bacalhau à Braz**

Desfiado, puxado no azeite extra-virgem com alho, cebola, batatas palha, ovos em creme e azeitonas. Acompanha nosso tradicional arroz com brócolis.

## **Bacalhau Imperial**

Desfiado e frito em azeite extra-virgem envolvido em uma cebolada com presunto, batatas e ovos mexidos, servido com arroz de alho.

## **Bacalhau da Patroa**

Em lascas, refogado no azeite extra-virgem com cebolas, alho dourado e brócolis, depois gratinado ao molho branco e servido sobre delicioso purê de batatas.

## **Brandade de Bacalhau**

Filé de bacalhau a doré com recheio de purê de batatas temperado com alho francês, salsinha e creme de leite; acompanhado de arroz de alho.

## **Bacalhau Executivo**

Filé de bacalhau cozido ao leite, depois assado ao forno e gratinado com cebolas douradas, azeitonas fatiadas e maionese caseira; acompanha delicioso purê de batatas.

## **Filé de boi à 4 Formaggi**

Escalope de filé mignon ao molho de 4 queijos, acompanhado de purê de batatas e arroz com brócolis.

## **Filé a Parmeggiana**

Tradicional prato da cozinha italiana, elaborado com filé a milanesa coberto com queijo e depois gratinado, acompanhado de um delicioso espaguete ao molho de tomates e manjericão.

## **Spaghetti Alla Bolognese**

Deliciosa massa italiana ao molho bolognese de filé mignon.

## **Risoto Alla Bolognese**

Arroz italiano preparado com filé mignon picadinho, cozido lentamente em seu próprio molho, enriquecido com ervilhas e parmesão.

# Executivos

## **Frango à Abade**

Peito de frango grelhado e guarnecido com espaguete ao brócolis, alho e azeite.

## **Frango ao Creme**

Peito de frango grelhado e gratinado ao creme de palmito, servido com purê de batatas e arroz com brócolis.

## **Frango à Siciliano**

Sobrecoxa de frango desossada, grelhada em deliciosa combinação de ervas, servida com batatas coradas em alecrim e arroz com alho.

## **Frango à Parmeggiana**

Elaborado com filé de frango à milanesa coberto com queijo e depois gratinado, acompanhado de um delicioso espaguete ao molho de tomates e manjeriço.

## **Peixe à Delícia**

À doré, gratinado com molho bechamel, bananas à milanesa e purê de batatas.

## **Peixe à Ribatejo**

Filezinho de badejo à milanesa, coberto com catupiry e depois gratinado, servido com purê de batatas e arroz com brócolis.

## **Camarão à Grega**

Tradicional receita da cozinha internacional: Camarões empanados, regados ao molho de tomate e gratinado com queijo, acompanhado de delicioso arroz à grega e batata palha.

# Massas

Linguine | Penne | Espaguetti

## **Ai Fruti di Mare**

Lagosta, polvo, lula, mexilhões e camarão puxados no azeite extra-virgem ao molho de tomates frescos e manjeriço.

## **Ai Mare e Orto**

Camarões, tomates frescos, brócolis, rúcula, alho e cebola puxadas no azeite extra-virgem.

## **Ai Orto**

Manjeriço, hortelã, tomates frescos, brócolis, rúcula e mussarela fresca.

## **Alla San Marco**

Filé mignon ao molho de funghi secci.

## **Lascas de Bacalhau no azeite extra-virgem com cebola, tomate, rúcula, brócolis e azeitonas**

## **Camarões no alho, azeite extra-virgem e manjeriço**

Todas as nossas receitas de risotos são elaboradas com arroz italiano

## **Camarão**

## **Lagosta**

## **Bacalhau**

## **Bacalhau com camarão**

## **Filé de cordeiro e poivre**

## **Frutos do Mar**

## **Risoto de polvo**

# Pescados

## **Lagosta à Thermidor**

Clássico da cozinha francesa elaborado com deliciosa lagosta ao molho mornay, gratinada com queijo gruyère e servida com risoto de legumes.

## **Lagosta à Provence**

Grelhada na manteiga de ervas frescas, acompanhada de um delicioso risoto de açafrão.

## **Camarão Eça de Queiroz**

Grelhado e coberto com creme gorgonzola, acompanhado de arroz com alho e batatas douradas.

## **Camarão em Ervas Frescas**

Camarões selecionados, grelhados na manteiga de ervas frescas, acompanhado de risoto de legumes e tomate seco.

## **Bacalhau do Chef**

Deliciosa combinação de bacalhau e lagosta assados ao forno, preparados no azeite extra-virgem com alho francês, amêndoas, salsinha, palmitos e batatas laminadas.

## **Bacalhau à Mediterrâneo**

Filé de bacalhau assado ao forno, coberto com deliciosa combinação de cogumelos, salsinha e alcaparras na manteiga. Acompanha batatas gratinadas ao molho de vinho branco e parmesão.

## **Bacalhau à Dom Manuel**

Delicioso lombo de bacalhau assado ao forno coberto com amêndoas crocantes, cebolas e batatas gratinadas.

## **Bacalhau Vasco da Gama**

Lombo assado ao forno, coberto com alho dourado, acompanhado de batatas, ovos de codorna, azeitonas e cebolas.

## **Salmão ao Molho de Açafrão**

Grelhado e coberto com delicioso molho de açafrão, acompanhado de risoto de legumes.

# Pescados

## **Salmão com Amêndoas**

Grelhado e coberto com deliciosa combinação de alho e amêndoas crocantes, acompanhado de batatas gratinadas ao molho branco e parmesão.

## **Peixe à Belle Meunière**

Tradicional receita da cozinha internacional. Peixe grelhado na manteiga, coberto com camarões, alcaparras e cogumelos, acompanhado de batatas douradas.

## **Peixe Abade**

Alto ao forno com manteiga de ervas e lascas de gengibre, acompanhado de risoto de gorgonzola e rúcula.

## **Medalhão de Peixe ao Limão**

À doré com molho de limão, alcaparras, salsinha e lascas de maçã, acompanhado de purê de batatas.

## **Mare e Monte**

Filé de robalo e frutos do mar grelhados, acompanhados por um risoto de cogumelos frescos.

# Carnes

## Cordeiros

### Cordeiro La Via Vecchia

Filé grelhado ao molho de cassis, vinho do porto e aceto balsâmico, acompanhado de risoto de funghi secchi e cogumelos.

### Cordeiro com Gengibre

Filé grelhado, coberto com molho bechamel e gengibre, acompanhado de risoto de legumes e parmesão.

### Carré de Cordeiro Abade

Grelhado, coberto com molho de balsâmico, mel e gengibre, acompanhado de risoto de funghi secchi e cogumelos.

## Boi

### Coração de Abade

Medalhão de filé flambado ao napoleon com delicioso molho de ervas, perfumado com canela, acompanhado de arroz com brócolis, cenoura e ervilhas.

### Filé à Poivre Vert

Medalhão de filé mignon grelhado com pimentas verdes e molho de vinho, acompanhado de batatas e arroz no próprio molho.

### Filé à Gorgonzola

Alto, grelhado e coberto com delicioso creme de gorgonzola, acompanhado de risoto de legumes.

### Filé à Moda do Porto

Grelhado com bacon, molho de vinho e cogumelos, acompanhado de purê de batatas ou fritas.

## Aves

### Magret de Canard au Sauce Poivre

Filé de peito de pato grelhado ao molho de pimentas verdes e servido com crepe de maça.

### Suprême de Frango ao Gorgonzola

Filé de peito de frango grelhado, coberto com delicioso molho gorgonzola, acompanhado de risoto de legumes.

# Tradicionais Abade Abade

para 2 pessoas

### Grelhados do Mar

Delicioso prato de frutos do mar com camarão, bacalhau, lagosta e peixe, acompanhado de batatas a murros, legumes salteados e molho de alcaparras.

### Pernil de Cordeiro

Delicioso pernil de cordeiro mamão, assado ao forno em redução de vinho e ervas, acompanhado de batatas coradas, farofa de bacon e arroz com amêndoas.

### Bacalhau Abade

Delicioso lombo de bacalhau assado ao forno com couve, amêndoas, batatas, cebolas, ovo de codorna, alho, alcaparras e tomate cereja, acompanhado do nosso tradicional arroz com brócolis.

### Bacalhau com Todos

Lombo alto, assado ao forno no azeite extra-virgem com alho dourado. Acompanha batatas a murros e grande variedade de legumes e verduras grelhados.

### Bacalhau Casado

Uma combinação perfeita de bacalhau aos pedaços e camarões, preparados no azeite extra-virgem com palmitos, cebolas, alho dourado, pimentões, amêndoas crocantes, salsinha e batatas douradas.

### Bacalhau à Antiquários

Filé de bacalhau assado ao forno no azeite extra-virgem, com alho dourado, cebola, batatas, salsinha, azeitonas, amêndoas e brócolis.

### Bacalhau Gomes de Sá

Lascas puxadas no azeite com batatas, alho, ovos, azeitonas, cebolas e salsinha.

### Bacalhau com Natas

Nossa receita especial de bacalhau desfiado, puxado no azeite extra-virgem com alho, cebola, batatas e azeitonas, gratinado com creme de natas e parmesão, acompanhado de nosso tradicional arroz com brócolis.

### Bacalhau à Braz

Desfiado, puxado no azeite extra-virgem com alho, cebola, batatas palha, ovos em creme e azeitonas, acompanhado de nosso tradicional arroz de brócolis.

# Diversos

Água Mineral Nacional  
Água Tônica Schweppes  
Club Soda Schweppes  
Refrigerantes  
Água de Coco (Jarra)  
Água de Coco (Copo)  
Água Mineral Importada  
Sucos Diversos (Copo)  
Sucos Diversos (Jarra)  
Sucos de Tomate (Copo)  
Energético

# Whiskies Nacionais

Old Eight  
Bells  
Teacher

# Whiskies Importados

Dimple (15 anos)  
Swing (15 anos)  
Balanttines Gold Seal  
Old Parr  
Logan  
Buchanan's  
Chivas Regal  
Johnnie Walker (Black Label)  
Johnnie Walker (Red Label)  
Black White  
White Horse  
Jack Daniel's

# Destilados

Cognac X.O  
Bitter Campari  
Brand Fundador  
Remy Martin  
Cognac Hennessy  
Conhaque Maciera  
Conhaque Damecq  
Gim Tanqueray (Importado)  
Gim Gordon's (Importado)  
Gim Nacional  
Ron Bacardi  
Ron Montila  
Vodka Wiborova (Importada)  
Vodka Absolut (Importada)  
Vodka Nacional

# Cervejas

Devassa  
Bohemia  
Baden Baden  
Kronenbier (Sem álcool)  
Antarctica Cristal

# Coquetéis

**Daiquiri**  
**Caruso**  
**Floresta**  
**Sex Appeal**  
**Lagoa Azul**  
**Nevada**  
**Whisky Sour**  
**White Lady**  
**Gin Fizz**  
**Salsa e Merengue**  
**Dry Martini**  
**Margarita**  
**Irish Coffee**  
**Kir Royal**  
**Kir Classic**  
**Bloody Mary**  
**Piña Colada**  
**Mojito**  
**Coquetel de Frutas**  
**Caipirinha**  
**Caipiroska**  
**Caipiroska com Vodka Importada**  
**Caipifrutas**  
**Caipifrutas com Vodka Importada**

# Aguardentes

**Samanaú**  
**Aliança Bagaceira**  
**Steinhäger**  
**Cachaça 51**  
**Cachaça 51 Ouro**  
**Reserva 51 (100% envelhecida em barris de carvalho)**  
**Terra Brazilis**  
**Tequila**  
**Grapa**  
**Mineira**  
**Ypióca 160**