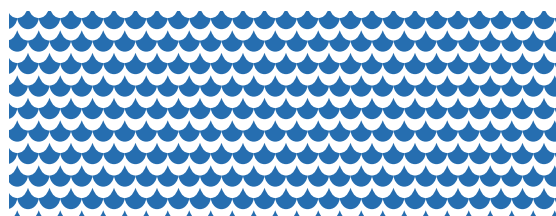


FOI EM FEVEREIRO DE 2015,  
QUE O OSTRAS & COISAS NASCEU PARA  
TRAZER À BAIXA DO PORTO O MELHOR  
QUE O MAR TEM PARA OFERECER.

COMO O NOME INDICA, AS OSTRAS AQUI  
SÃO RAINHAS, MAS PARTILHAM O SEU  
PROTAGONISMO COM UMA VARIEDADE ÚNICA  
DE PEIXES E MARISCOS CRITERIOSAMENTE  
SELECIONADOS, E QUE FAZEM DA NOSSA  
MONTRA UMA VERDADEIRA ATRAÇÃO PARA  
QUEM ATRAVESSA A RUA DA FÁBRICA.

O NOSSO ESPAÇO MINIMALISTA É A CARA DE  
UM CONCEITO QUE SE QUER DESCONTRAÍDO E  
SIMPLES: AQUI A FRESCURA E O SABOR DAS  
MATÉRIAS-PRIMAS FALAM POR SI E BASTAM!  
EMBARQUE CONNOSCO NESTA VIAGEM.

SABEMOS QUE VAI QUERER REPETIR!



## O S T R A S

OSTRA AO NATURAL	2€
OSTRA AO VAPOR	2,20€
OSTRA EM MANTEIGA	2,80€
OSTRAS EM TEMPURA	14€

RECEBEMOS, DIARIAMENTE, OSTRAS PROVENIENTES DE DEPURADORAS CERTIFICADAS, EM QUE OS LOTES QUE NOS SÃO ATRIBUÍDOS TÊM UM PERÍODO MÍNIMO DE DEPURAÇÃO DE 8 DIAS COM O OBJETIVO DE REDUZIR A PROBABILIDADE DE CONTAMINAÇÃO (O PERÍODO MÍNIMO LEGAL É DE 48H). CONTUDO, QUANDO OS ALIMENTOS SÃO SERVIDOS CRUS, O RISCO DE CONTAMINAÇÃO NUNCA É NULO E O CLIENTE DEVERÁ TER CONSCIÊNCIA DISSO MESMO.

## C O I S A S

COUVERT (1 PAX)	3€
PATÉ DE SAPATEIRA	6€
TORRADINHAS	1€
SOPA RICA DE PEIXE	7€
CREME DE MARISCO	7€
CALAMARES EM TEMPURA	5,50€
A NOSSA CONSERVA DE SARDINHA	5€
PETINGA FRITA COM LIMÃO	5€
MEXILHÃO À PROVENÇAL	8€
AMÊIJOA BRANCA EM CEBOLADA	9,90€
AMÊIJOA MACHA À BULHÃO PATO	24€
OVOS ROTOS DE LAGOSTA	25€
CEVICHE DE PEIXE BRANCO	16,50€
CAMARÃO TIGRE GRELHADO COM MOLHO PICANTE	23€
CAMARÕES À MOÇAMBICANA	26€
VIEIRA COM CAVIAR E MOLHO DE AÇAFRÃO	8,50€
ZAMBURINA À LA PLANCHA	2,50€   12,90€ (1 UND.) (6 UND.)



## M A R I S C O

GAMBA (200GR)	10€
GAMBA GIGANTE (200GR)	13€
PERCEBES (200GR)	10€
SAPATEIRA RECHEADA (KG)	33€
NAVALHEIRA (KG)	50€
LAVAGANTE (KG)	PREÇO SOB CONSULTA
LAGOSTA (KG)	PREÇO SOB CONSULTA

## M I X P A R A P A R T I L H A R

MIX DE NAVALHEIRA (NAVALHEIRAS, GAMBAS, GAMBAS GIGANTE E PERCEBES)	45€
MIX SAPATEIRA (SAPATEIRA, GAMBAS, GAMBAS GIGANTE E PERCEBES)	65€
MIX LAGOSTA (LAGOSTA, GAMBAS, GAMBAS GIGANTE, PERCEBES E ZAMBURINAS)	73€
DEGUSTAÇÃO QUENTE DE MARISCO (LAGOSTA, CAMARÃO TIGRE, VIEIRA, ZAMBURINA, CAMARÃO À MOÇAMBICANA, AMÊIJOA À BULHÃO PATO)	140€

## P E I X E D O M A R

CONSULTE AS ESPÉCIES DISPONÍVEIS E OS RESPETIVOS  
PREÇOS NA NOSSA MONTRA DO DIA  
(VARIA DE ACORDO COM A SAZONALIDADE)



## O U T R O S P R A T O S

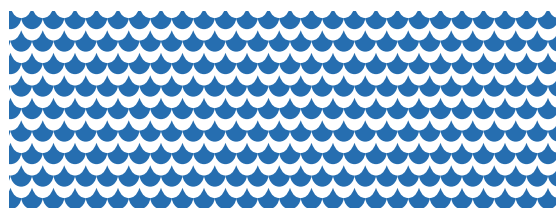
PREGO DE ATUM EM BOLO DO CACO	11€
PREGO DA VAZIA COM QUEIJO MEIA CURA	12€
ARROZ DE MARISCO	24€ / 44€
LINGUINI DO MAR	24€
TENTÁCULO DE POLVO À LAGAREIRO	27€ / 52€

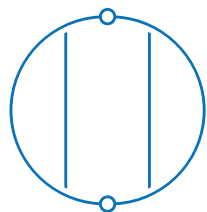
## M E N U J Ú N I O R

JÚNIOR DE CARNE	9€
JÚNIOR DE PEIXE	9€

## S O B R E M E S A

CREME DE REQUEIJÃO E ABÓBORA	4€
BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE TANGERINA	6€
CRÈME BRÛLÉE	4,50€
SORVETE DE MOJITO	6€
ABACAXI	4€
MANGA	4€
MIL FOLHAS DE LEMON CURD E PISTACHIO	6€



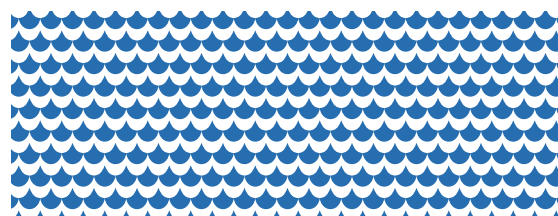


IT WAS IN FEBRUARY 2015 THAT OSTRAS & COISAS WAS BORN TO BRING THE BEST THAT THE SEA HAS TO OFFER TO DOWNTOWN PORTO.

AS THE NAME IMPLIES, THE OYSTERS HERE ARE QUEENS, BUT THEY SHARE THEIR PROTAGONISM WITH A UNIQUE VARIETY OF CAREFULLY SELECTED FISH AND SEAFOOD, WHICH MAKE OUR WINDOW A REAL ATTRACTION FOR ANYONE WHO CROSSES RUA DA FÁBRICA.

OUR MINIMALIST SPACE IS THE FACE OF A CONCEPT THAT WANTS TO BE RELAXED AND SIMPLE: HERE THE FRESHNESS AND FLAVOR OF THE RAW MATERIALS SPEAK FOR THEMSELVES AND THAT'S ENOUGH! EMBARK WITH US ON THIS JOURNEY.

WE KNOW YOU WILL WANT TO REPEAT!



## O S T R A S

PORTUGUESE RAW OYSTER	2€
STEAMED OYSTER	2,20€
GRILLED OYSTER IN GARLIC BUTTER	2,80€
TEMPURA OYSTER	14€

WE RECEIVE OYSTERS FROM CERTIFIED CLEANER DAILY, IN WHICH THE LOTS ASSIGNED TO US HAVE A MINIMUM CLEANING PERIOD OF 8 DAYS IN ORDER TO REDUCE THE PROBABILITY OF CONTAMINATION (THE LEGAL MINIMUM PERIOD IS 48 HOURS). HOWEVER, WHEN FOOD IS SERVED RAW, THE RISK OF CONTAMINATION IS NEVER NULL AND THE CUSTOMER SHOULD BE AWARE OF THIS.

## C O I S A S

COUVERT (1 PAX)	3€
CRAB PATÉ	6€
GARLIC BUTTER TOASTS	1€
FISH SOUP	7€
SEAFOOD CREAM SOUP	7€
TEMPURA SQUID	5,50€
OUR PRESERVED SARDINES	5€
SMALL FRIED SARDINE WITH LEMON	5€
MUSSELS "PROVENÇAL"	8€
WHITE CLAMS IN ONION STEW	9,90€
CLAMS "BULHÃO PATO"	24€
LOBSTER WITH SCRUMBLED FRIED EGGS AND CHIPS	25€
WHITE FISH CEVICHE	16,50€
TIGER SHRIMP WITH SPICY SAUCE	25€
SHRIMP "MOZAMBIQUE STYLE"	26€
SCALLOP WITH CAVIAR AND SAFFRON SAUCE	8,50€
GRILLED ZAMBURINA	2,50€   12,90€ (1 UNT.) (6 UNT.)



## SEAFOOD

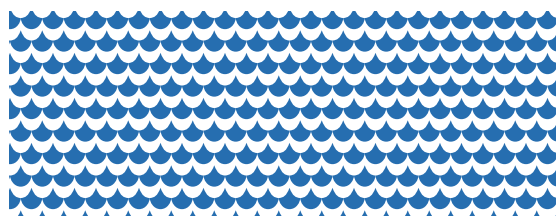
PRAWN (200GR)	10€
GIANT PRAWN (200GR)	13€
BARNACLES (200GR)	10€
STUFFED CRAB (KG)	33€
VELVET CRAB (KG)	50€
EUROPEAN LOBSTER (KG)	PRICE ON DEMAND
ROCK LOBSTER (KG)	PRICE ON DEMAND

## MIX TO SHARE

VELVET CRAB MIX (VELVET CRAB, PRAWN, GIANT PRAWN AND BARNACLES)	45€
CRAB MIX (CRAB, PRAWN, GIANT PRAWN AND BARNACLES)	65€
LOBSTER MIX (LOBSTER, PRAWN, GIANT PRAWN, BARNACLES AND ZAMBURINA)	73€
HOT MIX EXPERIENCE (LOBSTER, TIGER SHRIMP, SCALLOP, ZAMBURINA, SHRIMP "MOZAMBIQUE STYLE", CLAMS "BULHÃO PATO")	140€

## WILD FISH

CHECK THE CATCH OF THE DAY  
AND THE PRICES IN OUR DISPLAY  
(THE AVAILABILITY OF THE SPECIES  
DEPENDS OF THE SEASON)



## OTHER DISHES

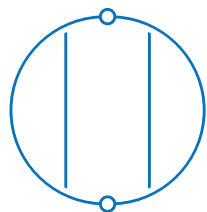
TUNA ON BREAD	11€
SIRLOIN STEAK WITH SEMI-CURED CHEESE ON BREAD	12€
SEAFOOD RICE	24€ / 44€
SEAFOOD LINGUINI	24€
OCTOPUS TENTACLE "LAGAREIRO" STYLE	27€ / 52€

## MENU KIDS

MEAT (CHICKEN BREAST)	9€
FISH (FISH FINGERS)	9€

## DESSERT

COTTAGE CHEESE MOUSSE WITH PUMPKIN JAM	4€
CHOCOLAT BROWNIE WITH TANGERINE SORBET	6€
CRÈME BRÛLÉE	4,5€
MOJITO SORBET	6€
PINEAPPLE	4€
MANGO	4€
LEMON CURD MILLEFEUILLE WITH PISTACHIO ICE CREAM	6€

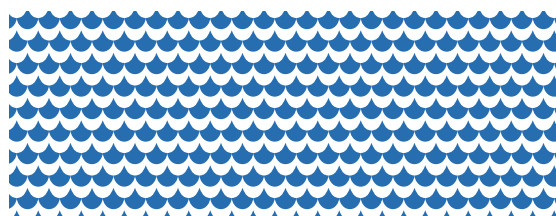


"C'EST EN FÉVRIER 2015 QU'OSTRAS & COISAS EST NÉ POUR APPORTER LE MEILLEUR DE LA MER AU CENTRE-VILLE DE PORTO.

COMME SON NOM L'INDIQUE, LES HUÎTRES ICI SONT DES REINES, MAIS ELLES PARTAGENT LEUR PROTAGONISME AVEC UNE VARIÉTÉ UNIQUE DE POISSONS ET FRUITS DE MER SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS, QUI FONT DE NOTRE FENÊTRE UNE VÉRITABLE ATTRACTION POUR TOUS CEUX QUI TRAVERSENT LA RUA DA FÁBRICA.

NOTRE ESPACE MINIMALISTE EST LE VISAGE D'UN CONCEPT QUI SE VEUT DÉCONTRACTÉ ET SIMPLE : ICI LA FRAÎCHEUR ET LA SAVEUR DES MATIÈRES PREMIÈRES PARLENT D'ELLES-MÊMES ET ÇA SUFFIT! EMBARQUEZ AVEC NOUS DANS CE VOYAGE.

NOUS SAVONS QUE VOUS VOUDREZ RÉPÉTER!"



## O S T R A S

HUÎTRE AU NATUREL	2€
HUÎTRE À LA VAPEUR	2,20€
HUÎTRE GRILLÉE AU BEURRE	2,80€
HUÎTRES EN TEMPURA	14€

NOUS RECEVONS QUOTIDIENNEMENT DES HUÎTRES DE NETTOYEUR CERTIFIÉ, DANS LESQUELS LES LOTS QUI NOUS SONT ATTRIBUÉS ONT UNE PÉRIODE MINIMUM DE NETTOYAGE DE 8 JOURS AFIN DE RÉDUIRE LA PROBABILITÉ DE CONTAMINATION (LE DÉLAI MINIMUM LÉGAL EST DE 48 HEURES). CEPENDANT, LORSQUE LA NOURRITURE EST SERVIE CRUE, LE RISQUE DE CONTAMINATION N'EST JAMAIS NUL ET LE CLIENT DOIT EN AVOIR CONSCIENCE.

## C O I S A S

COUVERT (1 PAX)	3€
PÂTÉ AU CRABE	6€
PAIN GRILLÉE AU BEURRE À L'AIL	1€
SOUPE DE POISSON	6€
VELOUTÉ DE FRUITS DE MER	7€
CALAMAR EN TEMPURA	5,50€
SARDINE EN CONSERVE FAIT MAISON	5€
PETITE SARDINE FRIT AU CITRON	5€
MOULES "À LA PROVENÇALE"	8€
PALOURDES BLANCHES AUX OIGNONS	9,90€
PALOURDES "BULHÃO PATO"	24€
MÉLANGE OEUFS, FRITES ET LANGOUSTE	25€
CEVICHE DE POISSON BLANC	16,50€
CREVETTE TIGRÉE ET SAUCE PIQUANT	23€
CREVETTES "À LA MOZAMBICAINE"	26€
COQUILLE SAINT JACQUES AVEC CAVIAR ET SAUCE AU SAFRAN	8,5€
PÉTONCLE GRILLÉ	2,50€   12,90€ (1 UNT.)   (6 UNT.)



## FRUITS DE MER

CREVETTE (200GR)	10€
CREVETTE GÉANTE (200GR)	13€
POUCE PIED (200GR)	10€
CRABE FARCI (KG)	33€
ÉTRILLE (KG)	50€
HOMARD (KG)	PRIX SUR DEMANDE
LANGOUSTE (KG)	PRIX SUR DEMANDE

## POUR PARTAGER ET DÉGUSTER

ÉTRILLE MIX (ÉTRILLE, CREVETTE, CREVETTE GÉANTE ET POUCE PIED)	45€
TOURTEAU CRABE (CRAB, CREVETTE, CREVETTE GÉANTE ET POUCE PIED)	65€
LANGOUSTE MIX (LANGOUSTE, CREVETTE, CREVETTE GÉANTE, POUCE PIED ET PÉTONCLE)	73€
DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER (LANGOUSTE, CREVETTES TIGRÉES, COQUILLE SAINT JACQUES, PÉTONCLE, CREVETTES "À LA MOZAMBICAINE", PALOURDES "BULHÃO PATO")	140€

## POISSON DE MER

DEMANDEZ POUR LES POISSONS  
DISPONIBLES ET LES PRIX  
(LA VARIÉTÉ CHANGE SELON LA SAISON)



## AUTRES PLATS

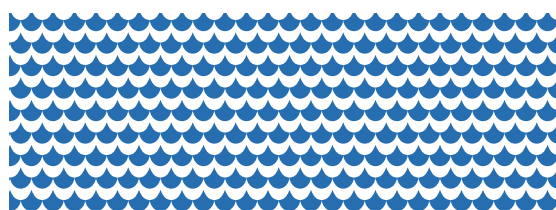
SANDWICH AU STEAK DE THON GRILLÉ	11€
SANDWICH DE CÔTE DE VEAU AU FROMAGE SEMI-AFFINÉ	12€
RIZ AUX FRUITS DE MER	24€ / 44€
LINGUINI AUX FRUITS DE MER	24€
TENTACULE DE POULPE À "LAGAREIRO" (AU FOUR)	27€ / 52€

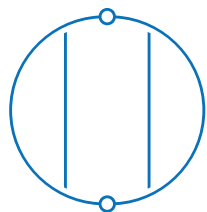
## MENU ENFANT

VIANDE (FILET POULET GRILLÉE)	9€
POISSON (NUGGETS AU POISSON)	9€

## LE DESSERT

MOUSSE DE FROMAGE CAILLÉ AVEC CONFITURE DE CITROUILLE	4€
BROWNIE AU CHOCOLAT AVEC SORBET DE MANDARINE	5€
CRÈME BRÛLÉE	4,50€
SORBET MOJITO	6€
ANANAS	4€
MANGUE	4€
MILLEFEUILLE AU CITRON AVEC GLACE À LA PISTACHE	6€





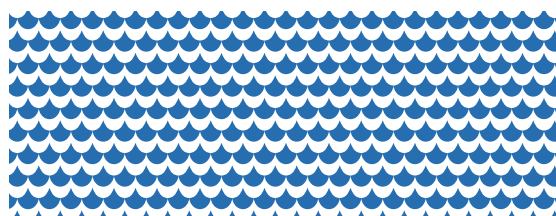
FUE EN FEBRERO DE 2015 QUE OSTRAS & COISAS NASCIÓ PARA TRAER A LA PARTE BAJA DE PORTO EL MEJOR QUE EL MAR TIENE PARA OFRECER.

COMO EL PROPIO NOMBRE INDICA, AQUÍ LAS OSTRAS SON REINAS, PERO COMPARTEN SU PROTAGONISMO CON UNA VARIEDAD ÚNICA DE PECES Y MARISCOS CRITERIOSAMENTE SELECCIONADOS, Y QUE HACEN DE NUESTRO ESCAPARATE UNA VERDADERA ATRACCIÓN PARA QUIEN CRUZA LA RUA DA FÁBRICA.

NUESTRO ESPACIO MINIMALISTA ES LA IMAGEN DE UN CONCEPTO QUE SE QUIERE RELAJADO Y MODESTO: ¡AQUÍ EL FRESCOR Y EL SABOR DE LAS MATERIAS PRIMAS SON LA PRUEBA Y BASTA!

EMBARQUE CON NOSOTROS EN ESTE VIAJE.

¡SABEMOS QUE LO VA A QUERER REPETIR!



## OSTRAS

OSTRA AL NATURAL	2€
OSTRA AL VAPOR	2,20€
OSTRA EN MANTEQUILLA	2,80€
OSTRAS EN TEMPURA	14€

RECIBIMOS, DIARIAMENTE, OSTRAS PROVENIENTES DE DEPURADORAS CERTIFICADAS, CUYOS LOTES QUE NOS ATRIBUYEN TIENEN UN PERIODO MÍNIMO DE DEPURACIÓN DE 8 DÍAS CON EL OBJETIVO DE REDUCIR LA PROBABILIDAD DE CONTAMINACIÓN (EL PERIODO MÍNIMO LEGAL ES DE 48H). SIN EMBARGO, CUANDO LOS ALIMENTOS SON SERVIDOS CRUDOS, EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN NUNCA ES NULO Y EL CLIENTE DEBERÁ TENER LA CONCIENCIA DE ESO.

## COISAS

ENTRANTE (1 PAX)	2€
PATÉ DE BUEY DE MAR	6€
TOSTADITAS DE MANTEQUILLA DE AJO	1€
SOPA DE PESCADO	7€
CREMA DE MARISCO	7€
CALAMARES EN TEMPURA	5,50€
NUESTRA CONSERVA DE SARDINA	5€
SARDINA (FRITA CON LEMON)	5€
MEJILLÓN A LA PROVENZAL	8€
ALMEJA BLANCA ENCEBOLLADA	9,90€
ALMEJA MACHO AL BULHÃO PATO	24€
HUEVOS REVUELTOS CON LANGOSTA	25€
CEVICHE PESCADO BLANCO	16,50€
CAMARÓN TIGRE A LA PARRILLA CON SALSA PICANTE	23€
LANGOSTINO GRANDE A MOZAMBIQUE	26€
VIEIRA CON CAVIAR Y SALSA DE AZAFRÁN	8,50€
ZAMBURIÑA A LA PLANCHA	2,50€   12,90€ (1 UND.) (6 UND.)



## MARISCO

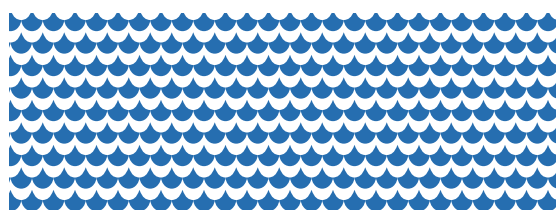
LANGOSTINO (200GR)	10€
LANGOSTINO GRANDE (200GR)	13€
PERCEBES (200GR)	10€
BUEY DE MAR RELLENO (KG)	33€
NÉCORA (KG)	50€
BOGAVANTE (KG)	PRECIO EN DEMANDA
LANGOSTA (KG)	PRECIO EN DEMANDA

## MIX PARA COMPARTIR

MIX DE NÉCORA (NÉCORA, LANGOSTINO, LANGOSTINO GRANDE Y PERCEBES)	45€
MIX BUEY DE MAR (BUEY DE MAR, LANGOSTINO, LANGOSTINO GRANDE Y PERCEBES)	65€
MIX LANGOSTA (LANGOSTA, LANGOSTINO, LANGOSTINO GRANDE, PERCEBES Y ZAMBURIÑAS)	73€
DEGUSTACIÓN CALIENTE DE MARISCO (LANGOSTA, CAMARÓN TIGRE, VIEIRA, ZAMBURIÑA, LANGOSTINO GRANDE A MOZAMBIQUE, ALMEJA AL BULHÃO PATO)	140€

## PESCADO DE MAR

CONSULTA PESCADO DISPONIBLE EN EL MOSTRADOR  
Y LOS RESPECTIVOS PRECIOS  
(VARIA SEGÚN TEMPORADA)



## OTROS PLATOS

HAMBURGUESA DE ATÚN EN PAN BOLO DO CACO	11€
HAMBURGUESA DE SOLOMILHO CON QUESO SEMICURADO	12€
ARROZ DE MARISCO	24€ / 44€
LINGUINI DEL MAR	24€
PATAS DE PULPO AL HORNO	27€ / 52€

## MENÚ JÚNIOR

JÚNIOR DE CARNE (POLLO À LA PLANCHA)	9€
JÚNIOR DE PEIXE (NUGGETS DE PESCADO)	9€

## POSTRE

NATILLAS DE REQUESÓN Y CALABAZA	4€
BROWNIE DE CHOCOLATE CON SORBETE DE MANDARINA	6€
CRÈME BRÛLÉE	4,5€
HELADO DE MOJITO	6€
PIÑA	4€
MANGO	4€
MIL HOJAS DE LIMON CON HELADO DE PISTACHIO	6€