

INFLUENCIAS

- SEGUNDO MUELLE -





Daniel Manrique, a alma por trás do Segundo Muelle, passou os verões da sua infância numa estância balnear ao sul de Lima, no Peru. Lá, do alto do “segundo muelle”, o segundo pontão da praia de San Bartolo, aprendeu com o seu avô os saberes do mar e da pesca. Surfista, desenvolveu com os amigos uma técnica de pesca por arrasto usando as pranchas de surf. O resultado da pescaria era em parte vendido, em parte preparado em aventuras na cozinha. E assim se iniciou a sua paixão pela gastronomia. Querendo fazer cada vez mais e melhor, aprendeu com a sua mãe os segredos dos sabores peruanos que nascem na costa. Mas também dos que nascem nas selvas e nas cordilheiras da extraordinária diversidade peruana. Sabores que vêm dos Incas, dos Espanhóis, dos Italianos e dos Japoneses, na fusão de tradições gastronômicas milenares num caldeirão cultural único.

O resultado é o Segundo Muelle, que actualmente conta com duas dezenas de restaurantes, que oferece em 7 países uma explosão de sabores exóticos, intensos, raros e surpreendentes. São texturas que nunca provou. Aromas que nunca pensou existirem.

Bem vindo à viagem gastronômica que lhe oferece o restaurante Segundo Muelle. Bem vindo ao que o Peru tem de melhor.



Os clássicos

Inspirado na cozinha tradicional da cidade de Lima, o Segundo Muelle prepara um conjunto de pratos que se tornaram exemplos da cultura gastronómica popular peruana. E por isso mesmo os clientes adoram e repetem vezes sem conta. São a nossa marca registada e um selo de autenticidade, como representantes de uma das cozinhas mais originais de todo o mundo.





Causa Segundo Muelle



Piqueo Tres Cebiches

- | | | | | | |
|---|--|--------|---|---|--------|
| ◆ | COUVERT | 13,50€ | ◆ | PARIHUELA | 15,50€ |
| | Chifles (chips de banana pão frita, temperadas com sal), Molho de <i>Ají Amarillo</i> (malagueta amarela, pimento amarelo e sumo de lima, decorado com cebola china) e <i>Cancha</i> (variedade de milho peruano frito e temperado com sal). | | | Sopa rica de peixes e mariscos perfumada com ervas aromáticas e especiarias. | |
| ◆ | CAUSA SEGUNDO MUELLE | 13,50€ | ◆ | PIQUEO TRES CEBICHES | 24,50€ |
| | Puré de batata aromatizado com lima e <i>ají</i> (variedade de malagueta), recheado com carne de sapateira, coberto de um molho à <i>chorrillana</i> (escabeche à base de <i>ajíes</i> , cebola e vinagre) e <i>chicharón</i> de peixe. | | | Os nossos 3 melhores <i>cebiches</i> num único prato: <i>Cebiche Segundo Muelle</i> , <i>Cebiche Tres Ajíes</i> e <i>Cebiche Norteño</i> . Acompanhado de <i>choclo</i> (variedade de milho) e <i>camote</i> (variedade de batata-doce) glaceado. | |
| ◆ | PESCADO A LO MACHO | 15,00€ | | | |
| | Filete de peixe branco cozinhado ao vapor, envolvido num molho cremoso à base de mariscos e <i>ají amarillo</i> (malagueta amarela), perfumado com coentros. Acompanha com arroz. | | | | |

O Mar

A comida da costa Peruana está na origem do Segundo Muelle, um restaurante que já nasceu com a paixão pelo mar. Mas os nossos pratos de inspiração marinha são mais do que receitas de pescadores. São representantes autênticos da gastronomia de praia, típica das antigas estâncias balneares no Peru. Pescado fresco, temperos caseiros, cozinha honesta. Assim se constroem monumentos inesquecíveis ao sabor.



Tiradito de Salmón



Cebiche Segundo Muelle



Cebiche Frito



Tiradito al Ají Amarillo

- | | |
|--|--|
| <p>◆ CEBICHE TRES AJÍES 12,50€</p> <p>Mistura de mariscos cobertos com molho cremoso de três <i>ajíes</i> (variedade de malagueta). Acompanha com <i>choclo</i> (variedade de milho) e <i>camote</i> (variedade de batata-doce) glaceado.</p> | <p>◆ CEBICHE FRITO 13,50€</p> <p><i>Cebiche</i> de peixe panado com <i>panko</i>, envolvido em molho de <i>ajíes</i> (variedade de malagueta). Acompanhado de <i>camote</i> (variedade de batata-doce) crocante e <i>choclo</i> (variedade de milho) salteado.</p> |
| <p>◆ CEBICHE NORTEÑO 13,00€</p> <p>O <i>cebiche</i> mais puro. Peixe branco do dia envolvido em <i>leche de tigre</i>. Acompanha com <i>choclo</i> (variedade de milho) e <i>camote</i> (variedade de batata-doce) glaceado.</p> | <p>◆ TIRADITO DE SALMÓN 13,50€</p> <p>Finas lâminas de salmão, cobertas com um molho <i>acebichado</i> e agrião. Acompanha um <i>causaki</i> recheado de abacate e queijo creme.</p> |
| <p>◆ CEBICHE SEGUNDO MUELLE 13,50€</p> <p>Peixe branco do dia e lâminas de polvo, cobertos com molho Segundo Muelle. Acompanha com <i>choclo</i> (variedade de milho) e <i>camote</i> (variedade de batata-doce) glaceado.</p> | <p>◆ TIRADITO AL AJÍ AMARILLO 14,50€</p> <p>Finas tiras de peixe, cobertas por um molho à base de <i>ají amarillo</i> (malagueta amarela) e mariscos. Acompanha com <i>choclo</i> (variedade de milho), <i>camote</i> (variedade de batata-doce) glaceado e <i>cancha</i> frita (milho nativo).</p> |

O Mediterrâneo

A cozinha mediterrânica é mais do que um conjunto de receitas, é um estilo de vida. Nela, os ingredientes são combinados com base numa tradição milenar que beira a perfeição. À gastronomia mediterrânica, e em particular à Italiana, o Segundo Muelle foi buscar produtos como o azeite, os oregãos, as natas e o queijo parmesão, que influenciaram definitivamente a riqueza da cozinha que o Peru oferece hoje ao mundo.



Tartar de Atún Acebichado



Linguini a la Huancaína con Lomo



Tartar de Salmón

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| <p>◆ ENSALADA MEDITERRÁNEA
Peito de frango grelhado com sementes de sésamo e queijo crocante, em cama de alface roxa envolvida em vinagrete balsâmico e <i>wantan's</i> crocantes.</p> | 9,00€ | <p>◆ PULPO AL CARBÓN
Lâminas de polvo grelhadas com molho <i>chimichurri</i>. Acompanha com batatas douradas e salada mista.</p> | 15,50€ |
| <p>◆ TARTAR DE SALMÓN
Pedacos de salmão e abacate marinados em azeite, alho, e lima, cobertos com agrião. Acompanha com tostas crocantes aromatizadas com emulsão de azeite com ervas frescas e glaze balsâmico.</p> | 12,00€ | <p>◆ LINGUINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO
Naco de lombo e camarões grelhados com linguini, envolvidos em molho <i>huancaína</i>.</p> | 18,00€ |
| <p>◆ TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO
Pedacos de atum e abacate marinados em molho <i>acebichado</i>. Acompanha com tostas crocantes aromatizadas com emulsão de azeite com ervas frescas e glaze balsâmico.</p> | 13,00€ | <p>◆ SALMÓN CON RISOTTO DI MONTI
Lombo de salmão grelhado com risotto de <i>ají amarillo</i> (malagueta amarela) e legumes.</p> | 19,00€ |

O Oriente

Fruto das migrações asiáticas com mais de um século, a cozinha Peruana recebeu extraordinárias influências do Extremo Oriente. O Japão, em particular, ofereceu ao Peru uma forma inteiramente nova de cozinhar, desde os cortes dos peixes às combinações de ingredientes e à harmonia dos empratamentos. A fusão da delicadeza japonesa com a riqueza de ingredientes peruana, criou alguns dos pratos inesquecíveis que vai provar no Segundo Muelle.





Langostinos Furai



Kani Maki



Joshake Maki



Atún Teriyaki

- | | |
|---|---|
| <p>◆ MAKI ACEBICHADO NEW STYLE* 12,50€</p> <p>Recheado de abacate e camarões <i>furai</i>, coberto com atum laminado e crocante de lulas em molho <i>acebichado</i>.</p> | <p>◆ JOSHAKE MAKI* 12,50€</p> <p>Recheado de camarões <i>furai</i>, salmão e abacate, envolvido em quinoa crocante e molho de maracujá.</p> |
| <p>◆ BATAYAKI MAKI* 12,50€</p> <p>Recheado com salmão, abacate e queijo creme, coberto com molho <i>batayaki</i> (manteiga doce picante e mistura de mariscos).</p> | <p>◆ SALTADO ORIENTAL 12,50€</p> <p>Salteado de peixes, marisco e legumes ao wok em aromas orientais. Acompanha com arroz.</p> |
| <p>◆ TACU MAKI* 12,50€</p> <p>Makis panados, recheados de queijo creme, salmão e abacate, coroados com molho <i>acebichado</i>.</p> | <p>◆ LANGOSTINOS FURAI 12,50€</p> <p>Camarão panado crocante, em cama de massa de arroz frita, acompanhado de molho de maracujá.</p> |
| <p>◆ KANI MAKI* 12,50€</p> <p>Recheado de camarões <i>furai</i> e abacate, coberto com um molho <i>spicy</i> de sapateira.</p> | <p>◆ ATÚN TERIYAKI 19,00€</p> <p>Lombo de atum grelhado, coberto por molho <i>teriyaki</i>. Acompanha com arroz e legumes salteados ao <i>wok</i>.</p> |

* Meia dose (5 peças) 7,00€

Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações e livro de elogios.

Os Crioulos

No Peru, a cozinha Crioula é a cozinha de casa. Receitas de família, receitas sobretudo de mulheres: mães, avós, tias, que operam diariamente milagres de sabor no calor das suas cozinhas e os guardam como tesouros para as gerações seguintes. A criatividade dos tempos de escassez e a extravagância dos tempos de abundância, criaram pratos que se confundem com a herança cultural Peruana. E que o Segundo Muelle prepara diariamente, com alegria e reverência.



Risotto de Quinua con Lomo Saltado



Tacu Tanque



Pescado en Salsa de Parihuela



Plancha Anticuchera

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| <p>  TACU TANQUE
 Tacu tacu à base de arroz e feijão, recheado com banana e selecção de mariscos envolvidos em molho de salmão fumado. </p> | <p>15,50€</p> | <p>  PLANCHA ANTICUCHERA
 Lombo salteado no wok com cebola e tomate com molho <i>anticuchera</i>. Acompanha com <i>choclo</i> (variedade de milho) salteado e batatas fritas. </p> | <p>18,00€</p> |
| <p>  RISOTTO DE QUINUA CON LOMO SALTADO
 Quinoa cremosa envolvida em molho <i>huancaína</i>, com lombo salteado no wok. </p> | <p>17,00€</p> | <p>  PESCADO EN SALSA DE PARIHUELA
 Peixe grelhado em molho <i>parihuela</i> com crocante de algas. Acompanha com arroz. </p> | <p>18,00€</p> |



As Sobremesas



Tres Leches



Bolo de Chocolate Cremoso con Helado

- | | | |
|---|--|-------|
| ◆ | TRES LECHEs | 5,00€ |
| | Bolo húmido de três leites coberto com chantilly e polvilhado com chocolate. | |
| ◆ | BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO CON HELADO | 5,00€ |
| | Bolo de chocolate cremoso morno, com bola de gelado. | |
| ◆ | SUSPIRO A LA LIMEÑA | 4,50€ |
| | Doce de leite coberto com merengue italiano e perfumado com canela. | |
| ◆ | CREME BRULÉE DE HIERBALUISA | 4,50€ |
| | Receita tradicional com toque de erva príncipe. | |
| ◆ | HELADOS | |
| | Baunilha / Limão | |
| | 1 Bola | 1,80€ |
| | 2 Bolas | 3,30€ |
| | 3 Bolas | 4,75€ |

Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor.
Neste estabelecimento existe livro de reclamações e livro de elogios.



As Bebidas



Chilcano de Sandia



Pisco Sour

◆ NUESTROS SOURS

PISCO SOUR 7,00€

Embaixador de todos os cocktails. Batido com pisco quebranta, sumo de lima e clara de ovo.

MARACUYÁ SOUR 7,00€

A nossa "paixão" em cocktail. Batido com pisco quebranta, sumo de maracujá e clara de ovo.

◆ MUELLE CHILCANERO

CHILCANO DEL MUELLE 6,50€

Paixão e sabor. Preparado com pisco quebranta, sumo de maracujá e ginger ale.

CHILCANO CLÁSICO 6,50€

Renovado e elegante. Preparado com pisco quebranta, gotas de sumo de lima e ginger ale.

CHILCANO DE SANDIA 6,50€

Refrescante e irreverente. Preparado com pisco quebranta, sumo de melancia e ginger ale.

CHILCANO DE NARANJA 6,50€

Leve e cítrico. Preparado com pisco quebranta, sumo de laranja e ginger ale.

CHILCANO DEL BOSQUE 6,50€

Fresco e misterioso. Preparado com pisco quebranta, frutas do bosque e ginger ale.

◆ ESPÍRITUS DEL MUELLE

SANGRE DE TORO 5,50€

Fino e refrescante. Preparado com pisco quebranta, vinho tinto, sumo de laranja e acompanhado com pêssego em cubos.

MOJITO COLADO 5,50€

Sabores e aromas do caribe. Preparado com Rum, folhas de hortelã, sumo de lima, ananás e creme de côco.

◆ COCTELERÍA CLÁSICA

WATERMELON PUNCH 5,50€

DOBLE BERRIES GIN 5,50€

PIÑA COLADA 5,50€

MOJITO 5,50€

GIN TONIC 5,00€

DAIQUIRI FROZEN (LIMÃO) 5,00€

DAIQUIRI FROZEN (MORANGO) 5,00€



 VINHOS VERDES		Copo 15cl	Garrafa	 VINHOS ROSÉ E LARANJA		Copo 15cl	Garrafa
	Quinta do Azevedo, Minho		14,50€		Olho de Mocho, Rosé, Alentejo		17,80€
	Soalheiro Allo, Alvarinho e Loureiro, Minho		17,50€		Art. Terra, Laranja, Alentejo	6,90€	27,50€
 VINHOS BRANCOS	Vinha da Urze, Douro	3,50€	13,90€	 VINHOS TINTOS	Casa de Saima, Bairrada	3,65€	14,90€
	Quinta dos Termos, Reserva, Beira Interior		15,50€		Pegos Claros, Castelão, Palmela		17,50€
	Andreza, Códaga do Larinho, Douro	4,65€	18,60€		Art. Terra Organic, Alentejo	6,90€	27,50€
	Dona Maria, Alentejo	4,95€	19,50€		Manoella, Douro	8,20€	32,50€
	Vale da Poupa, Moscatel Galego, Douro		22,00€		Dona Maria, Petit Verdot e Touriga		
	Quinta do Cerrado, Encruzado, Dão	6,40€	25,50€		Nacional, Alentejo		39,90€
	Cortes de Cima, Alentejo		27,50€	 ESPUMANTES	Filipa Pato - 3B - Blancs de Blancs		22,50€
	Vale da Capucha, Antão Vaz, Lisboa		29,50€		Quinta do Ferro, Bruto		25,50€
	Quinta de Santana, Riesling, Lisboa	8,25€	33,00€				
	Cem Reis, Viognier, Alentejo		38,50€				

Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações e livro de elogios.



SUMOS NATURAIS

Lima	2,80€
Laranja	2,80€
Maracujá	2,80€
Morango	2,80€
Ananás	2,80€

FROZEN

Segundo Muelle	3,00€
Lima	3,00€
Maracujá	3,00€
Morango	3,00€
Ananás	3,00€

REFRIGERANTES E ÁGUAS

Luso 25 cl	1,50€
Luso 50 cl	2,30€
Luso Gás 25 cl	1,60€
Água Tônica Nordic	2,05€
Coca-Cola	1,95€
Coca-Cola Zero	1,95€
Nestea Pessêgo	1,95€
Nestea Limão	1,95€

CERVEJAS

Sagres	1,95€
Sagres Sem Álcool	2,10€
Sagres Bohemia	2,20€
Sagres Bohemia Malte / Trigo	2,20€

DIGESTIVOS / LICORES

Tanqueray, Gin	9,00€
Porto, LBV	8,10€
Porto, Dry White	4,10€
Porto, Tawny	4,10€
Plantation 5 anos, Rum	5,25€
Licor Beirão	3,90€
Amarguinha	3,90€

WHISKY / AGUARDENTE

Courvoisier, Cognac (V.S.O.P.)	11,50€
CR & F Reserva	5,50€
The Balvenie (12 anos)	9,00€
Johnnie Walker Black Label (12 anos)	8,00€
Bushmill's	6,00€
Jameson	5,35€

CHÁS / INFUSÕES

Hortelã	1,40€
Chá Preto	1,40€
Chá Verde	1,40€

CAFÉ

Café	1,35€
Pingado	1,35€
Abatanado	1,35€
Descafeinado	1,35€
Capuccino	1,80€
Meia Leite	1,80€

Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações e livro de elogios.

“Alergias e intolerâncias alimentares: se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se, junto da nossa equipa”
Regulamento nº 1169/2011

“Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado” - Artigo 135º, nº 3 do Decreto-Lei 10/2015, 16 janeiro

