



HARMONIA
RESTAURANTE

“Cozinhar não é serviço,
cozinhar é um modo de
amar os outros.”

MIA COUTO

Sem dúvida que a nossa cozinha é marcada pelo amor.

Um amor pela tradição gastronómica portuguesa, pelos produtos, pela sua qualidade e origem.

Um amor que se expande para lá da cozinha, para cada um dos nossos clientes e para a sua satisfação, pois são eles que nos dão a motivação para fazermos sempre melhor.

E um amor pela criatividade e pelos detalhes, pois em cada prato que fazemos queremos colocar a nossa marca e diferença, elevando a experiência no Harmonia.

O NOSSO COUVERT

Couvert

Pão saloio, centeio, rústico e broa de milho <i>Bread</i>	2.50€
Azeitonas e manteiga de bacon <i>Olives and Bacon Butter</i>	3.00€
Salgados e bola variados <i>Typical Portuguese Pastries</i>	1.50€/uni

AS NOSSAS ENTRADAS

Starters

Presunto <i>Black Pork Smoked Ham</i>	15.00€
Salada de Polvo <i>Octopus Salad</i>	8.50€
Carapau de Escabeche <i>Pickled Mackerel</i>	6.00€
Tábua de Queijos <i>Cheese Selection</i>	16.50€
Queijo de Seia <i>Northern Typical Portuguese Cheese</i>	6.00€
Carpaccio de Polvo com Vinagrete de Vinho Tinto <i>Octopus Carpaccio</i>	14.50€
Pica pau de Atum <i>Tuna with Soy Sauce</i>	16.50€
Tempura de Legumes <i>Vegetable Tempura</i>	7.00€
Ovos Mexidos com Farinheira <i>Scrambled Eggs with Typical Portuguese Sausage</i>	7.50€
Croquetes de Farinheira <i>Typical Portuguese Sausage Croquettes</i>	9.00€
Arancini de Cozido à Portuguesa <i>Arancini from Portuguese Stew</i>	9.00€
Gambas à Guilho <i>Prawns with Garlic</i>	14.00€
Mini Hambúrgueres <i>Mini Burgers with Cheese & Red onion</i>	12.50€
Amêijoas à Bulhão Pato <i>Clams</i>	18.50€

OS NOSSOS PEIXES

Fish

Todo o peixe grelhado acompanha batata à murro e legumes

All the grilled fish is served with smash potatoes & vegetables

Peixe Grelhado a Peso (Consulte a Nossa Peixaria) *Grilled Fish*

Polvo à Lagareiro *Grilled Octopus with Olive Oil and Garlic* 21.50€

Bacalhau à Lagareiro * *Grilled Codfish with Olive and Garlic* 26.50€

Espetada de Garoupa com Gambas * *Grouper Skewer with Prawns* 23.50€

Espetada de Lulas com Gambas * *Squid Skewer with Prawns* 23.50€

Robalo ao Sal * *Sea Bass Cooked in Salt* 49.80€ kg

Bacalhau à Chef *Cod au Gratin with Shrimp Bechamel & Tiger Prawns* 29.50€

Açorda de Gambas * *Typical Portuguese Stew with Prawns and Bread* 37.50€

Arroz de Gambas *Prawn Rice* 37.50€

*Prato com Maior Tempo de Confeção.

**Longer Cooking Time.*

AS NOSSAS CARNES

Meat

Todas as carnes têm incluído um acompanhamento à escolha

All meat dishes have a choice of side dish included

Bife à Harmonia (Mix de Cogumelos, Camarão Tigre, Vinho Tinto e Natas) <i>Tenderloin Steak with Mushrooms, Tiger Prawn, Red Wine and Cream</i>	34.50€	
Posta à Mirandesa <i>Typical Portuguese Steak with Olive Oil Sauce</i>	19.50€	
Bife à Portuguesa <i>Portuguese Steak with Special Sauce and Smoked Ham</i>	18.90€	
Naco da Vazia na Pedra <i>Sirloin Steak Cooked on a Hot Stone at the Table</i>	19.80€	
Naco do Lombo na Pedra <i>Tenderloin Steak Cooked on a Hot Stone at the Table</i>	26.50€	
Lombinhos de Porco Preto com Camarão <i>Black Pork Scallops with Prawns</i>	15.50€	22.50€
Escalopes com Cogumelos <i>Veal Scallops with Mushrooms and Cream</i>	15.50€	22.50€
Picanha Grelhada <i>Grilled Rump Cap</i>	16.00€	22.00€
Tábua Brasileira <i>Mix Grilled Beef with Banana, Pineapple and Sausage</i>	16.00€	22.00€
Carré de Borrego <i>Rack of Lamb With White Wine Reduction, honey & Mint</i>	23.50€	
Bife da Vazia <i>Grilled Sirloin Steak</i>	19.80€	
Bife do Lombo <i>Grilled Tenderloin Steak</i>	26.50€	
Bitoque da Vazia <i>Sirloin Steak with Special Sauce and Fried Egg</i>	13.50€	
Bitoque do Lombo <i>Tenderloin Steak with Special Sauce and Fried Egg</i>	18.50€	
Espetada de Porco Preto com Bacon e Abacaxi <i>Black Pork Skewer with Bacon and Pineapple</i>	21.80€	
Espetada do Lombo com Camarão <i>Tenderloin Skewer with Prawns</i>	26.80€	

AS NOSSAS CARNES MATURADAS

Dry Aged Steaks

Todas as carnes maturadas têm incluído um acompanhamento à escolha

All dry aged meat dishes have a choice of side dish included

Bife Ribeye <i>Dry Aged Ribeye Steak</i>	25.50€
Bife Entrecôte <i>Dry Aged Entrecôte Steak</i>	25.50€
Bife da Vazia <i>Dry Aged Sirloin Steak</i>	25.50€
Tomahawk <i>Dry Aged Tomahawk Steak</i>	45.90€ kg
T-Bone <i>Dry Aged T-Bone Steak</i>	45.90€ kg
Seleção de Carnes para 2 pessoas <i>Dry Aged Beef Selection For 2 Persons</i>	95.00€
Seleção de Carnes para 4 pessoas <i>Dry Aged Beef Selection For 4 Persons</i>	160.00€

OS NOSSOS RISOTTOS

Risottos

Risotto de Três Cogumelos (Paris, Marrom & Shitake) <i>Three Mushroom Risotto</i>	18.00€
Risotto de Camarão Tigre <i>Tiger Prawn Risotto</i>	26.50€

OS NOSSOS PRATOS VEGETARIANOS

Vegan Dishes

Legumes à brás <i>Sautéed Vegetables</i>	15.00€
Caril Vegetariano <i>Vegetables Curry</i>	18.50€

OS NOSSOS ACOMPANHAMENTOS

Side dishes

Arroz branco <i>Rice</i>	2.00€
Batata frita <i>French Fries</i>	2.00€
Batata doce frita <i>Sweet French Fries</i>	3.00€
Batata frita mix <i>Mix of French Fries</i>	3.00€
Salada mista <i>Mix Salad</i>	3.00€
Ovo estrelado <i>Fried Egg</i>	1.00€
Abacaxi grelhado <i>Grilled Pineapple</i>	2.00€
Esparregado <i>Smashed Spinach</i>	3.50€
Travessa de legumes <i>Sautéed Broccolis and Green Beans</i>	3.00€
Feijão preto <i>Black Beans</i>	3.00€
Grelos salteados <i>Sautéed Turnip Tops</i>	3.80€
Migas da beira <i>Typical Portuguese Sautéed Vegetables</i>	4.00€

O NOSSO MENU INFANTIL

Childs Menu

Até aos 10 anos

Child under 10 years old

Esparguete à Bolonhesa	11.50€
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
Hambúrguer grelhado com ovo estrelado, arroz e batata frita	11.50€
<i>Grilled Burger with Fried Egg, Rice and French Fries</i>	