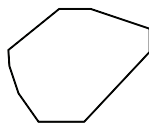


the
Fine Stage
restaurante
casa da música

Bem-vindo ao Restaurante Casa da Música, onde a gastronomia
se funde com a harmonia da música e da arquitectura.
O nosso espaço oferece uma experiência sensorial única —
um verdadeiro concerto de sabores, texturas e emoções.



Entradas

- Sopa do dia - 4€
Camarão ao Alho Crostinis - 12€
Carpaccio de Novilho Crostinis, gema confitada, óleo de trufa e alcaparras - 15€
Ovos Rotos Presunto ibérico, ovo, cogumelos salteados e batata frita - 15€
“Gunkans” de Queijo Cabra Balsâmico, figo caramelizado e frutos secos - 14€

Peixe

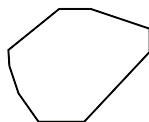
- Linguini com Amêijoas e Gambas - 22€
Robalo com Risotto de Limão - 24€
Lombo de Bacalhau Grelhado Batata a murro e grelos salteados - 28€
Bife de Atum Linguini e legumes salteados - 22€

Carne

- Entrecôte de Novilho Risotto de cogumelos porcini e trufa - 22€
Lombo à Portuguesa Presunto Ibérico e ovo a cavalo - 27€
Plumas de Porco Preto Arroz de enchidos e grelos - 24€
Wellington de Novilho Puré de trufa - 28€

Sobremesa

- Fondant de Caramelo Gelado de frutos vermelhos - 9€
Fondant de Marmelo Gelado de queijo da serra - 9€
Mousse de Chocolate - 8€
Cheesecake de Frutos Vermelhos - 9€
Fruta Laminada Laranja, maçã, kiwi - 5,5€
Fruta Laminada Especial Manga, abacaxi - 6,5€
Prato de Fruta - 7€
Prato de Fruta Especial - 8€



Entradas

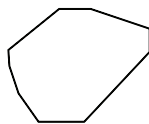
- Gyosas de Frango 4 unidades – 7€
 Tempura de Camarão 4 unidades – 12€
 Carpaccio de Peixe Molho ponzu e azeite trufado picante – 21€
 Tataki de Atum Molho ponzu picante e kizami – 15€
 Tártaro de Salmão Ceviche – 14€
 Ceviche – 12€

Temakis

- Salmão Cebolinho – 11€
 Salmão Picante Cebolinho e molho de sésamo picante – 11€
 Atum Cebolinho e kizami – 12€
 Especial À escolha de chef – 13€

Urumaki

- Salmão Kampyo – 10€
 Salmão Picante Espargos e óleo de sésamo picante – 11€
 Ebiten Camarão, abacate, maionese picante e tobiko – 10€
 Nobashi Camarão, maionese japonesa e tobijo – 11€



Hossomaki

Salmão - 9€

Atum - 10€

Ebi - 10€

Kampyo - 8€

Sashimi

Salmão 8 fatias - 13€

Atum 8 fatias - 16€

Lírio 8 fatias - 14€

Peixe Branco 8 fatias - 13€

Moriawase 15 fatias - 23€

Especialidades

Gunkan Freestyle 6 unidades - 22€

Futomaki Casa da Música 6 unidades - 27€

Uramaki Ovo de Cordoniz Com camarão nobashi - 24€

Hot Casa da Música 8 unidades - 28€

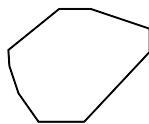
Combinado Sushi E Sashimi

Com Sashimi - Sem Sashimi

16 Unidades - 23€ | 26€

25 Unidades - 32€ | 37€

50 Unidades - 61€ | 68€



Cocktails Aperitivos

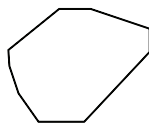
- Aperol Spritz Aperol, espumante e água castelo – 7€
Negroni Vermute tinto, campri e gin beefeater – 7€
Campari Orange Campari e sumo de laranja natural – 7€
Porto Tónico Porto branco e água tônica – 7€

Cocktails Clássicos

- Moscow Mule Vodka, lima e ginger beer – 8€
Caipirinha Original Cachaça, lima e açúcar – 7€
Caipirinha de Morango – 8€
Caipirinha de Maracujá – 8€
Disaronno Sour Hour – 7€
Long Island Ice Tea Top secret – 9€
Mojito Original Rum, açúcar, hortelã e água castelo – 7€
Mojito de Morango/Maracujá – 8€
Expresso Martini Khalua, vodka e café – 8€
Margarita Tequila, Cointreau e sumo de lima – 8€
Daiquiri Rum, sumo de lima e xarope de açúcar – 7€
Cosmopolitan Vodka citron, sumo de limão, cointreau e cranberry – 8€
Rossini Espumante e polpa de morango – 7€
Mimosa Espumante e sumo de laranja natural – 7€

Sangrias

- Sangria de Vinho Branco • Tinto • Rosé – 18€ | 30€
Sangria de Espumante Rosé – 22€ | 36€
Sangria de Espumante Bruto – 22€ | 36€
Sangria de Champagne – 45€ | 85€



Sumos Naturais e Mocktails

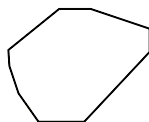
- Limonada - 2,5€
Limonada Sabores Morango | Maracujá | Maçã Verde - 3,5€
Jarro Limonada - 6€
Jarro Limonada Sabores - 8€
Sumo Natural de Laranja - 3,5€
Virgin Mojito Rum s/ álcool, sumo de lima, xarope de açúcar e hortelã - 5€

Cervejas e Cidras

- Sommersby (Garrafa - 33cl) - 3,5€
Super Bock (Garrafa - 20cl) - 3,5€
Super Bock Stout (Garrafa - 20cl) - 3,5€
Super Bock (Pressão - 20cl) - 3€
Super Bock (Pressão - 25cl) - 3€

Águas e Refrigerantes

- Água s/ Gás (35cl) - 2,3€
Água s/ Gás (70cl) - 3,7€
Água das Pedras (25cl) - 2,4€
Água das Pedras (1L) - 4,7€
Água Castelo (25cl) - 2,4€
Pedras de Limão (25cl) - 2,4€
Tónica Schweppes (25cl) - 2,4€
Tónica Premium - 3,7€
Coca-Cola Original ou Zero (33cl) - 2,8€
Ice-Tea Pêssego / Limão / Manga (33cl) - 2,8€
Guaraná Antártica (33cl) - 2,8€
Seven-Up (33cl) - 2,8€
Ginger-Ale (25cl) - 2,4€
Red Bull (25cl) - 4,8€



Gin Tónico

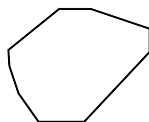
- Beefeater Laranja e limão – 265€
 Bulldog Lima, limão e laranja – 10€
 Nordés Louro e uva branca – 15€
 Hendricks Limão, pepino e pimenta preta – 12€
 Puerto das Índias Morango – 11€
 Monkey 47 Laranja e baunilha – 15€
 Bombay Dry Lima, limão e zimbro – 8€
 Tanqueray Lima e zimbro – 8€

Whisky

- Red Label – 6,5€
 Jameson – 6,5€
 Cutty Shark – 6,5€
 Jack Daniel's – 7€
 Black Label – 9€
 Bushmills – 6,5€
 Four Roses – 7€
 Ballantines 12 – 9€

Rum

- Havana 3 anos – 6€
 Captain Morgan Jam Black – 7€
 Diplomático – 11€



Vodka

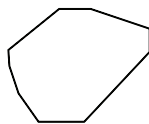
Absolut - 7€
Grey Goose - 12€
Belvedere - 12€

Tequila

Olmecca - 6,5€
Patrón Silver - 8€
Don Júlio Reposado - 8€

Cafetaria

Café - 1,8€
Descafeinado - 1,9€
Pingo - 1,9€
Carioca de Café - 1,6€
Carioca de Limão - 1,6€
Carioca de Limão Duplo - 2,5€
Abatanado - 2,3€
Meia de Leite - 2,6€
Café Duplo - 2,6€
Capuccino - 3€
Chocolate Quente - 3,1€
Especial CdM - 4,5€
Chã Premium TWG - 4,2€
Irish Coffee - 8,5€



Espumante & Champagne

Héritage Brut França – 5€

Bulldog França – 6€

Vinho Branco

CdM Branco by Vallegre Douro – 4€

Villa Lisa Douro – 4€

Palato do Côa Douro – 5€

Anselmo Mendes Muros Antigos Loureiro Vinhos Verdes – 6€

Vinha de Reis Dão – 6€

SemPar Niepoort Alentejo – 5€

Vinho Rosé

Palato do Côa Douro – 5€

Villa Lisa Douro – 4€

Vinha de Reis Dão – 6€

Vinho Tinto

CdM by Vallegre Douro – 4€

Villa Lisa Douro – 4€

Palato do Côa Douro – 5€

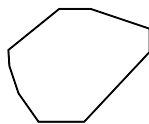
Vinha de Reis Dão – 6€

SemPar Niepoort Alentejo – 5€

Vinho do Porto

Dalva Dry White- 6€

Taylor's 10 Anos Old Tawny- 9€



Espumante

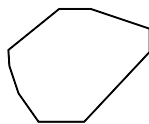
Héritage Brut França - 16€
Henry Le Blanc França - 18€
Quinta do Rol de Blancs Chardonnay 2016 Lisboa - 34€
Colinas Brut Nature Bairrada - 45€

CHAMPAGNE

HBlin Bruto 37.5cl - 39€
Henry Le Blanc 75cl - 62€

VINHO BRANCO

CdM Branco by Vallegre Douro - 16€
Palato do Côa Douro - 23€
Odisseia Douro - 24€
Dona Francisca Douro - 29€
Crasto Superior Douro - 39€
Grainha Reserva Douro - 37€
Villa Lisa Douro - 29€
Redoma Niepoort Dão - 43€
Vinha de Reis Dão - 27€
Vinha de Reis Encruzado Dão - 39€
Taboadella Encruzado Dão - 37€
Monte da Peceguina Alentejo - 35€
SemPar Niepoort Alentejo - 21€
Malhadinha Alentejo - 68€
Monte das Serva Alentejo - 18€



Vinho Rosé

Palato do Côa Douro – 23€
Villa Lisa Douro – 29€
Odisseia Douro – 22€
Vinha de Reis Dão – 27€
Monte da Peceguina Alentejo – 34€
Monte das Servas Alentejo – 18€

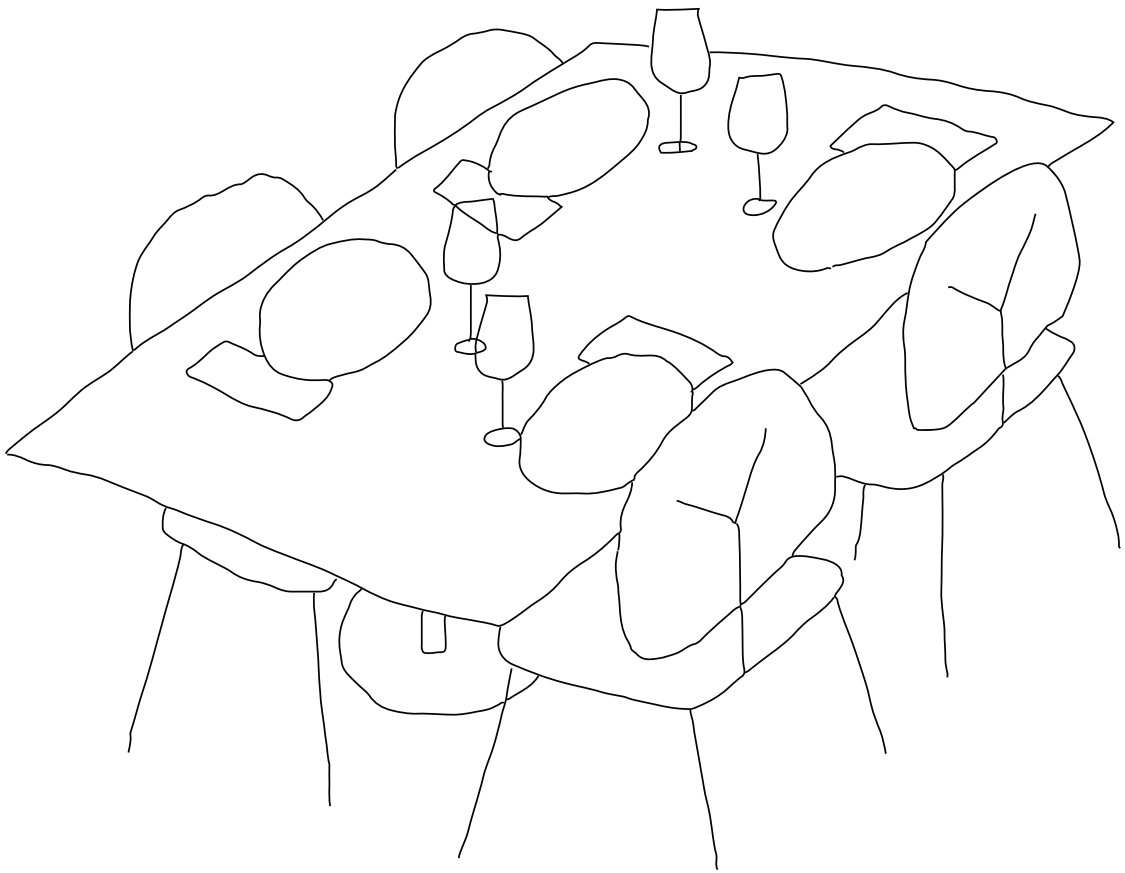
Vinho Tinto

CdM Tinto by Vallegre Douro – 16€
Palato do Côa Douro – 23€
Odisseia Douro – 24€
Dona Francisca Vinhas Velhas Douro – 39€
Crasto Superior Douro – 39€
Grainha Reserva Douro – 37€
Villa Lisa Douro – 29€
Redoma Niepoort Douro – 73€
Taboadella Dão – 37€
Vinha de Reis Alfrocheiro Dão – 39€
Vinha de Reis Dão – 27€
Monte da Peceguina Alentejo – 35€
SemPar Niepoort Alentejo – 22€
Malhadinha Alentejo – 93€
Monte das Servas Alentejo – 18€

Vinho Verde

Anselmo Mendes Muros Antigos Loureiro – 19€
Quinta da Raza Alvarinho | Trajadura – 17€
Casa da Tapada Alvarinho – 29€

the
Fine Stage



restaurante

casa da música