



CHURRASQUEIRA
do CAMPO GRANDE
Est. 1962

Bem-vindo

A gastronomia portuguesa não é apenas comida...

É paixão, memória e identidade servidas à mesa.

Mesmo numa antiga Churrasqueira da infância de muitos, existe o cheiro a grelha, carvão e o tacho a fumegar com sabores evocativos que nos convidam a viajar no tempo...

Mas há mais, muito mais!

Não se come apenas para matar a fome... come-se para conversar, rir, celebrar a amizade e a família... enfim criar laços e memórias!...



CHURRASQUEIRA
do CAMPO GRANDE
Est. 1962

Couvert

Couvert/pessoa (pão e manteiga)	2,1
Azeitonas	1,8
Queijo de ovelha	3,8

Entradas

Para despertar o palato

Os Nossos Croquetes de Novilho (uni)	1,95
Carne de novilho servidos com mostarda Savora	
Chouriço assado	8,5
Enchido artesanal com sabores do fumeiro	
Gambas à Guilho	14
Gambas salteadas em azeite e alho com um toque de malagueta	
Tábua de Presunto	11
Fatias finas de presunto serrano	
Ovos Rotos com Lascas de Presunto	10,5
Cama de batatas fitas cobertas com ovos fritos e fatias de presunto	
Peixinhos da Horta com Maionese de Coentros e Lima	9
O clássico feijão-verde em polme, acompanhado por maionese de coentros	



CHURRASQUEIRA
do CAMPO GRANDE
Est. 1962

Sopas

Conforto à colher

Caldo Verde de Tradição	3,5
Carne de novilho servidos com mostarda Savora	
Canja de Bacalhau com Ovo Escalfado	10,5
Caldo de bacalhau com fatia de pão tostada, um toque de coentros servido com ovo escalfado no ponto.	
Sopa da Panela	6,9
Caldo rico de carnes com sopas de pão caseiro, cenoura, frango lascado, enchidos variados e a aromática hortelã	

Peixe

Clássicos do mar

Posta de Bacalhau de Cura Tradicional (400g)	24
Posta de bacalhau, servida com migas de broa, couve portuguesa e feijão frade	
Arroz de Bacalhau com Coentros	14
Arroz carolino em caldo rico de bacalhau, com lascas e coentros.	
Bacalhau à Brás do Nosso Chef	16,5
O clássico bacalhau desfiado, batata palha caseira e ovos,	
Posta de Corvina Grelhada com Molho de Limão	17,5
Posta de Corvina, realçada pelo aroma dos citrinos.	
Corvina Assada no Forno	18
Servida com batatinhas fritas e legumes assados no seu molho.	
Filetes de Corvina com Arroz de Tomate à Antiga	17,5
Filetes em polme dourado, com arroz carolino, de tomate e malandrinho.	
Açorda de Gambas	14
Pão alentejano, azeite, alho e gambas, ligadas com ovo e coentros	



CHURRASQUEIRA do CAMPO GRANDE Est. 1962

Carne

da grelha e não só...

Frango no Churrasco com Molho da casa (Meio/Inteiro)	10,8 / 21
Frango grelhado, com o nosso molho da casa e batatas fritas	
Coxa de Frango com Molho Especial de Alho e Limão	12
Grelhada e desossada, com molho especial e batatas fritas	
Fatiota de Coelho Desossada com molho verde	15,5
Coelho desossado, grelhado, molho de aromáticas e batatas fritas	
Arroz de Cabidela de Galinha	12
Arroz carolino caldoso, galinha com o sabor avinagrado característico	
O Nosso Bitoque da Vazia com Ovo "à Cavalo"	14,9
Carne da vazia com molho, ovo estrelado e batatas fritas.	
Grelhada de Porco alentejano	13
Lombinho, lagartos, cachaço marmoreado e salsicha grelhados no ponto e batatas fritas	
Rosbife de Novilho com Batata Palha Caseira	17
Lâminas de carne rosada e succulenta, servidas frias com esparregado e batatas fritas	
Cachaço de Porco à Bordalesa	15
Carne de porco succulenta cozinhada em vinho tinto e cebolinhas	
Tomahawk de Novilho de Pasto (2 pax)	49
Um corte generoso na grelha com pedras de sal e batatas fritas	
Posta de Vazia Premium na Brasa	21
Grelhada na brasa, para selar sucos e sabores com batatas fritas	
Picanha com Acompanhamentos Tradicionais	19
Servida com arroz branco, feijão preto temperado e batata fritas	

O Lado Vegetariano

vegetal mas saboroso

Alho Francês à Brás com Azeitona Galega	11
A versão vegetal do clássico com alho francês confitado com cremosidade e sabor	

Os preços incluem Iva e estão apresentados em euros. Consulte-nos em caso de alergias ou intolerâncias alimentares. Temos livro de reclamações Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este utilizado - DL 10/125 - artº 135 nº 3



CHURRASQUEIRA
do CAMPO GRANDE
Est. 1962

Fiéis Companheiros

Esparregado	4
Legumes assados	4
Arroz branco	3
Salada mista	3
Batatas fritas	3,8

Sobremesas

Exclusivo a gulosos

Pudim de Azeite	5,5
Pudim de textura aveludada, servido com sorbet de limão	
Mousse de Chocolate Negro	5,5
Cremosa e densa feita com chocolate 70% cacau.	
Farófias com Creme de Ovos	4
Leves e volumosas servidas com creme de gemas rico	
Torta de Laranja Húmida	4,5
A receita algarvia feita com as laranjas da estação.	
Sericaia com Ameixa de Elvas	5,5
A herança da doçaria conventual alentejana numa textura leve com sabor a canela.	
Tarte Folhada de Maçã	5
Massa folhada com fatias de maçã. Servida com gelado de Baunilha	
Leite Creme Tradicional Queimado no Momento	4
Creme aveludado aromatizado com limão e canela, com crosta caramelizada e crocante	
Gelados Caseiros (bola)	3
Diversidade de sabores frescos e deliciosos (Morango, limão, chocolate, baunilha, nata, caramelo salgado)	
Salada de Fruta da Época	3,9