



ALICANTINA



Restaurante no Porto



Restaurant in Oporto



Restaurante en Oporto



Restaurant à Porto





Restaurante no Porto

A **Alicantina** é um Restaurante com 21 anos ao serviço na cidade do Porto . Servimos almoços e jantares para grupos de turistas, dispomos de uma sala para 120 lugares sentados, com todas as condições para pessoas de mobilidade reduzida, localizado na rua do Campo Alegre, 814 no Porto muito cerca de vários Hotéis de referência e vários pontos de visita do Porto.

Com uma equipa de colaboradores bilíngue, dedicação e simpatia no ano de 2015 servimos 198 grupos no total de 8980 turistas de várias nacionalidades. Com parque para autocarros a pouca distância.

MENU 1

APERITIVOS: Bolinhos de bacalhau, rissóis de camarão, rissóis de vitela, Croquetes de Vitela e bola de carne.

QUENTES: Creme ou sopa do dia.

CARNE: Perna de porco assada à moda do Porto
Vitela ou vitela assada à Vidago.
Frango assado no forno à moda do Porto

PEIXE: Rodelas de pescada garnecidas ou bacalhau com natas.
SOBREMESA :Doce ou salada de fruta.

BEBIDAS: Vinho verde, vinho maduro branco e tinto Refrigerantes, águas e café.

Em esta ementa inclui aperitivos, sopa ou creme, um prato de peixe ou carne a escolher antecipadamente, pão sobremesa e bebidas. O valor é de 14,50€.



Restaurant in Oporto

Alicantina is a Restaurant that has been providing its services for 21 years in the city of Oporto. The restaurant serves lunches and dinners to groups of tourists, has a dining room with a capacity for 120 guests, is suited for people with reduced mobility, and is located at Rua do Campo Alegre, 814, in Oporto, really close to some of the best hotels and many areas of interest in the city of Oporto.

In 2015, our dedicated and friendly bilingual staff served 198 groups, totalling 8,980 tourists of different nationalities. We have parking facilities for buses within short distance, and you can contact us by telephone at **226008455** or through our website, at www.alicantina.pt.

MENU 1

APPETISERS: Codfish cakes, shrimp rissoles, veal rissoles, veal croquettes and meat bread.

HOT DISHES: Cream or soup of the day.

MEAT: Oporto-style roasted pork leg
Veal or Vidago-style roasted veal.
Oporto-style roasted chicken

FISH: Garnished hake slices or cod with cream.

DESSERT: Sweets or fruit salad.

BEVERAGES: "Verde" (young) wine, white and red wine, soft drinks, water and coffee.

This menu includes appetisers, soup or cream, a meat or fish dish, which should be previously ordered, bread, dessert and beverages. The menu price is 14,50€.

MENU 2

APERITIVOS: Bolinhos de bacalhau, rissóis de camarão, rissóis de vitela, Croquetes de Vitela e bola de carne.

ENTRADA: Presunto com manga ou salada do chef.

QUENTES: Creme ou sopa do dia.

CARNE: Lombinhos de vitela com molho de cogumelos ou picanha brasileira.

PEIXE: Arroz de tamboril ou bacalhau à moda de Braga.

SOBREMESA: Doce ou Salada de Fruta.

BEBIDAS: Vinho verde Ponte de Lima, vinho maduro Ewel branco e tinto, cerveja, refrigerantes, águas e café.

Em esta ementa inclui aperitivos, entrada, sopa ou creme, um prato de peixe, um prato de carne a escolher antecipadamente, pão sobremesa e bebidas. O valor é de 20,00€.

ALMOÇO ou JANTAR TÍPICO DO PORTO

APERITIVOS: Bolinhos de bacalhau, rissóis de camarão, rissóis

PRATO: Francesinha ESPECIAL - Pão de forma, linguiça, salsicha fresca, mortadela, fiambre, bife de vitela, queijo, batata frita e molho de francesinha

SOBREMESA: Doce ou salada de fruta

BEBIDAS: Vinho verde, vinho maduro branco e tinto Refrigerantes, águas e café.

Em esta ementa inclui aperitivos, francesinha especial, pão sobremesa e bebidas. O valor é de 14,50€.

MENU 2

APPETISERS: Codfish cakes, shrimp rissoles, veal rissoles, veal croquettes and meat bread.

STARTER: Prosciutto with mango or chef's salad.

HOT DISHES: Cream or soup of the day.

MEAT: Veal tenderloins with mushroom sauce or Brazilian "Picanha" rump steak.

FISH: Monk fish rice or Braga-style cod.

DESSERT: Sweets or Fruit Salad.

BEVERAGES: Ponte de Lima "verde" (young) wine, red and white "Ewel" Douro wine, beer, soft drinks, water and coffee.

This menu includes appetisers, starters, soup or cream, a meat or fish dish, which should be previously ordered, bread, dessert and beverages. The menu price is 20,00€.

TYPICAL OPORTO LUNCH or DINNER

APPETISERS: Codfish cakes, shrimp rissoles, minced meat rissoles

MAIN COURSE: SPECIAL "Francesinha" - Two slices of bread, chorizo, fresh sausage, mortadella, ham, veal steak, cheese, chips and special "francesinha" sauce

DESSERT: Sweets or fruit salad.

BEVERAGES: "Verde" (young) wine, white and red wine, soft drinks, water and coffee.

This menu includes appetisers, the "Francesinha", bread, dessert and beverages. The menu price is 14,50€.



Restaurant à Porto

Alicantina est un restaurant qui existe depuis 21 ans dans la ville de Porto. Le restaurant sert des déjeuners et des dîners à des groupes de touristes, avec une salle de 120 places, offrant toutes les conditions pour les personnes à mobilité réduite. Il se situe à Rua do Campo Alegre, 814, à Porto, tout près de divers hôtels de référence et de certains lieux incontournables de la ville de Porto.

Avec une équipe d'employés bilingues, dévoués et sympathiques, nous avons servi, au cours de l'année 2015, 198 groupes, paraissant un total de 8 980 touristes de plusieurs nationalités. Nous disposons d'un parking pour les bus à proximité du restaurant. Pour tout renseignement, veuillez voir notre site www.alicantina.pt ou nous appeler au numéro **226008455**.

MENU 1

HORS D'ŒUVRES: accras de morue, rissoles de crevettes, rissoles de veau, croquettes de veau et « bola de carne » (gâteau salé garni de viande).

ENTRÉES CHAUDES: Velouté ou soupe du jour.

VIANDE: Gigot de porc à la façon de Porto
Veau ou veau rôti à la façon de Vidago.
Poulet rôti au four à la façon de Porto

POISSON: Tranches de merlu avec garniture ou morue au four à la crème.

DESSERT: Gâteau ou salade de fruits.

BOISSONS: Vin « verte », vin blanc et vin rouge, sodas, eau et café.

Ce menu comprend les hors d'œuvres, la soupe ou le velouté, un plat de poisson ou de viande à choisir préalablement, le pain, le dessert et les boissons. Prix: **14,50€**.

MENU 2

HORS D'ŒUVRES: accras de morue, rissoles de crevettes, rissoles de veau, croquettes de veau et « bola de carne » (gâteau salé garni de viande).

ENTRÉE: Mangue au jambon cru ou salade du chef.

ENTRÉES CHAUDES: Velouté ou soupe du jour.

VIANDE: Filet de veau avec sauce aux champignons ou picanha du Brésil.

POISSON: Riz à la lotte ou morue à la façon de Braga.

DESSERT: Gâteau ou salade de fruits.

BOISSONS: Vin « verte » de Ponte de Lima, vin Evel blanc et rouge, bière, sodas, eau et café.

Ce menu comprend les hors d'œuvres, l'entrée, la soupe ou le velouté, un plat de poisson ou de viande à choisir préalablement, le pain, le dessert et les boissons. Prix: **20,00€**.

DÉJEUNER OU DÎNER TYPIQUE DE PORTO

HORS D'ŒUVRES: accras de morue, rissoles de crevettes, rissoles

PLAT PRINCIPAL: « Francesinha » SPÉCIALE

Pain de mie, saucisson, saucisse fraîche, mortadelle, jambon cuit, escalope de veau, fromage, frites et sauce « francesinha »

BOISSONS: Vin « verte » de Ponte de Lima, vin Evel blanc et rouge, bière, sodas, eau et café.

DESSERT: Gâteau ou salade de fruits.

BOISSONS: Vin « verte », vin blanc et vin rouge, sodas, eau et café.

Ce menu comprend les hors d'œuvres, la « francesinha » spéciale, le pain, le dessert et les boissons. Prix: **14,50€**.

Prix TVA incluse, devant être payés à la fin de chaque repas en espèces ou par virement bancaire deux jours avant de faire la réservation par fax ou par courriel. Nous disposons de chauffeur et de guide pour des groupes de plus de 20 personnes. 20% de réduction pour les agences de voyages. Pour plus d'informations, veuillez voir notre site: www.alicantina.pt



Restaurante en Oporto

Alicantina es un restaurante que presta sus servicios desde hace 21 años en la ciudad de Oporto. Ofrece almuerzos y cenas para grupos de turistas y dispone de un salón con capacidad para 120 personas, cómodamente sentadas y totalmente adaptado a discapacitados. Está ubicado en Rua do Campo Alegre, n.º 814, muy cerca de los mejores hoteles y de varios lugares de interés de la ciudad.

En 2015, nuestro personal bilingüe, amable y simpático sirvió a 198 grupos que totalizaron 8980 turistas de varias nacionalidades. Con aparcamiento para autobuses muy cerca, estamos a su disposición en el teléfono **226008455** o en www.alicantina.pt.

MENÚ 1

ENTREMESSES: Buñuelos de bacalao, empanadillas de gambas, empanadillas de ternera, croquetas de ternera y empanada de carne.

SOPAS: Crema o sopa del día.

CARNE : Pierna de cerdo asada al estilo de Oporto
Ternera o ternera asada al estilo de Vidago.
Pollo asado al horno al estilo de Oporto

PESCADO: Medallones de merluza con guarnición o bacalao con natas.
POSTRES :Dulce o macedonia de frutas .

BEBIDAS: Vino «Vinho verde», vino blanco y tinto maduro, refrescos, agua y café.

Este menú incluye entremeses, sopa o crema, un plato de pescado o carne a elegir con antelación, pan, postre y bebidas. Precio: **14,50€**.

MENÚ 2

ENTREMESSES: Buñuelos de bacalao, empanadillas de gambas, empanadillas de ternera, croquetas de ternera y empanada de carne.

ENTRANTE: Jamón serrano con mango o ensalada del chef.

SOPAS: Crema o sopa del día.

CARNE: Solomillo de ternera con salsa de champiñones o «Picanha» (corte de carne bovina típicamente brasileño).

PESCADO: Arroz con rape o arroz con bacalao al estilo de Braga.

POSTRES: Dulce o macedonia de frutas.

BEBIDAS: Vino «Vinho verde Ponte de Lima», vino maduro Evel blanco y tinto, cerveza, refrescos, agua y café.

Este menú incluye entremeses, entrante, sopa o crema, un plato de pescado, un plato de carne a elegir con antelación, pan, postre y bebidas. Precio: **20,00€**.

ALMUERZO O CENA TÍPICO DE OPORTO

ENTREMESSES: Buñuelos de bacalao, empanadillas de gambas, empanadillas de carne

PLATO PRINCIPAL: «Francesinha» ESPECIAL - Pan de molde, longaniza, salchicha fresca, mortadela, fiambre, filete de ternera, queso, patata frita y salsa de «francesinha»

POSTRES: Dulce o macedonia de frutas.

BEBIDAS: Vino «Vinho verde», vino blanco y tinto maduro, refrescos, agua y café.

Este menú incluye entremeses, «francesinha» especial, pan, postre y bebidas. Precio: **14,50€**.

Precios con IVA incluido. El pago se realizará en efectivo al final de cada comida o por transferencia bancaria dos días antes de la reserva por fax o correo electrónico. Oferta de chofer y guía para grupos a partir de 20 personas. Descuento del 20% para agencias. Para más información visite nuestra página: www.alicantina.pt



ALICANTINA



Rua do Campo Alegre, nº 814
T. 22 600 84 55
www.alicantina.pt

