

RESIDENTE

FOND OF GOOD FOOD

Instagram @residente.cascais

FIRST BITES

Gema Curada e Requeijão Trufado com 6,00€
pão de massa mãe Cured Egg Yolk and
Truffled cream cheese with sourdough bread

SMALL BITES TO SHARE

Humus de Abacate e Manjerição 7,00€
Avocado and Basil Hummus

Húmus de grão, abacate e manjerição servido com tostas
e palitos de cenoura / Chickpea, avocado and basil hummus
served with toasts and carrot sticks

Burrata Mediterrânea 12,00€
Mediterranean Burrata

Burrata com pesto verde, alcaparras, azeitonas, tomate cherry
e pimentos assados / Burrata with pesto, capers, olives, tomato
cherry and roasted peppers

Croquetas de Presunto Ibérico 8,00€
"Pata Negra" Prosciutto Croquetas

Creimosas croquetas de presunto ibérico /
Creamy prosciutto "Pata Negra" croquetas

Tempura de Camarão 10,00€
Shrimp Tempura

Tempura de camarão com maionese de wasabi /
Shrimp tempura with wasabi mayo

Frango Frito Korean style 13,00€
Korean Style Fried Chicken

Frango frito estilo coreano com molho agri-doce
e sésamo tostado / Chicken korean style with
sweet and sour sauce and toasted sesame

Crocante de Salmão 11,00€
Crispy Salmon

Tosta de arroz, tártaro de salmão, molho asiático,
wasabi e queijo creme / Rice toast, salmon tartar,
asian sauce, wasabi and cream cheese

Foccacia de Carpaccio e Burrata 12,00€
Foccacia of Carpaccio and Burrata

Sandwich de foccacia, carpaccio de novilho, burrata,
tomate seco, rúcula e pesto / Foccacia sandwich with
beef carpaccio, burrata, dried tomato and arugula

Ovos rotos à Residente 12,00€
Residente's Eggs

Ovos rotos inspirados no montado alentejano
com cogumelos, batata palha, enchidos, espargos
e crème fraiche / Eggs from Alentejo with mushrooms,
angel hair chips, chorizo, asparagus and crème fraiche

Endívias com Pêra Assada e Gorgonzola 8,00€
Endives with Roasted Pear and Gorgonzola

Endívias com pêra assada, queijo gorgonzola, pinhão, molho
de sour cream e burrata e vinagrete com mel / Endive leaves,
roasted pear, gorgonzola, pine nut, burrata and sour cream
sauce, vinaigrette with honey

Gnocchi Artesanal 10,00€
Endives with Roasted Pear and Gorgonzola

Gnocchi de batata artesanal com molho gorgonzola,
espinafres e pistácio / Homemade potato gnocchi
with gorgonzola cheese sauce, spinach and pistachio

Crocante de Tártaro do Lombo 12,00€
Crispy beef sirloin tartare

Tartaro do lombo servido em Pani Puri com molho
de maionese La Vera / Loin tartare served in Pani Puri
with mayonnaise de La Vera

Sandwich Caesar com Frango Crocante 12,00€
Crispy Chicken Caesar Sandwich

Frango panado com salada César, pickles em pão brioche /
Breaded chicken with Caesar salad, pickles in Brioche

Bocadillo de Lombo e Foie 12,00€
Sirloin and Foie Gras Sandwich

Bife do Lombo José Ignácio com Foie Gras e molho trufado
em pão de baguete / José Ignácio Sirloin steak with Foie gras
and truffled sauce in baguette bread

Tiras de Porco Preto 12,00€
Black Pork Strips

Tiras de porco preto fritas servidas com molho Kakuni /
Black pork fried strips served with Kakuni sauce

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este
for inutilizado. (DL n.º 10/2015 art. 135º de 16 de Janeiro)

Preços incluem Iva à taxa em vigor.
Para informação sobre alérgenos
solicitar ao colaborador.

BIG BITES TO SHARE

Taglietelle de cogumelos e trufas 16,00€
Truffled Tagliatelle with Mushrooms

Tagliatelle com molho cremoso de cogumelos e trufa /
Mushrooms tagliatelle with truffled creamy sauce

Bacalhau à Brás Original 20,00€
Tradicional Codfish "à Brás"

Bacalhau à brás receita original com ovo, cebola e batata palha /
Traditional codfish "à brás" with egg, onion and potato

Salada César à Residente 15,00€
Caesar Salad by Residente

Salada inspirada na salada César, molho cremoso de parmesão, anchovas e limão, frango frito, bacon fumado, croutons e lascas de parmesão / *Caesar salad inspiration, creamy parmesan, anchovies and lemon sauce, fried chicken, bacon, croutons and parmesan cheese*

Arroz de Polvo 22,00€
Octopus Rice

Arroz de polvo maladrinho à portuguesa com coentros e alho /
Tradicional portuguese octopus rice with garlic and coriander

Moqueca de Peixe e Camarão 23,00€
Fish and Shrimp Moqueca

Moqueca de peixe e camarão com leite de côco e óleo de dendê acompanhado de arroz branco e farofa /
Fish and shrimp "moqueca" with coconut milk, palm oil served with white rice and "farofa"

Parmegiana de Frango 15,00€
Chicken Parmegiana

Frango panado com molho de tomate e parmesão ralado, servido com salada e batatas fritas / *Breaded panfried chicken with tomato sauce and parmesan cheese, served with salad and french fries*

Hambúrguer à Residente 16,00€
Residente's Burger

Hambúrguer José Ignácio com cebola caramelizada, bacon, queijo e rúcula, servido com batatas fritas / *José Ignácio burger caramelized onion, bacon, cheddar cheese and arugula, served with french fries*

Secretos de Porco em Coentrada 18,00€
Marinated grilled Pork in coriander Sauce

Secretos de porco marinados, grelhados em molho de coentros servido com batatas fritas / *Marinated grilled Pork with coriander sauce served with french fries*

Pato Confitado com Noodles Asiáticos 22,00€
Duck Confit with Asian Noodles

Pato confitado com noodles com molho asiático ligeiramente picante e legumes assados / *Duck confit with asian style noodles, mildly spicy with roasted vegetables*

Bife com molho à Residente 24,00€
Beef steak with Residente sauce

Bife de novilho com molho de ervas e limão servido com batatas fritas / *Beef steak with herbs and lemon sauce served with french fries*

SIDES

Batata frita caseira 4,00€
Homemade French Fries

Batata doce frita 5,00€
Homemade Sweet Potato Fries

Arroz Branco 4,00€
White Rice

Salada Residente 4,00€
Residente's Salad

Legumes Salteados 5,00€
Sautéed Vegetables

DESSERTS

Bolo de mousse de chocolate com caramelo salgado 6,00€
Chocolate Mousse Cake with Salted Caramel

Tiramisu 6,00€

Merengada de Limão 6,00€
Lemon Meringue Tart

Crocante de Maçã 6,00€
Crispy Apple

Crocante de maçã com gelado caseiro / *Crispy apple with homemade Ice Cream*

RESIDENTE

FOND OF GOOD DRINKS

Instagram @residente.cascais

COCKTAILS DE ASSINATURA SIGNATURE COCKTAILS

Basil & Co 9,00€

O nosso Mojito, rum branco e escuro, sumo de lima, xarope de gengibre, folhas de majoricão / *Our twist on the Mojito; White and dark rum, lime juice, homemade ginger syrup and fresh basil leaves*

Pink Dream 9,00€

Vodka, licor de sabugueiro, framboesas, sumo de arando, sumo de limão, xarope de açúcar e clara de ovo / *Vodka, elderflower liqueur, raspberries, cranberry juice, lemon juice, simple syrup and egg white*

Mr. Reys 11,00€

Rum branco e escuro, Ancho Reys, sumo de ananás, puré de maracujá, sumo de lima, Angostura e xarope de açúcar / *White and dark rum, "Ancho Reyes" liquor, pinapple juice, passionfruit purée, lime juice, Angostura and simple syrup*

I Can See Whisky Now 9,00€

Scotch, sumo de tangerina, sumo de limão, xarope de chai, ginger ale e clara de ovo / *Scotch, tangerine juice, lemon juice, chai syrup, egg white and a dash of ginger ale*

It Makes You Sing 13,00€

Medronho, Pimento Dram, pepino, coentros, chilli, honey water e sumo de lima / *"Medronho", Pimento Dram, cucumber, coriander, chillie, honey water and lime juice*

Violet Effect 12,00€

Gin, Licor de pêssego, gengibre, sumo de limão, amoras, xarope de açúcar e clara de ovo / *Blue Gin, peach liqueur, ginger, lemon juice, blackberries, simple sugar and egg white*

Hazelnut Martini 9,00€

Vodka, licor de café, café, aromatizante de chocolate, xarope de açúcar e top up espuma de avelã / *Vodka, coffee liqueur, coffee, choccollate bitters, simple syrup and top up of hazelnut foam*

One To Mary 10,00€

Vodka, sumo de tomate, sumo de limão e Bloody Mary mix da casa / *Vodka, tomato juice, lemon juice and our homemame Mary mix sauce*

Are we Clear ? 12,00€

Gin, limoncello, sumo de limão, manjericão, clarificação de leite e xarope de açúcar / *Gin, limoncello, lemon juice, basil, milk clarification and simple sugar*

The Pear Slap 10,00€

Bourbon whisky, pure de pêra, sumo de lima, bitter de toranja / *Bourbon whisky, pear purée, lime juice and grapefruit bitters*

COCKTAILS CLÁSSICOS CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz 9,00€

Aperol e espumante / *Aperol and sparkling wine*

Bellini 7,00€

Bellini de pêra / *Pear Bellini*

Pinã Colada 12,00€

Rum branco, puré de côco, sumo de lima, sumo de ananás, xarope açúcar / *White rum, coconut puree, lime juice, pineapple juice and simple syrup*

South Side 9,00€

Gin, sumo de lima, hortelã fresca e xarope de açúcar / *Gin, lime juice, fresh mint and simple syrup*

Negroni 9,00€

Gin, Campari e vermute rosso / *Gin, campari and sweet vermouth*

Old Fashioned 12,00€

Bourbon, açúcar, Angostura bitters e óleo de laranja / *Bourbon, sugar, angostura bitter and orange oil*

Aviation 10,00€

Gin, licor Maraschino, licor de violeta, sumo de limão e xarope de açúcar / *Gin, Maraschino liqueur, violet liqueur, lemon and simple syrup*

Dark'n'Stormy 12,00€

Rum escuro, sumo de lima, ginger beer e angostura / *Dark rum, lime juice, ginger beer and angostura*

Singapore Sling 13,00€

Gin, Cointreau, Benedictine, Cherry Heering, Cointreau, sumo de ananás, sumo de limão, xarope de groselha / *Gin, Cointreau, Benedictine, Cherry Heering, pineapple and lemon juice, blackcurrant syrup*

Bramble 9,00€

Gin, sumo de limão, açúcar e crème de Mure / *Gin, lemon juice, sugar and crème de Mure*

Sweet Manhattan 12,00€

Rye Bourbon, vermute rosso e angostura / *Rye Bourbon, sweet vermuth and angostura bitters*

Hugo Spritz 10,00€

St Germain, sumo de lima, hortelã fresca, espumante / *St Germain Elderflower liqueur, lime juice, fresh mint leaves, sparkling wine*

Moscow Mule 10,00€

Vodka, sumo de lima e ginger beer / *Vodka, lime juice and ginger beer*

Margarita 9,00€

Tequila Blanco, sumo de lima, Cointreau / *Tequila Blanco, lime juice, Cointreau*

Nota legal:

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente. Este estabelecimento possui livro de reclamações. Em caso de dúvida solicitar informações sobre produtos alergénios ao nosso staff. A gorjeta sugerida na fatura é opcional e serve apenas como referência.

Penicillin 12,00€

Scotch Whisky, sumo de limão, água de mel e xarope de gengibre / *Scotch Whisky, lemon juice, honey water, and ginger syrup*

Paloma 10,00€

Tequilla branco, sumo de lima, sumo de toranja e xarope de agave / *Tequila Blanco, lime juice, grapefruit juice and agave syrup*

CERVEJA BEER

Cerveja Sagres Draft Beer Sagres 2,40€

Cerveja Heineken Draft Beer Heineken 2,70€

Caneca Sagres Pint Sagres 5,00€

Caneca Heineken Pint Heineken 5,50€

Sidra Cider Bandida 4,50€

Cerveja Artesanal Craft Beer 6,50€

Cerveja s/ Álcool Non-alcoholic beer 3,50€

Cerveja Preta Dark beer 3,50€

REFRIGERANTES SOFT DRINKS

Coca Cola 3,00€

Coca Cola Zero 3,00€

Sprite 3,00€

Ginger Ale 3,50€

Ginger Beer 3,50€

Água Tônica Tonic Water 3,50€

ÁGUA WATER

Água Filtrada 0,75 2,00€ Filtered Water 0,75

Água Filtrada com gás 0,75 3,00€ Filtered Sparkling Water 0,75

SUMOS JUICES

Limonada Residente Residente Lemonade 3,50€

Sumo de limão, xarope de alfazema e água com gás / *Lemon juice, lavender syrup and sparkling water*

Limonada Lemonade 3,00€

Sumo de limão e xarope de açúcar / *Lemon juice and simple syrup*

Ice Tea Caseiro Homemade Ice Tea 3,50€

O nosso chá frio caseiro / *Our homemade ice tea*

Sumo Residente Resident Juice 5,50€

Cenoura, maçã verde, gengibre e limão / *Carrot, green apple, ginger and lemon*

Sumo Dr. Detox Dr. Detox Juice 5,00€

Aipo, pepino e maçã verde / *Celary, cucumber and green apple*

Sumo Tropical Tropical Juice 5,50€

Ananás, maçã e limão / *Pineapple, apple and lemon*

Sumo de Laranja Orange Juice 5,00€

Sumo de laranja natural / *Fresh orange juice*

Sumo de Maçã Apple Juice 5,00€

Sumo de Maçã Natural / *Fresh Apple Juice*

CAFÉ E CHÁ COFFEE AND TEA

Café Espresso 1,50€ Expresso

Descafeinado 1,50€ Decaf

Abatanado 2,00€ Long Espresso

Café Duplo 3,00€ Double Espresso

Meia de Leite 3,00€ Coffee with Milk

Cappuccino 3,50€

Americano 3,00€

Latte 3,50€

Chá 3,50€ Tea

* Preço por dose / Price per portion

**IVA incluído à taxa legal em vigor / VAT included at the current legal rate

Taxa de Rolha / Corkage fee . 16,00€

RESIDENTE

FOND OF GOOD WINE

Instagram @residente.cascais

VINHOS WINE

VINHO TINTO *RED WINE*

Descabido 19,00€ / 4,00€

DOURO - Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira e Castelhão

Altitude By Duorum 23,00€ / 5,50€

DOURO - Superior Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz

Senhora Malandra 25,00€ / 6,00€

DÃO - Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen

Pasmados 30,00€

V.R PENÍNSULA DE SETÚBAL - Touriga Nacional, Syrah e Malbec

Jaburu 24,00€

ALENTEJO - Syrah, Cabernet Sauvignon, Aragonês e Alicante Bouschet

Villa Santa Reserva 30,00€ / 6,50€

ALENTEJO - Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

VINHO BRANCO *WHITE WINE*

Descabido 19,00€ / 4,00€

DOURO - Fernão Pires, Arinto e Antão Vaz

Senhora Comadre 25,00€ / 6,00€

DOURO - Viosinho, Rabigato e Moscatel Galego Branco

Quinta da Silveira Colheita 34,00€

DOURO - Viosinho, Gouveia, Rabigato e Arinto

Altitude By Duorum 23,00€ / 5,50€

DOURO SUPERIOR - Rabigato, Arinto e Gouveio

Quinta do Cardo (Biológico) 23,00€

BEIRA INTERIOR - Roupeiro

Lagoalva 28,00€

TEJO - Arinto e Chardonnay

Pouca Roupa 20,00€ / 4,50€

ALENTEJO - Sauvignon Blanc

Marquês de Lara 19,00€ / 4,00€

VINHO VERDE - Loureiro, Arinto e Avesso

JPR Alvarinho 29,00€ / 7,00€

VINHO VERDE - Alvarinho

VINHO ROSÉ *ROSE WINE*

Descabido 19,00€ / 4,00€

DOURO - Touriga Nacional, Aragonez e Castelhão

Fio de Oiro 28,00€ / 6,50€

BAIRRADA - Baga

Alento 23,00€ / 5,50€

ALENTEJO - Aragonez e Touriga Nacional

SANGRIA

Sangria 1l / 2l 21,00€ / 35,00€

Sangria de espumante e frutos vermelhos/
Sparkling wine and wild berries Sangria

ESPUMANTE E CHAMPANHE *SPARKLING WINE & CHAMPAGNE*

Palais de Versailles 25,00€ / 7,00€

Piper 70,00€

Ruinart 97,00€

Ruinart Rosé 135,00€

VINHOS LICOROSOS *LIQUERISH WINES*

Porto Tawny 5,00€

Porto Branco 5,00€

Moscatel 5,00€

Carcavelos 6,00€

GIN

Bickens 8,00€

Tanqueray 10,00€

Bulldog 10,00€

Bombay Sapphire 10,00€

Cacimba 10,00€

Roku 12,00€

Gin Mare 13,00€

Hendricks 14,00€

Monkey 47 18,00€

WHISKY

Jim Beam 8,00€

Bourbon

Wild Turkey 101 13,00€

Bourbon

Jameson 9,00€

Irish

Johnnie Walker Red Label 9,00€

Scotch

Cardhu 14,00€

Single Malt Scotch

MacCallen 12 y Double Cask 18,00€

Single Malt Scotch

Nikka From the Barel 15,00€

Japão

VODKA

Skyy 8,00€

Grey Goose 13,00€

Belluga 12,00€

RUM

El Dorado 5 anos 8,00€

El Dorado 15 anos 15,00€

Plantaray Pineapple 9,00€

Gosling Black Seal 7,00€

Sailor Jerry 9,00€

Diplomático Reserva Exclusiva 10,00€

TEQUILLA, MEZCAL, PISCO & CACHAÇA

Espolón Blanco 8,00€

Espolón Reposado 9,00€

Patron Silver 11,00€

Patron Reposado 13,00€

Mezcal Monte Lobos 10,00€

Pisco 1615 Acholado 8,00€

Cachaça Sagatiba 6,00€

Cachaça Pindorama Gold 9,00€

LÍCORES E AGUARDENTE *LIQUORS & SPIRITS*

Martini Riserva Speciale Ambrato 6,00€

1757 Rosso 6,00€

Limoncello 6,00€

Ginja 5,00€

Amarguinha 5,00€

Aguardente 10,00€

Cognac 10,00€

Medronho 8,00€

C.R.F. Reserva 6,00€

Nota legal:

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente. Este estabelecimento possui livro de reclamações. Em caso de dúvida solicitar informações sobre produtos alergénios ao nosso staff. A gorjeta sugerida na fatura é opcional e serve apenas como referência.

Legal note:

No dish, food product, or beverage may be charged if not requested by the customer. This establishment has a complaints book. In case of doubt, please ask our staff for information about allergenic products. The suggested tip on the bill is optional and serves only as a reference.

* Preço por dose / Price per portion

**IVA incluído à taxa legal em vigor / VAT included at the current legal rate

Taxa de Rolha /

Corkage fee.: 16,00€