



Inaugurado em abril de 1964, no Bairro Imperial de São Cristóvão, o **Adegão Português** surge do sonho de quatro imigrantes europeus de oferecer à Cidade Maravilhosa a atmosfera gastronômica tradicional da Terrinha, respeitando a fartura das porções e a qualidade dos ingredientes.

Na foto, Manuel Barcia, conhecido carinhosamente como Manolinho, Francisco Iglesias, o Paco, e Zefferino Barcia convidam os clientes para uma experiência gastronômica sem nada a dever aos patrícios.



ENTRADAS

001	Bolinho de bacalhau (unidade aprox. 50g)	10,5	
002	Bolinho de bacalhau recheado com queijo da Serra da Estrela 🍷	18,	
003	Bolinho de bacalhau coquetel (10 unidades de aprox. 25g)	52,	
028	Pataniscas de bacalhau	59,	
004	Punheta de bacalhau	68,	
005	Croqueta de alheira 🍷	12,	
006	Porção de croquetas de alheira (10 unidades de aprox. 25g) 🍷	59,	
007	Alheira portuguesa	69,	
027	Presunto cru português (porção – aprox. 100g)	65,	
009	Couvert – Cesta de pães variados, manteiga, queijo minas, pickles, patês, batata calabresa e vinagrete de polvo 🍷	42,	
010	Azeitonas portuguesas (porção)	24,	
026	Sardinhas portuguesas (dupla)	28,	
011	Casquinha de siri	28,	
012	Pastel de queijo ou carne	48,	
014	(6 unidades) 🍷		
016	Pastel de camarão ou bacalhau	54,	
018	(6 unidades) 🍷		
020	Pastel de queijo de ovelha da Serra da Estrela (6 unidades) 🍷	96,	
022	Lula ao Siciliano (com alho, limão siciliano, manteiga e salsa)	55,	
030	Tábua de aperitivos – Cesta de pães variados, pastinhas, azeitonas, queijo minas, linguíça, presunto cru, castanhas, frutas e bolinhos de bacalhau	98,	
023	Polvo ao alho e olivas	115,	
024	Queijo de ovelha da Serra da Estrela (1/2 peça) 🍷	185,	




Bolinho de bacalhau

Pastel de queijo da Serra da Estrela

Tábua de aperitivos

NOVO

SOPAS

041	Caldo Verde 	36,
042	Creme de cebola 	42,
043	Creme de aspargos 	52,
044	Sopa Leão Veloso – Caldo de frutos do mar, com camarões, lula, polvo, vôngole, mexilhões e peixe, refogados na cebola e no alho, com tomates, pimentões e molho de tomate da casa ao caldo de açafrão e vinho branco	95,

SALADAS

061	Salada de palmito – Alface americano, tomate, palmito pupunha, agrião e cebola	32,
062	Salada portuguesa – Alface americano, tomate cereja, cebola, pepino, pimentão vermelho, azeitonas pretas e ovo cozido	38,
063	Salada Primavera – Alface americano, agrião, pepino, tomate cereja, cenoura ralada, queijo minas em cubos com orégano e damasco em cubos	44,
064	Tartare de bacalhau – Bacalhau picado, misturado à maionese de cebola, limão siciliano, salsinha e sumo de limão. Acompanha salada fresca de radicchio, chicória frisée, rúcula e agrião	55,
065	Carpaccio de bacalhau – Laminas finas de bacalhau cru, cobertas com vinagrete e salada fresca de radicchio, chicória frisée, rúcula e agrião	55,
066	Salada de bacalhau à portuguesa – Alface americano, brócolis cozido, tomate cereja, cebola, pepino, pimentão vermelho, azeitonas pretas, ovo cozido, alho em lâminas e bacalhau cozido desfiado	62,

VEGETARIANOS

081	Risotinho de legumes – Cenoura, aspargos, tomate e ervilha, refogados no alho, cebola e coentro, misturados com arroz branco, ao molho de tomate da casa e açafrão	44,
082	“Batatalhau” ao Brás – refogado de cebolas em tiras e alho, com batata palha, ovos mexidos e azeitonas	55,
083	Arroz “sem” pato – Carne de soja refogada ao molho da casa. Servida em camadas alternadas de arroz de açafrão e carne. Para decorar azeitonas pretas e salsa	55,
084	Pimentões recheados com Queijo da Serra da Estrela – Pimentões vermelhos recheados ao molho de natas com cebolas picadas e queijo da Serra da Estrela	62,

BACALHAU

Desfiados

Bacalhau ao Brás

Desfiado, refogado com cebolas em tiras e alho, batata palha, ovos mexidos e azeitonas

(101) Ind. 82, (102) 2P. 158,



Bacalhau ao Brás

Bacalhau com Natas

Desfiado, refogado e gratinado com alho, cebolas em tiras, batata palha, ovos mexidos, creme de leite, vinho branco e noz moscada

(104) Ind. 82, (105) 2P. 158,



Bacalhau Espiritual

Espiritual

Desfiado e gratinado, refogado com cebolas em tiras e no alho, com batata palha, cenoura, presunto de Ibérico, ovos mexidos e molho bechamel

(107) Ind. 84, (108) 2P. 162,

Aos Pedacos

À moda de Braga

Refogado com bacon, alho, cebola, repolho, açafão, arroz, pitada de pimenta do reino e coentro

(157) Ind. 84, (158) 2P. 162,



Bacalhau à moda do filho

Na tigela de barro

Lascas de bacalhau assadas no forno com dentes de alho, cebola, açafão, pimentões, batatas portuguesas grossas, ovos cozidos e azeitonas pretas

(133) Ind. 88, (134) 2P. 170,



Bacalhau à Gomes de Sá

Lasqueado à moda

Lascas de bacalhau refogadas no alho e cebola, com pimentão em tiras, azeitonas e salsa. Guarnecido com ovo cozido e batatas ao murro

(130) Ind. 88, (131) 2P. 170,



Bacalhau lasqueado à nossa moda

À moda do Filho

Pedaços de bacalhau frito, com batata portuguesa, regado ao molho de cebola e alho

(136) Ind. 92, (137) 2P. 178,

Gomes de Sá

Bacalhau aos pedaços, alho e cebola em tiras, com batatas sauté, salsa, azeitonas e ovo cozido

(124) Ind. 92, (125) 2P. 178,

Bacalhau do Rodrigues

Lascas fritas no azeite, dentes de alho com casca, presunto de Parma, alecrim, batatas ao murro, cebola, ovos e salsa

(151) Ind. 92, (152) 2P. 178,

BACALHAU

Aos Pedacos

Maria do Carmo

Lascas de bacalhau, brócolis, molho de açafreão, cebola e alho. Guarnecido de purê de batata

(139) Ind. 92, (140) 2P. 178,



Bacalhau Maria da Conceição

Maria da Conceição

(dos 10 anos)

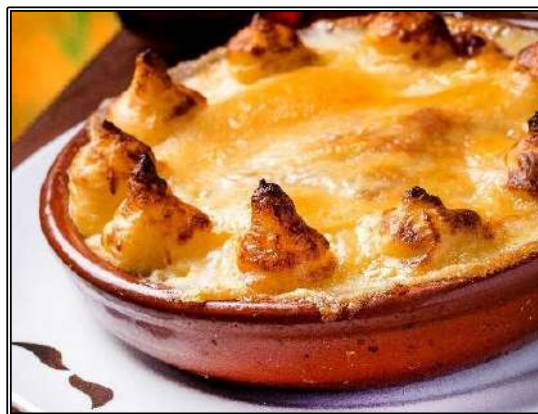
Lascas assadas ao molho de alho poro e camarão, com camada de cebola, tomate em rodela, parmesão e batatas ao murro

(142) Ind. 128, (143) 2P. 248,

Bacalhau do Rocha

Bacalhau aos pedaços, ao molho de creme de leite e presunto ibérico, gratinado com queijo de ovelha da Serra da Estrela e guarnecido com purê de batata

(145) Ind. 135, (146) 2P. 262,



Bacalhau do Rocha

Postas Cozidas & Gratinadas

Bacalhau à Portuguesa

Posta cozida, com batatas, cebolas, brócolis, ovos e alhos cozidos

(171) Ind. 145, (172) 2P. 278,

Bacalhau à Espanhola

Posta cozida, ao molho tomate com páprica, batatas, ovo, cebolas e pimentões

(174) Ind. 145, (175) Ind. 278,

Zé do Pipo

Posta cozida no leite, com purê de batatas, ao molho de cebola e alho, gratinado com maionese

(180) Ind. 145, (181) 2P. 278,

Bacalhau dos Alves

Posta gratinada, ao molho de Catupiry, alho poro, vinho branco e camarão picado com purê de batatas

(192) Ind. 150, (193) 2P. 288,

Ao molho branco

Posta de bacalhau gratinada, ao molho branco, com cebolas, camarões, batatas em rodela e ovo cozido

(183) Ind. 150, (184) 2P. 288,



Bacalhau ao Zé do Pipo

BACALHAU

Postas Fritas

Dom Armando

Posta de bacalhau frito, com batatas coradas, ovo cozido, cebola e pimentão fritos e brócolis refogado 🍴

(195) Ind. 145, (196) 2P. 278,

Bacalhau à M^a da Fonte

Posta de bacalhau frita, com batata portuguesa, regado ao molho de cebola e alho 🍴

(198) Ind. 145, (199) 2P. 278,



Bacalhau à Dom Armando

Postas assadas

Bacalhau Misto

Posta assada, ao molho de alho, com brócolis refogado, batata cozida, ovo cozido e azeitonas

(201) Ind. 145, (202) 2P. 278,



Bacalhau Misto

Bacalhau do Maraca

Posta de bacalhau assada, com pimentões, batatas ao murro, azeitonas pretas e alho laminado frito no azeite

(228) Ind. 145, (229) 2P. 278,



Bacalhau ao Dom Rodrigo

Bacalhau do Antelo

Assado, ao molho de alho, com batata sauté, cebola e pimentão em tiras fritos

(207) Ind. 145, (208) 2P. 278,

Tropical

Assado, ao molho de alho, cebola e pimentão, batatas coradas e arroz de brócolis

(204) Ind. 145, (205) 2P. 278,



Bacalhau Tropical

Lagareiro

Assado no forno, ao molho de cebola e alho com açafraão, guarnecido com batatas novas ao murro e arroz de brócolis ou brócolis americano

(213) Ind. 155, (214) 2P. 298,

Dona Rosa

Assado no forno, ao molho de alho poró e camarão. Guarnecido com vagem e cenoura refogados, tomate assado e batata corada

(219) Ind. 158, (220) 2P. 304,

Dom Rodrigo

Assado, ao molho de alho em lâminas, com tomate, cebola e batatas ao murro assados no forno e brócolis refogado

(216) Ind. 155, (217) 2P. 298,

À Serra da Estrela

Assado no forno, coberto com queijo da Serra da Estrela. Guarnecido de aspargos frescos, tomates assados e batata ao murro 🍴

(222) Ind. 162, (223) 2P. 312,

BACALHAU

Postas Premium (as melhores postas do lombo de Gadus Mohua Imperial, selecionadas para você)

Lagareiro

Assado no forno, ao molho de cebola e alho com açafrão, guarnecido com batatas novas ao murro e arroz de brócolis ou brócolis americano

(215)

Trad. 398,



Bacalhau à Lagareiro

Dom Rodrigo

Assado, ao molho de alho em lâminas, com tomate, cebola e batatas ao murro assados no forno e brócolis refogado

(218)

Trad. 398,



Bacalhau do Maraca

Zé do Pipo

Posta cozida no leite, com purê de batatas, ao molho de cebola e alho, gratinado com maionese

(182)

Trad. 398,

Bacalhau do Maraca

Posta assada no forno, com pimentões, batatas ao murro, azeitonas pretas e alho laminado frito no azeite

(230)

Trad. 398,



Bacalhau da Dona Rosa

Dona Rosa

Assado no forno, ao molho de alho poró e camarão. Guarnecido com vagem e cenoura refogados, tomate assado e batata corada

(221)

Trad. 398,



Bacalhau à Serra da Estrela

À Serra da Estrela

Assado no forno, coberto com queijo da Serra da Estrela. Guarnecido de aspargos frescos, tomate e batatas ao murro

(224)

Trad. 398,

FRUTOS DO MAR

Lula à Fragateira

Refogada no azeite com alho, cebola, lombinho suíno e molho de tomate da casa. Guarnecido de arroz branco

(301) Ind. 59, (302) 2P. 115,



Lula à Fragateira

Arroz de polvo à moda do Minho

Polvo laminado e refogado com chouriço vermelho, ao alho, cebola, tomate, coentro e azeitonas, com arroz cozido no próprio caldo

(304) Ind. 120, (305) 2P. 232,



Polvo assado ao Adegão

Polvo assado ao Adegão

Assado ao forno, ao molho de alho, cebola, pimentão, azeitonas e coentro, com batatas ao murro

(313) Ind. 135, (314) 2P. 266,

Polvo à Lagareiro

Assado no forno, ao molho de cebola e alho com açafrão. Guarnecido com batata ao murro e arroz de brócolis

(316) Ind. 135, (317) 2P. 266,



Polvo à Lagareiro

Polvo grelhado com arroz de camarão

Grelhado, ao molho de alho, guarnecido com arroz de camarão

(319) Ind. 145, (320) 2P. 286,



Polvo grelhado ao grão de bico tartufi

Polvo grelhado ao grão de bico tartufi

com purê de grão de bico trufado, limão siciliano e cebolas assadas

(334) Ind. 145, (335) 2P. 286,

Arroz de frutos do mar

Camarões médios, lula, polvo, vôngole, mexilhões e peixe, refogados no alho e na cebola, com tomate, ervilha e vinho branco, ao molho de tomate da casa e arroz de açafrão

(322) Ind. 120, (323) 2P. 232,

Moqueca de frutos do mar

Camarões médios, lula, polvo, vôngole, mexilhões e peixe, ao molho de tomate da casa, com cebolas em tiras, tomates e pimentões. Guarnecido de pirão de peixe e arroz branco

(326) 3P. 392,

Pedra de frutos do mar

Camarões grandes, lula, polvo, peixe, mexilhões, vôngole e legumes rústicos grelhados na pedra sabão ao azeite, sal grosso e alecrim

(338) 3P. 392,

NOVO

CAMARÕES

Arroz de camarão

Camarões refogados no alho, cebola, coentro, ervilha, tomate, ao molho de tomate da casa e açafrão

(351) Ind. 48, (352) 2P. 89,



Camarões crocantes com arroz azedinho

Camarão gratinado ao molho cremoso de Catupiry

(355) Ind. 48, (356) 2P. 89,

Strogonoff de camarão

Refogado no alho e na cebola, ao molho de creme de leite, ketchup e champignon. Acompanha arroz e batata sauté

(357) Ind. 52, (358) 2P. 98,

Camarões crocantes com arroz azedinho

Camarões empanados em farinha de rosca caseira, com arroz cremoso de limão siciliano e amêndoas

(359) Ind. 52, (360) 2P. 98,

Moqueca de camarão à baiana

Refogados no azeite de dendê com alho, cebola, pimentão, tomate e coentro ao molho de tomate da casa e leite de coco. Guarnecido de arroz branco e farofa de dendê

(361) Ind. 56, (362) 2P. 106,



Camarão Imperial



Camarão recheado

Bobó de camarão

Camarões refogados no alho, cebola, coentro, pimentão e tomate, ao molho de leite de coco, creme de aipim e azeite de dendê. Guarnecido de arroz branco

(363) Ind. 56, (364) 2P. 106,

Camarão Imperial

Camarões médios empanados em farinha panko, recheados com Catupiry. Guarnecido com arroz cremoso de leite de coco e batata palha

(379) Ind. 88, (380) 2P. 170,

Camarão recheado

Camarões médios à milanesa, recheados com Catupiry. Guarnecido com Arroz à Grega


(365) Ind. 88, (366) 2P. 170,

PEIXES

401 **Sardinha à portuguesa** – Assadas, com pimentões e cebolas assadas, batatas Ind. 44,
402 cozidas e alho 2P. 80,

381 **Tilápia com arroz de brócolis e batatas portuguesas** 44,
382 82,

383 **Tilápia crocante com arroz cremoso de açafreão** – filé de tilápia empanada em
384 farinha panko com arroz cremoso de açafreão 

391 **Moqueca de Dourado à baiana** – Refogado no azeite de dendê com alho, cebola,
392 pimentão, tomate, camarão e coentro ao molho de tomate da casa e leite de coco.
Acompanha arroz branco e farofa de dendê  48,
90,

393 **Dourado grelhado com legumes refogados** – com brócolis refogado, bastonetes
394 de cenoura, vagem, ervilhas e palmito pupunha

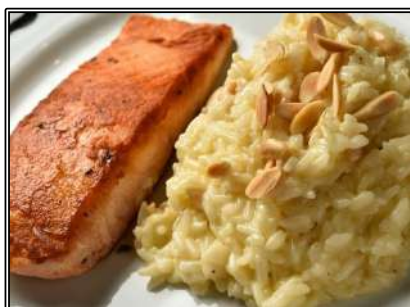
412 **Salmão com arroz cremoso de amêndoas**
413

414 **Salmão na crosta de amêndoas** – Salmão na crosta de amêndoas com arroz 84,
415 cremoso de aspargos frescos 162,

416 **Salmão ao alho poró e batatas ao murro**
417



Moqueca de dourado à baiana




Salmão com arroz de amêndoas




Linguado à doré ao molho de camarão

437 **Posta de pescada amarela com legumes rústicos** – cenoura, abobrinha, batata
438 doce, cebola, tomate e brócolis americano grelhados no azeite ao sal grosso e alecrim 88,

439 **Pescada amarela grelhada** – ao molho de camarão, arroz de brócolis e legumes 170,
440 refogados 

421 **Linguado grelhado com salada primavera**
422

423 **Linguado à doré ao molho de camarão e purê**  98,
424 190,

425 **Linguado grelhado com arroz de camarão**
426

431 **Moqueca de Badejo à Capixaba** – Cozido ao molho de tomate e camarões, pirão
432 de peixe e arroz branco 134,

433 **Filé de Badejo ao azeite de alecrim** – Filé alto de badejo, em cama de palmito 262,
434 pupunha grelhado, regado ao azeite de alecrim 

CORDEIRO

Cordeiro estufado

Guisado ao molho da casa, com alho, cebola, ervilha, tomate picado, azeitonas pretas e batatas novas

(451) Ind. 108, (452) 2P. 210,

Cordeiro espanhol

Assado na manteiga, ao molho de tomilho. Guarnecido com arroz espanhol (arroz de açafrão, com pimentão vermelho, azeitonas, amêndoa e salsa)

(453) Ind. 108, (454) 2P. 210,

Cordeiro com ervas

Assado ao azeite de ervas, alho frito e batatas coradas

(455) Ind. 108, (456) 2P. 210,

PATO

Arroz de pato

Desfiado, ao molho da casa, com bacon e linguiça portuguesa picados. Servido em camadas alternadas de arroz de açafrão e pato. Para decorar, rodela de linguiças, pedaços de bacon e azeitonas pretas



(461) Ind. 82, (462) 2P. 158,

PORCO

Arroz de costelinhas

Costelinha suína cozida em vinha d'alho por duas horas, misturada ao arroz, refogado com alho, cebola, pimentão, azeitonas pretas e linguiça portuguesa

(471) Ind. 48, (472) 2P. 89,

Leitão à Bairrada (¼)

Assado por três horas e meia. Guarnecido com batatas coradas ou batatas ao murro, salada portuguesa e molho à moda da Bairrada

(473) 2P. 336,



Leitão à moda da Bairrada

CORTES BOVINOS

Bife à Parmegiana

bife à milanesa, com presunto e queijo, ao molho de tomate da casa, gratinado. Guarnecido com purê de batata 🍴

(481) Ind. 62, (482) 2P. 118,

Strogonoff de carne

com arroz branco e batatas sauté

(483) Ind. 62, (484) 2P. 118,

Escalopinho ao natas, com batata frita

escalope de maminha grelhado, regado ao molho branco, com lascas de cebolas e alho inteiro

(489) Ind. 78, (490) 2P. 150,

Medalhão à Piamontese

Grelhado, ao molho madeira e champignon. Guarnecido com arroz à Piamontese

(485) Ind. 78, (486) 2P. 150,

Medalhão à Gabriela

Medalhão de mignon grelhado, com batatas rústicas, cebolas e pimentões fritos e maionese de ervas trufada

(495) Ind. 88, (496) 2P. 170,

Filé ao queijo da Serra da Estrela com crispy de Parma 🍴

(491) Ind. 88, (492) 2P. 170,



Medalhão à Piamontese



Medalhão à Gabriela



Filé ao queijo da Serra

Picanha à Oswaldo Aranha

picanha fatiada e grelhada, ao molho de alho frito. Acompanha arroz branco, farofa de bacon e batatas portuguesas 🍴

(501) Ind. 92, (502) 2P. 176,

Picanha com arroz de brócolis, batatas fritas e farofa de ovo 🍴

(503) Ind. 92, (504) 2P. 176,

Churrasco misto

com arroz, farofa de ovos, batata frita e molho à campanha 🍴

(497) Ind. 78, (498) 2P. 150,

FRANGOS

Peito de frango à Parmegiana 🍴

(511) Ind. 48, (512) 2P. 89,


Franguinho com arroz de brócolis e batatas ao murro

(513) Ind. 48, (514) 2P. 89,



Tiras de frango à milanesa com salada portuguesa 🍴

(515) Ind. 48, (516) 2P. 89,

INFANTIL (Para crianças de até 12 anos)

521	Peito de frango à milanesa – com arroz, feijão e fritas 	35,
522	Filé com fritas – com arroz, feijão e fritas	42,
523	Linguado grelhado – com arroz, feijão e purê de batatas	46,

GUARNIÇÕES

531	Arroz branco	18,
532	Arroz de brócolis	28,
533	Arroz de tomate	28,
534	Arroz de açafrão	32,
535	Arroz à Grega – passas, vagem, ervilha, cenoura e presunto	34,
536	Arroz à Piamontese	36,
537	Batata frita	28,
538	Batata portuguesa	28,
539	Farofa de bacon 	22,
540	Farofa de ovos 	26,
541	Molho de alho	18,
542	Molho de camarão	28,

SOBREMESAS

Doçaria Portuguesa

551	Rabanada (de novembro à janeiro) 🇵🇹	12,	
552	Barriginha de freira	12,	
553	Pastel de natas (Pastel de Belém) 🇵🇹	14,	
554	Pastel de Santa Clara	14,	
555	Dom Rodrigo	14,	
556	Ovos moles	16,	
557	Molotof (Pudim de claras)	18,	
558	Baba de camelo	22,	
559	Rocambole de laranja	22,	



Pastel de Natas



Rocambole de Laranja







Natas do Céu

560	Serradura de limão 🇵🇹	24,	
561	Nuvem de coco 🇵🇹	24,	
564	Toucinho do céu	28,	
565	Toucinho do céu do convento	28,	
562	Natas do céu 🇵🇹	24, 28,	
563	Copas de amoras 🇵🇹	24, 28,	

SOBREMESAS

Demais sobremesas

581	Frutas do dia	12,	
582	Pudim de leite	14,	
583	Quindim de coco	14,	
584	Mousse de Chocolate	16,	
585	Sorvete (2 bolas)	16,	
587	Creme de manga	24,	
588	Creme de papaya com licor de cassis	28,	
586	Petit Gateau com calda de chocolate e sorvete de creme 	28,	
589	Petit Gateau de Doce de Leite com calda de vinho e sorvete de creme  	32,	

Petit Gateau de Doce de Leite

BEBIDAS

601	Água mineral (sem ou com gás)	7,5
602	Refrigerante	8,5
603	Matte ou Ice Tea	8,5
604	Suco de fruta natural (copo, aprox. 250ml)	12,
606	Água de coco natural (copo, aprox. 250ml)	15,
608	Suco de uva integral	18,
609	Fino (Chopp Brahma)	12,5
	Cerveja (long neck)	
610	Bohemia	12,5
611	Stella Artois	14,
619	Heineken Heineken 0,0%	16,
612	Super Bock Mini (250ml, Portugal)	18,
613	Café expresso	6,8
614	Chás & Infusões (Consulte os sabores)	8,

❖ Para mais opções de bebidas, drinks e vinhos, consulte nossa carta de bebidas.



Bairro Imperial de
São Cristóvão

Barra da Tijuca

Telefones:

(21) 96878-5550
(21) 2580-7288
(21) 2580-4578

Horário de funcionamento:

Seg. à sáb. – 11h às 17h

Formas de pagamento:

Dinheiro, cartões de crédito ou débito, Alelo, TR,
VR

Endereço:

Campo de São Cristóvão, 212, São Cristóvão –
20.921-440

Telefones:

(21) 97644-7935
(21) 2431-2958
(21) 2438-1178

Horário de funcionamento:

12h às 23h

Formas de pagamento:

Dinheiro, cartões de crédito ou débito, Alelo, TR,
VR, Sodexo

Endereço:

Shopping Rio Design Barra
Av. das Américas, 7.777, 3º piso, Barra da Tijuca –
22.793-081



@adegaoportugues



/adegaoportugues

www.adegaoportugues.com.br

Não nos responsabilizamos por informações obtidas através de meios não oficiais do Adegão Português



Pratos assinalados com esse símbolo contém glúten

:: Não cobramos serviço. O seu pagamento é opcional, e é destinado direta e integralmente à equipe ::

:: Preços em real (R\$) :: Prefeitura do Rio: 1746 :: Central de Atendimento à Mulher: 180 ::

:: Vigilância Sanitária: (21) 2224-4606 :: PROCON: (21) 2216-8632 ::

