



PORTUGUESE CUISINE REAL FLAVOUR

Wi-Fi
Populi Guest
populi2025

ENTRADAS & PETISCOS PORTUGUESES | STARTERS & PORTUGUESE SNACKS

Pão de alfarroba e de sementes, manteiga de alho assado e ervas e azeitona Galega marinada

Carob and seed bread, roasted garlic butter and herbs and marinated Galega olives

Pain à la caroube et aux graines, beurre et herbes à l'ail rôti et olives Galega marinées

€4,00

Croquete de choco com maionese de gengibre e limão

Cuttlefish croquette with ginger and lemon mayonnaise

Croquettes de seiche au gingembre et à la mayonnaise au citron

€13,00

Croquete de alheira com queijo Serra da Estrela

Traditional Portuguese sausage croquette with Serra da Estrela Cheese

Croquete de saucisse traditionnelle portugaise avec fromage

€12,00

Peixinhos da horta com maionese de ervas

Tempura green beans with herb mayonnaise

Haricots verts Tempura avec mayonnaise aux herbes

€11,00

Pasteis de bacalhau com maionese de alho

Codfish cake - An icon of Portuguese cuisine Codfish, potato, egg, parsley, and olive oil

Gâteau de morue - Une icône de la cuisine portugaise morue, pomme de terre, œuf, persil et huile d'olive

€11,00

Ovos Rotos trufados com presunto em duas texturas

Typical Spanish Eggs - Oil truffled eggs with ham in two textures, fries potatoes and mayonnaise

Eufs espagnols - Eufs truffés avec du jambon en deux textures, des pommes de terre frites et de la mayonnaise

€15,90

Tártaro de novilho com mostarda Dijon

Beef tartar with Dijon mustard | Tartare de bœuf à la moutarde de Dijon

€17,00

Bruschetta de bacalhau com couve lombarda e espinafres, tomate confitado e coentros

Codfish bruschetta with savoy cabbage and spinach, confit tomato and coriander

Bruschetta de cabillaud au chou de Savoie et aux épinards, tomates confites et coriandre

€14,00

Carpaccio de tomate, burrata e azeite verde de manjeriço

Tomato carpaccio, burrata and basil green olive oil

Tomates carpaccio, burrata et huile d'olive verte au basilic

€15,00

Ceviche de Corvina com chips de batata doce e milho frito

Corvina ceviche with sweet potato chips and fried corn

Ceviche de mer, salade de concombre et pomme verte

€16,50

Camarão salteado na frigideira com alho, azeite e coentros

Sautéed shrimp in the frying pan with garlic, olive oil and coriander

Crevettes sautées avec de l'ail, de l'huile d'olive et de la coriandre

€18,00

Tábua de queijos portugueses com azeitonas e tomate cereja confitado, compota e crostini

Cheese platter with portuguese cheeses, olive, tomato confit, jam

Planche de fromages avec olives noires et tomates cerise marinées

€18,00 - duas pessoas | two persons | deux personnes

Tábua de queijos e enchidos portugueses com azeitonas e tomate-cereja confitado, compota e crostini

Selection of traditional portuguese sausages and cheeses with olive, jam, tomato confit and crostini

Planche de fromage et charcuterie portugais et jambon de Parme

€19,00 - duas pessoas | two persons | deux personnes

Tábua de enchidos portugueses e presunto de Parma com azeitonas e tomate-cereja confitado e crostini

Selection of traditional portuguese sausage and ham with olive, tomato and crostini

Planche de charcuterie portugaise et crostini

€18,00 - duas pessoas | two persons | deux personnes

SOPA | SOUPS

Caldo de bacalhau com ovo de codorniz escalfado e coentros

Tradicional Codfish soup with poached quail egg and coriander

Soupe de morue traditionnelle avec œuf de caille poché et coriandre

€6,00

Creme de legumes da nossa horta

Vegetable Soup

Velouté de légumes

€5,50

RISOTTO & PASTA

Risotto de cogumelos (Portobello, Pleurotus, Shitake e Marron) aromatizado com trufa branca

Mushrooms risotto (Portobello, Pleurotus, Shitake e Marron) flavored with truffle

Risotto de champignons sauvages aromatisé à la truffe

€17,50

Spaghetti à carbonara

Spaghetti carbonara

€15,50

Linguini com camarão, coco e lima

Linguini with shrimp flavored with coconut milk and lime

Linguini à la noix de coco, citron et crevettes

€17,50

Linguini com legumes da época salteados

Linguini with sautéed seasonal vegetables

Linguini avec légumes de saison sautés

€15,50

COMERES DA HORTA | EAT FROM THE GARDEN

Caesar de frango com maçã e bacon

Caesar salad with chicken, apple, bacon and parmesan cheese

Salade Caesar de poulet aux pommes et bacon **€17,00**

Caesar de camarão com abacate, croutons e lascas de parmesão

Shrimp caesar salad with avocado, croutons and parmesan cheese

Salade Caesar aux crevettes avec avocat, croûtons e parmesan

€18,50

Mix de folhas verdes, frutos secos caramelizados, maçã verde, laranja e molho de iogurte com ervas

Green leaves mix, caramelized nuts, green apple, orange and yoghurt sauce with herbs

Mélange de feuilles vertes, noix caramélisées, pomme verte, orangé et sauce au yaourt aux herbes

€15,80

O BACALHAU CODFISH - SYMBOL OF PORTUGUESE GASTRONOMY

Bacalhau confitado com puré de grão e bok choy

Codfish confit with mashed chickpeas and bok choy

Cabillaud confit avec purée de pois chiches et bok choy

€24,50

Bacalhau à Brás com gema confitada

Codfish à Brás - traditional and portuguese recipe - codfish, fried potato sticks, thinly sliced fried onion, scrambled egg, olives, and chopped parsley

Morue à Brás - recette traditionnelle et portugaise - morue, bâtonnets de pommes de terre frites, oignon frit en

fines lamelles, œuf brouillé, olives et persil haché

€17,50

Posta do meio de bacalhau assado com triologia de pimentos

Grilled codfish with a mix of peppers

Morue grillée avec un mélange de poivrons

€45,00 duas pessoas | two persons

Caldeirada de bacalhau com Amêijoa

Codfish in a traditional portuguese stew with potato and clam

Morue dans un ragoût portugais traditionnel avec pommes de terre et palourdes

€49,00 duas pessoas | two persons

DO MAR | FROM THE SEA

Polvo com texturas de batata doce e espinafres

Octopus with sweet potato and spinach textures

Poulpe aux textures patates douces et épinards

€27,00

Vieiras, puré de couve flor, maçã verde e tomate confitado

Scallops, cauliflower puree, green apple and tomato confit

Pétoncles, purée de chou-fleur, pomme verte et confit de tomates

€29,00

Camarão tigre, bisque e pudim de espinafres

Tiger prawns, bisque and spinach pudding

Crevettes tigrées, bisque et pudding aux épinards

€38,00

Cataplana de Marisco (Lagostim, Camarão de Moçambique, Amêijoa e Mexilhão)

Seafood Cataplana with crayfish, Mozambique shrimp, clams and mussels

Cataplana de fruits de mer, crevette de Moçambique, palourdes et moules

€59,00 duas pessoas | two persons

DA TERRA | FROM THE EARTH

Bife de Novilho na frigideira à portuguesa com ovo a cavalo e batata frita

Sirloin beef in frying pan with egg and french fries Entrecôte de Bœuf dans

une poêle à frire avec des œufs et des frites français

€23,00

Peito de frango recheado com scamorza fumada, tomate seco, espinafres e nozes com puré de ervilhas

Chicken breast stuffed with smoked scamorza, dried tomatoes, spinach and walnuts with with pea puree

Poitrine de poulet farcie de scamorza fumée, de tomates séchées, d'épinards et de noix à la purée de petits

€17,00

Magret de pato em seu arroz crocante com enchidos tradicionais e molho de vinho do Porto

Duck Magret in its crispy rice with traditional sausages and Port wine sauce

Magret de canard dans son riz croustillant avec saucisses traditionnelles et sauce au vin de Porto

€23,00

Entrecôte Txogitxu do País Basco, 250gr com gratin de legumes

250 gr special sirloin beef Txogitxu with vegetable gratin 250 grs

d'entrecôte de Bœuf Txogitxu avec gratin de legumes

€26,00

Lombinho de porco com amêijoas à Bulhão Pato com cremoso de batata doce

Pork tenderloin with clams à Bulhão Pato with sweet potato cream Filet de porc

avec palourdes à Bulhão Pato et crème de pomme de terre douce

€17,50

Hambúrguer em pão de brioche, cogumelos, cebola confit, espinafres e queijo cheddar

100% Beef burger in brioche bread, roasted garlic, confit onion, sautéed mushrooms and cheddar cheese

Hamburger 100%, pain brioché ail rôti, oignon confit, champignons sautés et fromage cheddar

€14,80

COMERES DOCES | SWEET EATS

Crème brûlée de Baunilha Vanilla crème brûlée |

Crème brûlée traditionnelle

€6,50

Terrina de 3 chocolates e caramelo

Terrine of 3 chocolates and caramel | Terrine de 3 chocolats et

caramel

€8,50

A nossa tarte de limão em 3 texturas com gelado de limão

Our lemon tart in 3 textures with lemon ice cream | Notre tarte au citron

en 3 textures avec glace au citron

€7,50

Cheesecake de morango

Strawberry cheesecake | Gâteau au fromage à la fraise

€7,50

Pudim de abade de priscos com sorbet de tangerina

The pudim abade de Priscos is a typical pudding from Braga-Portugal, being one of the few recipes that the abbot of Priscos passed on to the public. The story goes that the Abbot used his unique talent and palate to prepare the most varied dishes, and that he rarely recorded his gastronomic works.

€7,00