



COMEÇOS COM CLASSE STARTING IN STYLE

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

PÃO, MANTEIGA (1PAX), AZEITONAS Bread, Butter (1 per person), Olives	2,00€/pax
MEXILHÃO COM VINAGRETA (2 UNI) Mussels with Vinaigrette (2 pieces)	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!

CREME MARISCO Seafood Cream	6,00€
SALADA DE POLVO Octopus Salad	10,50€
CHOCO FRITO Fried Cuttlefish	11,50€
LULAS À ALGARVIA Squids à Algarvia	13,00€
MEXILHÃO À BULHÃO PATO Mussels à Bulhão Pato	12,00€
GAMBAS AL AJILLO Fried Prawns	17,00€
AMÊJOA À BULHÃO PATO OU ESPANHOLA Clams à Bulhão Pato or Spanish Style	22,00€
CASCO RECHEADO DE SANTOLA OU SAPATEIRA Stuffed Crab Shell (Santola or Spider Crab)	21,00€
GAMBAS COZIDAS Boiled Prawns	58,00€/Kg
GAMBAS DA NOSSA COSTA Our Local Prawns	68,00€/Kg
PERCEBES Gooseneck Barnacles	95,00€/Kg
OSTRAS Oysters	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 (Sazonal) Sardines (Seasonal)	16,00€
CHOCOS GRELHADOS Grilled Cuttlefish	18,50€
POLVO À LAGAREIRO "Lagareiro" Style Octopus	20,00€
TAGLIATELLE COM AMÊJOAS OU COM LEGUMES Tagliatelle with Clams or with Vegetables	18,00€
BACALHAU À LAGAREIRO Codfish "Lagareiro" Style	22,50€
ESPETADA DE TAMBORIL COM GAMBAS Monkfish & Prawn Skewer	21,00€
ESPETADA DE LULAS COM GAMBAS Squid & Prawn Skewer	21,00€
MISTO À MIRA 1PAX (PEIXE DO DIA E CAMARÃO GRELHADO) Mira Mixed Grill (fish of the day and grilled shrimp)	21,00€
LINGUADO GRELHADO, FRITO OU À MEUNIÈRE Sole - Grilled, Fried or à la Meunière	24,00€
GAROUPA GRELHADA Grilled Grouper	23,00€

SABORES COM COMPANHIA FLAVOURS TO SHARE

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

PARRILHADA DE MARISCO Grilled Seafood Platter *	85,00€/2 pax
AÇORDA DE GAMBAS Prawn Açorda (Traditional Bread Stew)	45,00€/2 pax
AÇORDA DE LAGOSTA Lobster Açorda (Traditional Bread Stew)	60,00€/2 pax
ARROZ DE GAROUPA Grouper Rice	48,00€/2 pax
ARROZ DE TAMBORIL E GAMBAS Monkfish & Prawn Rice	48,00€/2 pax
ARROZ DE MARISCO Seafood Rice	65,00€/2 pax
MISTO À MIRA (PEIXE DO DIA, CAMARÃO GRELHADO E MEXILHÃO) Mira Mixed Grill (Fish of the day, grilled shrimp and mussels)	40,00€/2 pax

*Não incluído em descontos. Not included in discounts.

NA MEDIDA DO GOSTO JUST THE WAY YOU LIKE IT

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

ROBALO <i>Sea Bass</i>	55,00€/Kg
DOURADA <i>Gilt-head Bream</i>	55,00€/Kg
PREGADO <i>Turbot</i>	55,00€/Kg
LAVAGANTE <i>Crayfish</i>	95,00€/Kg
LAGOSTA <i>Lobster</i>	110,00€/Kg
CAMARÃO TIGRE <i>Tiger Prawn</i>	95,00€/Kg
CARABINEIROS <i>Scarlet Prawns</i>	120,00€/Kg
SAPATEIRA <i>Brown Crab</i>	34,00€/Kg
SANTOLA <i>Spider Crab</i>	36,00€/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.

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€
SECRETOS DE PORCO PRETO <i>Black Iberian Pork Secrets</i>	18,00€
BIFE DO LOMBO (GRELHADO, PIMENTA, COGUMELOS, NATAS E CAFÉ) <i>Grilled Tenderloin Steak (Pepper, Mushrooms, Cream & Coffee Sauce)</i>	24,00€
PREGO DO LOMBO <i>Sirloin Steak Sandwich</i>	9,00€

BONS GARFOS EM MINIATURA LITTLE BIG EATERS

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

BITOQUE E BEBIDA <i>Steak & Fries and Drink</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>	5,50€
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>	5,50€
MOUSSE DE CHOCOLATE <i>Chocolate Mousse</i>	5,50€
CHEESECAKE DE LIMA <i>Lime Cheesecake</i>	5,50€
MOUSSE MANGA E MARACUJÁ <i>Mango & Passion Fruit Mousse</i>	5,50€
DOCE DE BOLACHA <i>Biscuit Dessert</i>	5,50€
TARTE DE CHOCOLATE, CARAMELO E CRUMBLE DE CÔCO <i>Chocolate & Caramel Tart with Coconut Crumble</i>	5,50€
QUEIJO D'OVOS <i>Traditional Portuguese Egg Yolk Sweet</i>	5,50€



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

