

DO MAR

BACALHAU DA MENA R\$ 162,00
postas de bacalhau no vapor, cebola, pimentão batatas
ao murro e brócolis, servido sob espuma de ovos cozidos

BACALHAU A POSTA DE BRÁS R\$ 162,00
bacalhau, batata portuguesa, ovos, salsicha e cebola

BACALHAU TRANSMONTANO R\$ 350,00
(PARA DUAS PESSOAS)
bacalhau, pimentão amarelo, batatas, tomates,
confitados em vinho branco

BACALHAU À MODA DO CHEF R\$ 152,00
postas de bacalhau no vapor, batata cozida, brócolis,
cenoura, grão de bico, ovos cozidos, azeitonas pretas
e molho especial

CALDEIRADA DE MATOSINHOS R\$ 199,00
(PARA DUAS PESSOAS)
polvo, peixe, lula, mexilhões e camarão acompanha
arroz branco

PATANISCAS DE BACALHAU R\$ 79,90
com arroz de feijão branco tradicional, "tempurá"
de bacalhau português servido com arroz cremoso
com feijão branco

POLVO À GALEGA R\$ 142,00
tradicional polvo com batata cozida, lâminas de polvo,
azeite e pimentón espanhol

POLVO DA CASA R\$ 189,00
½ POLVO DA CASA R\$ 103,00
com batatas ao murro, brócolis e pimentón

ROBALO IMPERIAL R\$ 100,00
robalo fresco servido com purê cremoso de batata,
brócolis, tomilho e creme de nozes

SALMÃO GRELHADO COM ARROZ R\$ 89,90
CREMOSO
arroz com creme de leite fresco, limão siciliano e açafrão

SALMÃO MACAU R\$ 89,90
salmão do alasca maçaricado com molho oriental e
legumes salteados.



CASA DO CHEF

Eduardo de Castro

MORUMBI - SÃO PAULO
B R A Z I L

Casa do chef Eduardo de Castro
Gastronomia Original
desde 2015

