

Cocktails

	Caipirinha (Fraise+1€, Passion+1€) Cachaça, citron vert pressés, sucre de canne, glace pilée	11,0€		Margarita (Classique, Fraise+1€) Tequila, jus de citrons verts pressés, sucre de canne, triple sec	12€
	Mojito (Classique, Fraise +1€) Rhium, feuilles de menthe fraîche, citron vert, sucre, soda	12,0€		Daiquiri (Classique, Fraise+1€, Passion+1€) Rhium, jus de citrons verts pressés, sucre de canne	12€
	Cuba Libre Rhium, coca, sucre de canne, citron vert	11,5€		Pina Colada Rhium, Malibu, Batida de coco, jus d'ananas, crème fraîche	12€
	Aperol Spritz Aperol, orange, Crémant, Rosport classic	10,0€		Expresso Martini Vodka, Liqueur de café, expresso, sirop de sucre, graines de café	12€
	Sex On The Beach Vodka, sirop de Pêche, jus d'ananas, jus d'oranges, grenadine	12,0€		Negroni Campari, Vermouth, Gin	12€
	Hugo Crémant/Chardonnay, eau gazeuse, fleurs de sureau, citron vert	10,0€		Pornstar Martini Passoã, Sparkling wine, Vanilla, Vodka	12€
	Cosmopolitan Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberries	12,0€		Moscow, Mexican or portuguese Mule Vodka or Tequila or Licor Beirão, Ginger Beer, Lime	12€

Mocktails

	Virgin Mojito (Classique, Fraise+1€) Sprite, feuilles de menthe fraîche, citron vert, sucre, soda	7,0€		Virgin Colada Crème de coco, jus d'ananas, crème fraîche	7,5€
	Virgin Cosmopolitan cranberry, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de sucre	8,0€		Opusmer Jus d'ananas, jus d'oranges, fruits de la passion, grenadine	7,5€

GIN & TONICS

	Mare 13.50€		Entre Nous 14.00€		Sharish Receita do patrão Distillers's cut 14.50€		Adamus London Dry 15.00€		Black Pig Montado 14.50€
	Cubical Botanic Kiss 13.00€		UKIYO Blossom 14.50€		Hendrick's Scotland 13.00€		Adamus Signature Edition 16.00€		Azor Pineapple from Azores 13.50€
	Nordés 13.00€		De Grasse N44 15.00€		Sir Chill Summer edition 14.50€		Fox Tale Portuguese Melon 12.00€		Fox Tale Portuguese Orange 12.00€
	Brockmans Agave Cut 14.50€		Sir Chill 0.0° 6.50€		Fox Tale Portuguese Strawberries 12.00€				

Les Entrées

<i>Soupe du jour</i>	5,90€
<i>Jambon cru "Pata Negra"</i>	21,90€
<i>Huîtres "Noirmoutier" n°3 (6p/12p)</i>	15,0€/27,00€
<i>Ameijoas à "Bulhão Pato" à partager</i>	24,90€
<i>Scampis à l'ail (6p)</i>	16,40€
<i>Gambas Madagascar sauvages cuites (1.5€ pièce, min 10)</i>	15,00€
<i>Tourteau farci à partager (Sapateira recheada c/tostas de alho)</i>	35,00€
<i>Plateau de poulpe sauté au gingembre</i>	19,90€
<i>Carpaccio de poulpe</i>	19,90€
<i>Carpaccio de morue salée</i>	19,90€
<i>Carpaccio de filet de boeuf aux câpres et roquette</i>	19,90€
<i>Tapas de mollusques à partager (poulpe, seiches, calamars/scampis)</i>	25,90€
<i>Thon rouge braisé</i>	19,90€
<i>Tartare de Filet de boeuf</i>	27,90€
<i>Ceviche de bar et fruits de la passion</i>	18,90€
<i>Sashimi de saumon d'Ecosse</i>	14,90€
<i>Sashimi de thon rouge</i>	16,90€
<i>Gamba Tigre géante de Mozambique/Nigeria</i>	29,00€

Les Salades

<i>Salade de printanière au saumon fumé</i>	24,90€
<i>Salade méditerranéenne au poulpe et fruits sec</i>	25,90€
<i>Salade opusmer aux fruits de saison et fruits sec (Végan)</i>	22,40€

La mer

<i>Dorade royale grillée aux légumes frais</i>	29,90€
<i>Bar grillé aux légumes frais</i>	29,90€
<i>Saumon grillé aux légumes frais</i>	27,90€
<i>Turbot sauvage grillé</i>	31,90€
<i>Turbot sauvage grillé entier</i>	78€/kg
<i>Grillade mixte de poisson aux légumes frais</i>	35,90€
<i>Rodizio de la mer au riz de légumes (le weekend sur demande)</i>	45,90€
<i>Bar au sel (1kg) 40min</i>	45,90€
<i>Morue grillée à Lagareiro et rapes (grelas e migas) 25min</i>	35,90€
<i>Morue au pain de maïs</i>	35,90€
<i>Morue Opusmer (aux oignons, com cebolada)</i>	35,40€
<i>Morue gratinée au four</i>	35,40€
<i>Morue à Bras</i>	25,90€
<i>Brochette de poulpe et gambas</i>	36,40€
<i>Poulpe au pain de maïs</i>	35,40€
<i>Poulpe du chef</i>	34,90€
<i>Poulpe grillé à "Lagareiro"</i>	35,40€
<i>Scampis flambés (en cuisine) au whisky ou ricard</i>	33,90€
<i>Gambas grillées sauce opusmer</i>	31,90€
<i>Brochette de gambas à l'ail (16p/pers)</i>	38,90€
<i>Risotto aux scampis géant</i>	27,90€
<i>Terre et Mer (Picanha à volonté, 8 gambas à l'ail)</i>	49,00€
<i>Poisson frais du jour (Maigre, rascasse, sole, bar de ligne)</i>	prix au kg

À partager (30 min de préparation)

<i>Cataplane de poulpe et patates douces</i>	62,40€
<i>Riz aux fruits de mer (arroz de marisco)</i>	61,90€
<i>Riz à la lotte, vongole et gambas</i>	62,40€
<i>Bouillabaisse de poissons (Caldeirada de peixe)</i>	58,40€
<i>Moqueca de gambas (bouillabaisse de mozambique au lait de coco)</i>	62,90€
<i>Paella Royale (avec Homard +20€) 30min</i>	64,90€
<i>Châteaubriand de boeuf (550-600gr)</i>	73,90€

Ces plats sont aussi faisable pour 1 personne sur demande

Les enfants

<i>Escalope de poulet grillée à la crème champignons</i>	15,90€
<i>Escalope de veau sautée à la crème champignons</i>	15,90€
<i>Linguini à la bolognese (haché de boeuf maison)</i>	14,90€
<i>Hamburger de boeuf grillé, frites (mayo, ketchup)</i>	14,90€
<i>Picanha enfant acc frites</i>	16,90€

Nos viandes

<i>Steak de Boeuf à la portugaise (bitoque de vaca)</i>	24.90€
<i>Côte à l'os grillé (0.6-1.5kg), acc frites</i>	59.90€ / kg
<i>Filet de Boeuf grillé (acc: légumes et gratin de pdt)</i>	33.40€
<i>Filet de Boeuf sauté sauce aux choix (acc: légumes et gratin de pdt)</i>	33,40€
<i>Picanha à la brésilienne (coupé a table)</i>	44,90€
<i>Terre et Mer (picanha et gambas grillées)</i>	49,90€
<i>Poulet grillé (frites, riz, salade) (30 min)</i>	23,90€
<i>Tomahawk d'Angus irlandais grillé (frites, riz, salade) (30 min)</i>	80.0€ / kg
Sauce au choix:	
<i>crème champignons</i>	2.5€
<i>sauce au poivre</i>	2.5€
<i>sauce 3 poivres</i>	2.5€
<i>moutarde de dijon</i>	2.5€
<i>Supplément frites:</i>	4.5€



Plats Végans

<i>Risotto aux asperges, champignons et poire</i>	24,90€
<i>Linguini sautés aux légumes et champignons</i>	21,90€
<i>Salade opusmer aux fruits de saison et fruits sec</i>	22,40€

Nos plateaux de fruits de mer

Plateau de marisco froid

120.0€

*Tourteau et sa sauce avec pinces acc. toasts à l'ail, 12 huitres
14 gambas cuites, 6 moules demie coquille, pouce pieds, et bullots de mer*



Parrillade OpusMer

140.0€

*Tourteau et sa sauce avec pinces acc. toasts à l'ail, 8 gambas cuites, 6 huitres,
6 gambas grillées, 4 gambas tigre grillées, 6 scampis gambas sautées à l'ail
300gr ameijoas à bulhão pato*



Mariscada Opusmer

199.0€

*1 homard 800gr grillé, 2 Gambas tigre grillées, 300gr palourdes,
8 scampis à l'ail, 4 gambas sauvage grillées*

