



Experiências Cocorico

Menu degustação

4 viagens entre Portugal e França
50€ por pessoa (mínimo 2 pessoas)

Menu harmonizado

70€ por pessoa (mínimo 2 pessoas)

Trilogia de queijos em harmonização com Vinho Do Porto

21€ por pessoa

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Dec. Lei nº10/2015 de 16 de janeiro. Todos os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



O restaurante Cocorico, com o seu ar de «brasserie» parisiense, simboliza a viagem entre Paris e Porto.

Flora Mikula, chefe parisiense de renome, propõe-vos um passeio dos sabores, à descoberta do melhor das regiões francesas e portuguesas, acompanhado pelos mais belos vinhos portugueses e franceses.

Deliciem-se!

restaurante@cocorico-porto.pt
cocorico-porto.pt

A toda a hora ou a partilhar como aperitivo

Mousse de *foie gras*, geleia de Vinho do Porto
16€

Seleção de charcutaria portuguesa
12€

Seleção de charcutaria francesa
12€

Seleção de queijos portugueses e franceses com pão rústico
12€

Tapenade preta e verde, azeitonas, pão rústico
6€

Conserva de sardinhas portuguesas com pão tostado e manteiga
6€

Paté de coelho *Millésime* com alcaparras e limão confitado, pão tostado
12€

Terrina à Oriental *Millésime*, pão tostado
10€

Tempura de lulas e gambas, molho *aioli*
10€

3 ostras do Algarve, limão, pão e manteiga
10€

Bolinhos de bacalhau e molho picante
6€

Carta de Vinho do Porto



75cl

6 cl

PORTO BRANCO

Grahams Extra Dry White

Dalva Porto 10 anos

Dalva Porto 20 anos

Dalva Gold and White

1989

22€

5€

30€

6€

80€

15€

200€

35€

PORTO TAWNY

Taylor Select Reserve

Quinta do Fragulho Tawny 10 anos

Graham's Tawny 20 anos

Dalva Tawny 30 anos

Grahams Colheita

1994

Dalva Colheita

1975

26€

5€

33€

7€

80€

14€

94€

17€

220€

26€

249€

47€

PORTO RUBY

Cockburns Fine Ruby

Grahams Six Grapes

Quinta da Romaneira LBV

Alves de Sousa Porto Vintage

2013

2015

18€

5€

30€

7€

35€

8€

120€

30€

Uma viagem gastronómica entre França e Portugal

MENU CARTA

(1 Entrada + 1 Prato Principal + 1 Sobremesa)

28€ / PESSOA

*Suplemento de 2€ na opção de Polvo

ENTRADAS 7€

Queijo de cabra crocante com nozes, *niçoise* de legumes - *Provence*

Ovos escalfados com molho de cogumelos, bacon, vinho do Porto - *Bourgogne*

Salteado de lulas com tomate seco, chouriço, alho e pimenta de Espelette - *Pays Basque*

Amêijoas e mexilhões à Bolhão Pato - *Porto*

Sopa de peixe Cocorico *éc(h)ô* - *Porto*

PRATOS 21€

Polvo e legumes grelhados, batatas salteadas - *Norte Portugal**

Trilogia de bacalhau - *Norte Portugal*

Entrecôte 300g, batatas fritas, molho pimenta - *Paris*

Magret de pato grelhado, vinho do Porto, laranja e batatas dauphine- *Sud Ouest*

Frango do campo assado com mostarda, orégãos, tomates grelhados e batata salteada - *Sud Est*

Prato vegetariano Cocorico *éc(h)ô*

SOBREMESAS 5€

Profiteroles com gelado de baunilha e chocolate quente
Sugestão de harmonização: Porto Grahams Six Grapes (7€)

Crepes Suzette flamejados em Grand Marnier
Sugestão de harmonização: Grahams Colheita 1994 (26€)

Mil folhas, creme baunilha, morangos e gelado de frutos vermelhos
Sugestão de harmonização: Quinta da Romaneira LBV 2013 (8€)

Toucinho do Ceu com gelado de laranja
Sugestão de harmonização: Quinta do Fragulho Tawny 10 anos (7€)



Convencidos de que a cozinha pode ser deliciosa e alegre sem sacrificar os princípios básicos de uma dieta equilibrada, nós propomos pratos rotulados nos nossos menus. Criados pelos nossos Chefs, são a combinação perfeita entre prazer do paladar e equilíbrio alimentar. Descubra todo o nosso programa de bem-estar em www.echo-millesime.com