

Carta dos vinhos



75 cl



15cl

VINHO BRANCO

Restrito Colheita	2017	14€	
Quinta dos Aciprestes	2017	17€	
Quinta de Ventozelo Viozinho	2016	20€	5€
Il Terroir	2016	22€	7€
Meandro do Vale Meão	2017	24€	
Quinta de Ventozelo Branco de Ventozelo	2015	26€	
Quinta do Pôpa Black Edition	2016	28€	9€
Niepoort Redoma	2017	35€	
Lavradores de Feitoria Meruge	2016	42€	11€
Quinta do Romaneira Reserva	2017	45€	
Alves de Sousa Pessoal	2011	59€	
Niepoort Redoma Reserva	2017	72€	

VINHO TINTO

Restrito Colheita	2015	15€	5€
Casa Amarela	2016	16€	
Caldas Reserva Touriga Nacional	2013	21€	
Quinta de Ventozelo Touriga Franca	2015	21€	6€
Quinta do Pôpa Black Edition	2015	24€	
Quinta Do Ataíde	2014	25€	
Pombal do Vesúvio	2016	27€	
Meandro do Vale Meão	2015	28€	
Quinta Restrito Grande Escolha	2014	32€	8€
Lavradores de Feitoria Meruge	2015	42€	12€
Quinta da Romaneira Reserva	2014	65€	
Quinta da Carolina	2015	62€	
Quinta de Ventozelo Essência	2014	69€	
Lavradores de Feitoria Três Bagos Grande Escolha	2014	72€	
Alves de Sousa Pessoal Reserva	2008	114€	

VINHO ROSÉ

Lavradores de Feitoria	2017	14€	
Casa Amarela	2017	15€	5€
Quinta de Ventozelo	2016	17€	6€

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 n.º10/2015 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, acompanhado pelos mais belos vinhos portugueses.

Deliciem-se!

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

A toda a hora

Tábua de charcutaria e queijos das Províncias Francesas
14€

Paté de coelho com alcaparras, limão confitado por Flora Mikula e pão tostado
13€

Conserva de Sardinhas Millésime com pão tostado e manteiga
10€

Tapenade de azeitonas de Kalamata verdes e pretas, grissinis de cereais
6€

Tábua de queijos do momento com pão rústico
10€

Terrina de foie gras de pato com pão tostado
16€

Croque-monsieur com fiambre trufado e queijo de trufas gratinado
12€

Terrina à Oriental por Flora Mikula
12€

Uma seleção de pastelaria do momento
6€

Carta dos portos



PORTO BRANCO

Graham's Extra Dry White	75cl	5€
Dalva Porto 10 anos	75cl	6€
Dalva Porto 20 anos	75cl	15€
Dalva Gold and White 1989	75cl	40€

PORTO TINTO

Niepoort The Junior Ruby		6€
Niepoort The Senior Tawny		6€
Niepoort LBV	2013	7€
Graham's Tawny 20 anos		14€
Dalva Tawny 30 anos		15€
Alves de Sousa Porto Vintage	2015	17€
Dalva Colheita	1975	50€

Uma viagem em França

ENTRADAS

Terrina de *foie gras*, chutney de maçã e gengibre com pão brioche tostado - *Les Landes*
16€

9 *petits pots* de caracóis com manteiga de salsa e limão - *Bourgogne*
11€

Creme aveludado de lentilhas, coxa de pato confitada e crocante com mousse de bacon - *Auvergne*
8€

Crocante de azeitona com creme de queijo de cabra e frutos secos montados em mil-folhas - *Provence*
9€

Ovo escalfado com molho de cogumelos brancos e vinho do Porto - *Bourgogne*
8€

Salteado de lulas com tomate seco, alho confitado e pimenta de *Espelette* - *Pays Basque*
10€

Tempura de gambas, molho de aipo e anchovas, pickles e beterraba - *Sud d'Est*
10€

PRATOS

Polvo e legumes de Outono grelhados, molho de alho e salsa, esmagada de batatas rústica com *aioli* - *Provence*
23€

Galette de batata e bacalhau sob um pavé de corvina grelhada, molho de *pequillos*, alcaparrões e azeitonas verdes - *Corse*
23€

Risotto de arroz vermelho de *Camargue*, berbigão, gambas e vieiras grelhadas, emulsão de creme de marisco - *Camargue*
32€

Sopa de peixe e marisco com toque de açafraão, filete de dourada, *pavé* de tamboril e corvina, batata e cenoura ao vapor e *aioli* - *Marseille Sud Est*
19€

Lombo de boi, molho de pimenta com macarrão gratinado ou batatas *dauphine* - *Bourgogne*
23€

Magret de pato grelhado e coxa de pato desfiada, redução de caldo de aves, vinho do Porto, laranjas e batatas *dauphine* (para 1 ou 2 pessoas) - *Sud Ouest*
17€ ou 32€

Vitela estufada em *béchamel*, cebolinha, cogumelos de Paris e *pleurottos* com *risotto* de cevada e trigo - *Normandie*
16€

Folhado de carne de porco e veado com coração de perdiz, *foie gras* e molho de caça - *Bourgogne*
28€

Queijos das nossas províncias 8€

SOBREMESAS

Profiteroles com gelado de baunilha e chocolate
6€

Crepes *Suzette* flamejados em *Grand Marnier*
7€

Macaron de chocolate com creme de limão e chocolate branco, crocante de frutos secos e gelado de Nutella
7€

Mil folhas de maçã confitada em calda *façon tarte tatin*, mousse de *mascarpone* e crocante de avelã e amêndoa
8€

Pêra cozida em calda de anis e canela sobre uma tarte de amêndoa e caramelo salgado
8€

Montblanc Cocorico : merengue crocante, creme de castanha , mousse de baunilha Madagáscar , castanha confitada e gelado de castanha
9€