



COMEÇOS COM CLASSE *STARTING IN STYLE*

Para dar o primeiro passo com estilo. Take the first step with flair.

PÃO, MANTEIGA (1PAX), AZEITONAS <i>Bread, Butter (1 per person), Olives</i>	1,75€/pax
MEXILHÃO COM VINAGRETA (2 UNI) <i>Mussels with Vinaigrette (2 pieces)</i>	3,30€

PRIMEIRAS IMPRESSÕES *FIRST IMPRESSIONS*

Pequenas maravilhas que dizem ao paladar: isto vai ser bom! Little wonders that tell your taste buds: this is going to be good!

SOPA DO DIA <i>Soup of the day</i>	4,00€
CREME MARISCO <i>Seafood Cream</i>	7,00€
SALADA DE POLVO <i>Octopus Salad</i>	9,00€
CHOCO FRITO <i>Fried Cuttlefish</i>	11,50€
CHOQUINHOS À ALGARVIA <i>Mini Cuttlefish à Algarvia</i>	12,00€
MEXILHÃO À BULHÃO PATO OU À ESPANHOLA <i>Mussels à Bulhão Pato or Spanish Style</i>	12,00€
GAMBAS AL AJILLO <i>Fried Prawns</i>	17,00€
AMÊIJOA À BULHÃO PATO OU ESPANHOLA <i>Clams à Bulhão Pato or Spanish Style</i>	19,50€
CASCO RECHEADO DE SANTOLA OU SAPATEIRA <i>Stuffed Crab Shell (Santola or Spider Crab)</i>	21,00€
GAMBAS COZIDAS <i>Boiled Prawns</i>	57,00€/Kg
GAMBAS DA NOSSA COSTA <i>Our Local Prawns</i>	65,00€/Kg
PERCEBES <i>Gooseneck Barnacles</i>	85,00€/Kg
OSTRAS <i>Oysters</i>	2,80€/Uni 10,00€/4 Uni

A SOLO COM SABOR *FLAVOUR, SOLO STYLE*

Pratos pensados para brilhar... mesmo sem plateia. Dishes made to shine... even without an audience.

SARDINHAS <i>Sardines</i>	14,00€
CHOCOS GRELHADOS <i>Grilled Cuttlefish</i>	16,00€
POLVO À LAGAREIRO <i>"Lagareiro" Style Octopus</i>	18,00€
TAGLIATELLE COM AMÊIJOAS <i>Tagliatelle with Clams</i>	18,00€
BACALHAU À LAGAREIRO OU NA BRASA <i>Codfish "Lagareiro" Style or Chargrilled</i>	19,00€
ESPETADA DE TAMBORIL COM GAMBAS <i>Monkfish & Prawn Skewer</i>	19,00€
MISTO À MIRA 1PAX (PEIXE DO DIA E CAMARÃO GRELHADO) <i>Mira Mixed Grill (fish of the day and grilled shrimp)</i>	21,00€
LINGUADO GRELHADO, FRITO OU À MEUNIÈRE <i>Sole - Grilled, Fried or à la Meunière</i>	24,00€
GAROUPA GRELHADA <i>Grilled Grouper</i>	23,00€

SABORES COM COMPANHIA *FLAVOURS TO SHARE*

Partilhar é cuidar... e saborear a dobrar. Sharing is caring... and tasting is twice as nice.

AÇORDA DE GAMBAS <i>Prawn Açorda (Traditional Bread Stew)</i>	45,00€/2 pax
AÇORDA DE LAGOSTA <i>Lobster Açorda (Traditional Bread Stew)</i>	55,00€/2 pax
ARROZ DE GAROUPA <i>Grouper Rice</i>	45,00€/2 pax
ARROZ DE TAMBORIL E GAMBAS <i>Monkfish & Prawn Rice</i>	48,00€/2 pax
ARROZ DE MARISCO <i>Seafood Rice</i>	55,00€/2 pax
MISTO À MIRA (PEIXE DO DIA, CAMARÃO GRELHADO E MEXILHÃO) <i>Mira Mixed Grill (Fish of the day, grilled shrimp and mussels)</i>	40,00€/2 pax

NA MEDIDA DO GOSTO *JUST THE WAY YOU LIKE IT*

Escolhe quanto queres. Saboreia como quiseres. Choose how much you want. Enjoy it your way.

ROBALO <i>Sea Bass</i>	50,00€/Kg
DOURADA <i>Gilt-head Bream</i>	50,00€/Kg
PREGADO <i>Turbot</i>	50,00€/Kg
LAVAGANTE <i>Crayfish</i>	80,00€/Kg
LAGOSTA <i>Lobster</i>	90,00€/Kg
CAMARÃO TIGRE <i>Tiger Prawn</i>	95,00€/Kg
CARABINEIROS <i>Scarlet Prawns</i>	120,00€/Kg

CORTES COM CARÁTER *CUTS WITH CHARACTER*

Para quem aprecia o lado mais sério do sabor. For those who appreciate the serious side of flavour.

PREGO DO LOMBO <i>sirloin steak sandwich</i>	9,00€
BIFE DA VAZIA (GRELHADO, PIMENTA, COGUMELOS, NATAS E CAFÉ) <i>Grilled Beef Steak (Pepper, Mushrooms, Cream & Coffee Sauce)</i>	19,00€
COSTELETAS DE BORREGO (GRELHADAS OU FRITAS) <i>Lamb chops (grilled or fried)</i>	19,00€
BIFE DO LOMBO (GRELHADO, PIMENTA, COGUMELOS, NATAS E CAFÉ) <i>Grilled Tenderloin Steak (Pepper, Mushrooms, Cream & Coffee Sauce)</i>	24,00€

BONS GÁRFOS EM MINIATURA *LITTLE BIG EATERS*

Pratos pensados para os mais pequenos, e exigentes! Dishes made for the little ones and the pickiest too!

PÃO, BITOQUE, BEBIDA E SOBREMESA <i>Bread, Steak & Fries, Drink and Dessert</i>	14,00€
---	--------

OS FIÉIS ESCUDEIROS *THE LOYAL SIDEKICKS*

Nenhum prato está completo sem eles. No dish is complete without them.

DOSE BATATA <i>Portion of Fries</i>	4,50€
ARROZ BRANCO OU ALHO <i>White Rice or Garlic Rice</i>	4,50€
SALADA DE TOMATE, MISTA OU VERDE <i>Tomato Salad, Mixed or Green</i>	5,50€
LEGUMES <i>Vegetables</i>	6,00€

FINAL FELIZ *A SWEET ENDING*

Porque nenhuma história deliciosa termina sem um doce. Because no delicious story ends without dessert.

ENCHARCADA <i>Traditional Egg Yolk Pudding</i>	5,00€
MOUSSE DE CHOCOLATE <i>Chocolate Mousse</i>	5,00€
CHEESECAKE DE LIMA <i>Lime Cheesecake</i>	5,00€
MOUSSE MANGA E MARACUJÁ <i>Mango & Passion Fruit Mousse</i>	5,00€
BOLO DE BOLACHA <i>Portuguese Biscuit Cake</i>	5,00€



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Todos os produtos podem conter alergéneos. IVA incluído à taxa legal em vigor.

No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if not consumed. All products may contain allergens. VAT included at the legal rate in force.

Restaurante O Mira
Avenida Marginal 4B
2765-584 São Pedro do Estoril

+351 214 688 069
www.omira.pt
info@omira.pt

© omira.restaurante

