

Tia Caia

A tia Caia, tal como os sobrinhos lhe chamam, sempre teve paixão por cozinhar e em 2010 teve sua primeira experiência à frente de um restaurante de **cozinha portuguesa**. Após 9 anos decidiu abrir o Tia Caia - um espaço pensado e desenhado para fornecer uma excelente **experiência gastronómica** ao cliente.

No Tia Caia existe uma preocupação constante para trazer para a mesa os **produtos mais frescos**. Aqui a carne é uma das grandes protagonistas. A raça suína é representada pelo **Malhado de Alcobaça**, uma carne **bastante saborosa** e com uma quantidade de gordura que lhe confere um sabor único.

Na carne de vaca o destaque é a **raça Rubia Gallega**, criada na Galiza. Esta raça caracteriza-se pelo seu grande porte e distingue-se pela suculência e o sabor intenso da sua carne.

Mas aqui ninguém se esquece do peixe, porque esta terra tem uma grande ligação ao mar. O **arroz de polvo** é confeccionado com polvo da nossa costa e arroz biológico do Baixo Mondego e é considerado por muitos o melhor arroz de polvo.

O restaurante também possui uma extensa lista de vinhos cuidadosamente seleccionados.

Aproveite esta experiência e acima de tudo **divirta-se!**

Para picar

Mata-bicho

Pão 1.3 | Azeite com vinagre balsâmico 1.1 | Patê de azeitona 1.9 |
Cascas de batata doce com maionese de alho 1.9

Camarãozinho 150gr

Cozido, servido quente e temperado com sal.

7.5

Percebes 200gr

Cozidos e servidos fros.

9

Tábua de queijos

Queijo da serra, queijo alentejano de ovelha, queijo alentejano de cabra,
queijo fresco de cabra.

10.5

Pica-pau

Frito em alho e louro como manda a tradição.

10.5

Camarãozão 500gr

Frito ao alho e aromatizado com limão.

18.5

Para aconchegar

Aveludado de legumes

Creme de legumes da época.

2

Sopa de peixe

Sopa que sabe a mar. Pergunte-nos qual é o peixe.

3

Para se deliciar

Pojadouro 300gr Frito com alho e louro. Acompanhado com batats fritas e ovo estrelado.	11.5
Risotto de cogumelos e espargos Risotto servido com cogumelos e espargos verdes. Ideal para vergatianos.	13.5
Arroz de tomate De fazer crescer água na boca. Servido com peixe frito. Pergunte-nos qual é o peixe.	13.5
Arroz de lingueirão Um bivalve delicioso servido em arroz com sabor a tomate.	14
Arroz de línguas de bacalhau Os pedaços mais tenros do bacalhau envolvidos em arroz de coentros coberto com ovo escalfado.	15
Arroz de polvo Bastanta cremoso, com polvo da nossa costa. O nosso favorito.	15.5
Lombo de bacalhau 500gr Posta assada, servida com batatas a murro e regada com azeite e alho.	16.5
Arroz de camarão Uma excelente opção para os fãs do marisco.	17

Os nossos cortes

Incluí 1 acompanhamento

Variedade de porco malhado

Grelhado. Variedade de cortes do porco malhado de Alcobaça.

13.5

Costeletas de borrego

Grelhadas. Tenras e com um sabor intenso.

15

Costeletão 500gr

Grelhado. De vitela criada em solo nacional. Uma carne bem saborosa.

16

Entrecôte Rubia Gallega 400gr

Grelhado. Sem osso e com uma proporção de gordura que lhe confere um sabor delicioso.

19

Chambão 1.5Kg

Assado no forno a baixa temperatura. De comer à colher.

32

Chuletón Rubia Gallega 1Kg

Grelhado. Destaca-se pela infiltração de gordura e perfeito para partilhar.

35

Chuletón Rubia Gallega maturado

Grelhado. Uma costeleta com mais de 45 dias de maturação. Ideal para amantes de carne.

80/Kg

Para acompanhar

Salada mediterrânea Salada de rúcula, alface e tomate cherry.	3
Arroz de feijão Arroz de feijão, vai bem com todas as carnes.	3.5
Açorda Açorda de alho e coentros.	3.5
Batata frita Batata doce frita em palitos.	3.5
Batata doce Batata doce frita em palitos.	4
Esparregado Esparregado de nabiça.	4
Mil-folhas de batata Batatas fininhas cortadas às rodelas gratinadas com queijo.	4
Batatas da tia Batata frita aos cubos salteada com cebola, cogumelos frescos e bacon.	4

Para os gulosos

Tiara	Doce conventual de ovos e amêndoa.	3.1
?	Surpresa.	3.5
Pêra desperta	Pêra bêbada em café.	3.8
Cheesecake	Cheesecake de lima com base de chocolate.	3.9
Bolo da Caia	Bolo de cacau de 3 camadas. Uma diversidade de texturas. Um sabor único.	4
Pavlova	Com creme de cacau e avelãs e coberta com frutos vermelhos.	4.5