





MENU



EN- TRA- DAS

Sopa do Dia	4.20€
Alheira grelhada	8.50€
Carpaccio de vitela mostarda l'ancienne, rúcula e queijo parmesão	13.00€
Chouriça grelhada no espeto	8.50€
Queijo amanteigado pequeno	9.50€
Queijo mistura fatiado	6.50€
Croquetes de alheira preparados com vinho branco e azeite Casa da Ínsua	7.90€
Pão/pessoa	1.80€
Azeitonas temperadas	2.10€
Azeite	2.00€
Manteiga unidade	1.10€
Burrata com carpaccio de tomate, pesto, rúcula e flor de sal	13.00€

ESPECIALIDADES

BIFE ALCATRA grelhado, com arroz branco e batata frita	26.90€ 300g
--	----------------

BIFE VAZIA grelhado, com arroz branco e batata frita	28.90€ 300g
--	----------------

BIFE LOMBO <i>filet mignon</i> grelhado, com arroz branco e batata frita	35.00€ 300g
--	----------------

COSTELETÃO grelhado, com arroz branco e batata frita	57.00€ /kg
--	---------------

VITELA ASSADA NO FORNO com arroz branco, batata assada no forno e azeite Casa da Ínsua	27.50€ 1 pessoa	44.50€ 2 pessoas
---	--------------------	---------------------

FILÉ À JEFFERSON bife do lombo com molho trufado, tagliatelle, queijo Grana Padano ralado, azeite trufado e natas	35.00€ 250g
--	----------------

CAMARÃO TIGRE À CHEF com batata frita e salada mista	99.00€ /kg
--	---------------

PREGUINHOS DA GARE com batata frita e salada	14.00€ 2 unid.
---	-------------------

GARE

OUTRAS OPÇÕES

Risotto de camarão com espargos frescos e toque de pesto	25.00€
--	--------

Risotto de cogumelos com cogumelos porcini e azeite trufado (vegetariano)	20.00€
---	--------

Secretos de porco preto	24.90€
--------------------------------	--------

Bacalhau à Arouquesa com azeite Casa da Ínsua e batata chip caseira	35.00€
---	--------

Spaghetti con gamberi	23.00€
------------------------------	--------

Spaghetti alla bolognese	20.00€
---------------------------------	--------

PRATO INFANTIL (bife laminado, batata frita, arroz ou spaghetti à bolonhesa)	12.00€
--	--------

Batatas assadas	1 pessoa	5.00€
-----------------	----------	-------

Batatas fritas onduladas cortadas à mão	1 pessoa	5.00€
	2 pessoas	6.70€
	3 pessoas	7.70€

Arroz branco	1 pessoa	4.00€
	2 pessoas	5.00€
	3 pessoas	6.00€

Puré trufado	1 pessoa	7.00€
--------------	----------	-------

Legumes salteados	1 pessoa	4.00€
	2 pessoas	5.00€
	3 pessoas	6.00€

Salada mista	1 pessoa	4.00€
	2 pessoas	5.00€
	3 pessoas	6.00€

Salada de tomate	1 pessoa	4.50€
	2 pessoas	5.50€
	3 pessoas	6.50€

Ananás grelhado	7.00€
-----------------	-------

ACOM- PANHA- MENTOS

GARE

SOBREMESAS CASEIRAS

Maçã assada com pau de canela e vinho do Porto	6.90€
Pudim de coco	7.80€
Bolo de bolacha	7.80€
Leite-creme queimado	7.80€
Tiramisù	8.50€
Cheesecake de chocolate	8.50€
Cheesecake de frutos vermelhos	8.50€
Cheesecake de caramelo salgado	8.50€
Petit Gâteau de caramelo salgado	9.00€
Petit Gâteau de chocolate	9.00€
Tarte de amêndoa	8.50€
Mousse de chocolate	8.50€

GELADO

Bola de gelado artesanal VELVET	4.00€
Taxa de bolo de aniversário por pessoa	1.80€
Taxa de rolha	14.90€

GARE

STAR-TERS

Seasonal soup	4.20€
Grilled “Alheira” Portuguese sausage	8.50€
Veal carpaccio with wholegrain mustard, rocket and parmesan	13.00€
Grilled Portuguese sausage	8.50€
Buttery soft cheese	9.50€
Cow and sheep’s milk cheese sliced	6.50€
Alheira croquettes prepared with white wine and Casa da Ínsua olive oil	7.90€
Bread /person	1.80€
Marinated olives	2.10€
Olive oil	2.00€
Butter unit	1.10€
Burrata with tomato carpaccio, pesto, rocket and fleur de sel	13.00€

SPECIALTIES

RUMP STEAK	26.90€
grilled, with white rice and french fries	300g
SIRLOIN STEAK	28.90€
grilled, with white rice and french fries	300g
TENDERLOIN STEAK	35.00€
grilled, with white rice and french fries	300g
RIB STEAK	57.00€
grilled, with white rice and french fries	/kg
OVEN-ROASTED VEAL	27.50€ 44.50€
with white rice, roasted potatoes and Casa da Ínsua olive oil	1 person 2 people
JEFFERSON FILLET	35.00€
beef tenderloin, truffle sauce, tagliatelle, Grana Padano, truffle oil and cream	
CHEF-STYLE TIGER PRAWNS	99.00€
with french fries and salad	/kg
GARE STEAK SANDWICHES	14.00€
with french fries and salad	2 units

GARE

OTHER COURSES

Shrimp risotto with fresh asparagus and a touch of pesto	25.00€
--	--------

Mushroom risotto with porcini mushrooms and truffle oil (vegetarian)	20.00€
--	--------

Iberian black pork 'secreto' cut	24.90€
---	--------

Codfish 'à Arouquesa' with Casa da Ínsua olive oil and homemade potato chips	35.00€
--	--------

Spaghetti con gamberi	23.00€
------------------------------	--------

Spaghetti Bolognese	20.00€
----------------------------	--------

CHILDREN'S MENU (sliced steak, chips, rice or spaghetti Bolognese)	12.00€
--	--------

SIDE DISHES

Roasted potatoes	1 person	5.00€
------------------	----------	-------

Hand-cut crinkle fries	1 person	5.00€
	2 people	6.70€
	3 people	7.70€

White rice	1 person	4.00€
	2 people	5.00€
	3 people	6.00€

Truffle mashed potatoes	1 person	7.00€
-------------------------	----------	-------

Sautéed vegetables	1 person	4.00€
	2 people	5.00€
	3 people	6.00€

Mixed salad	1 person	4.00€
	2 people	5.00€
	3 people	6.00€

Tomato salad	1 person	4.50€
	2 people	5.50€
	3 people	6.50€

Grilled pineapple	7.00€
-------------------	-------

GARE

HOMEMADE DESSERTS

Oven-baked apple with cinnamon stick and Port wine	6.90€
---	-------

Coconut pudding	7.80€
------------------------	-------

Portuguese biscuit cake	7.80€
--------------------------------	-------

Portuguese-style crème brûlée	7.80€
--------------------------------------	-------

Tiramisù	8.50€
-----------------	-------

Chocolate cheesecake	8.50€
-----------------------------	-------

Red fruit cheesecake	8.50€
-----------------------------	-------

Salted caramel cheesecake	8.50€
----------------------------------	-------

Salted caramel petit gâteau	9.00€
------------------------------------	-------

Chocolate petit gâteau	9.00€
-------------------------------	-------

Almond tart	8.50€
--------------------	-------

Chocolate mousse	8.50€
-------------------------	-------

ICE CREAM

Artisan ice cream VELVET (scoop)	4.00€
---	-------

Birthday cake fee per person	1.80€
------------------------------	-------

Corkage fee	14.90€
-------------	--------

GARE

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Queremos servi-lo melhor.
Se for alérgico ou intolerante a algum alimento ou substância referida acima, por favor consulte os nossos colaboradores.

Capacidade do restaurante: 136 lugares.

IVA incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

No dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested or left untouched by the customer.

We want to serve you better.
If you are allergic or intolerant to any food or substance mentioned above, please consult our staff.

Restaurant capacity: 136 seats.

VAT included at the current rate.

This establishment has a complaints book.



VI - 18.05.2026

GARE

