



# DONA LINDA

RESTAURANTE

## SOPAS & CREMES

*Suppen*

**CALDO VERDE** 8€  
*Kartoffelcremesuppe mit Grünkohl & Knoblauchwurst*

**SOPA DA HORTA** 7€  
*Gemüsecremesuppe*

## MINI-STARTERS

*Kleine portugiesische Spezialitäten*

**PORÇÃO DE AZEITONAS** 6€  
*Portion Oliven*

**BOLINHOS DE BACALHAU** 9€  
*Frittierte Stockfischkroketten (3St.)*

**RISSOIS DE LEITÃO** 8€  
*Frittierte Spanferkel-Teigtaschen (2St.)*

## PARA COMPARTILHAR

*Zum Teilen*

**PRATINHO DE SALGADINHOS** 25€  
**Gemischter Vorspeiseteller mit:**  
*Portion Oliven, Serrano-Schinken, Stockfischkroketten(2St.), Spanferkel-Teigtaschen(2St.)*

**TÁBUA DE SALGADINHOS** 35€  
**Gemischte Vorspeisen auf dem Holzbrett mit:**  
*Portion Oliven, Serrano-Schinken, Stockfischkroketten(2St.), Spanferkel-Teigtaschen(2St.), Ziegenkäse & Gekochte kleine Garnelen (6St.)*

**SAPATEIRA RECHEADA SERVIDA C/ CAMARÃO COZIDO E MEXILHÃO GRANDE** 60€  
*Große kalte Platte, serviert mit gefülltem Taschenrebs, gemischten gekochten Garnelen & mariniertem Riesenmuscheln*

## ENTRADAS CLÁSSICAS

*Klassische Vorspeisen*

**PIMENTOS DE PADRÓN C/ ALHO** 10€  
*Kleine grüne Padrón-Paprikaschoten gebraten mit Knoblauch, Olivenöl & groben Meersalz*

**QUEIJO DE CABRA C/ MARMELADA** 10€  
*Gegrillter Ziegenkäse mit Birnenmarmelade, Kräuter & Walnüssen*

**MOELAS C/ MOLHO DE CERVEJA** 11€  
*Hühnermägen mit würziger Tomaten-Biersauce*

**PRESUNTO SERRANO C/ MELÃO E TOMATINHOS** 12€  
*Frisch geschnittener Serrano-Schinken mit Melone & Kirschtomaten*

**CAMARÃO PEQUENO DA COSTA COZIDO (100G)** 12€  
*Gekochte kleine Garnelen mit Schale von der afrikanischen Küste, kalt serviert 100g*

**GAMBAS C/ ALHO E AZEITE** 13€  
*Garnelen ohne Schale, gebraten mit Olivenöl, Knoblauch & Weißwein*

**CAMARÃO MÉDIO C/ ALHO & PIRI-PIRI** 13€  
*Gebratene Garnelen mit Schale in Olivenöl, Chilis & Knoblauch*

**LASCAS DE ATUM COZIDO C/ TOMATADA** 14€  
*Gekochte Thunfischfilets mit frischer Tomatensauce*

**CEVICHE DE SALMÃO & GAMBAS C/ ABACATE** 14€  
*Lachs-Garnelen-Ceviche mit Avocado*

**AMÊIJOA COZIDA C/ VINHO BRANCO E COENTROS** 14€  
*Venusmuscheln in Weißwein mit Zwiebeln, Knoblauch & Koriander*

**POLVO Á GALEGA** 15€  
*Lauwarm Oktopustentakel in Scheiben geschnitten mit Paprika, Weißwein, Zitronensaft & Buttersauce*

**VINAGRETE DE POLVO C/ OVO COZIDO E COENTROS** 16€  
*Oktopus-Vinaigrette mit roten Zwiebeln, Paprika, gekochtem Ei & Koriander*



# DONA LINDA

RESTAURANTE

## GRELHADOS

Grillspezialitäten

**SARDINHAS GRELHADAS C/ BATATA A MURRO E PIMENTOS** 21€

Gegrillte Sardinen mit Babykartoffeln & Paprikasalat

**DOURADA INTEIRA GRELHADA C/ BATATA COZIDA E LEGUMES** 24€

Gegrillte ganze Dorade mit Salzkartoffeln & Gemüse

**BIFE DE VACA NA TÁBUA CORTADO C/ BATATA FRITA** 27€

Auf dem Holzbrett geschnittenes Rindersteak (300g) serviert mit Raps Gemüse & Pommes

**ESPETADA MISTA DE CARNE DE VACA E CAMARÃO** 28€

Gegrillter gemischter Spieß mit Rindfleisch & Garnelen, serviert mit Salat & Pommes

**BIFE DE ATUM "À MADEIRENSE" C/ PURÉ DE BATATA DOCE** 29€

Gegrilltes Thunfischsteak nach Madeira-Art, serviert mit Süßkartoffelpüree & Rapsblüten

**CAMARÃO TIGRE SELVAGEM GRELHADO C/ ESPARREGADO** 29€

Gegrillter Black Tiger (Wildfang) mit Cross-Pommes & Rahmspinat

**COSTELETÃO DE VACA GRELHADO (1000G)** 54€

Gegrilltes Dry Aged Rinder Porterhouse Steak (1000g) serviert mit Cross-Pommes & Salat (2 Personen)

## ARROZ E CALDEIRADAS

Reis & Eintöpfe

**ARROZ PRETO C/ CAMARÃO E MEXILHÃO GRANDE** 29€

Schwarzer Reiseintopf mit Garnelen & Miesmuscheln

**ARROZ DE MARISCO (2P.)** 35€

Reiseintopf mit Meeresfrüchten (2 Personen)

**CALDEIRADA DE PEIXE Á PÓVEIRA (2P.)** 37€

Fischeintopf mit Fischfilets, Muscheln, Tintenfisch, Garnelen, Kartoffeln, Tomaten & Paprika (2 Personen)

## ESPECIALIDADES DA CASA

Hausspezialitäten

**FRANCESINHA ESPECIAL C/ BATATA FRITA** 20€

Sandwichbrot gratiniert mit gekochtem Schinken, Rindersteak, Käse, Tomaten-Bier-Sauce & Pommes

**CARRÉ DE LEITÃO ASSADO Á MODA DA BAIRRADA** 25€

Im Ofen gebratenes Spanferkelkarree nach Bairrada-Art, serviert mit knusprige Kartoffelscheiben

**BACALHAU Á "GOMES DE SÁ"** 25€

In der Pfanne gebratene Stockfischfilets mit Kartoffeln, Zwiebeln, gekochtem Ei & Oliven

**POSTA DE BACALHAU C/ CEBOLADA E PURÉ DE BATATA** 27€

Großes Stück gebratener Stockfisch mit gedünsteten Rotzwiebeln, serviert mit Kartoffel-Olivenpüree

**POLVO Á LAGAREIRO C/ GRELOS E BATATA A MURRO** 29€

Oktopus aus dem Ofen mit Babykartoffeln & Rapsblüten

**PRATO VEGETARIANO** VEGETARISCHES HAUPTGERICHT 19€

**Queijo de Cabra grelhado c/ puré de batata e tomatada**

Gegrillter Ziegenkäse auf Kartoffel-Olivenpüree mit frischer Tomatensauce

## SOBREMESAS

Dessert

**PASTEL DE NATA** 3€

Blätterteigtörtchen mit Puddingcreme

**NATAS DO CÉU** 8€

Im Glas serviertes Keksdessert mit Eigelb-Creme & Sahne

**MOUSSE DE CHOCOLATE** 8€

Schokoladenmousse

**PUDIM DE LARANJA** 8€

Orangenpudding mit Erdbeersalat

**PUDIM FLAN CASEIRO** 8€

Hausgemachter Eier-Karamell-Pudding