



COIMBRA

Vivencie en el **Restaurante “Praça de Coimbra”**
la “hospitalidad lusitana” y mime su paladar com nuestras ricas
especialidades del Mar y de la Tierra.

Coimbra – Ciudad de los estudiantes y del Fado!

Con el “Fado de Coimbra”, la ciudad creó su próprio estilo musical.



Todos son bienvenidos!

Em todas las comidas está incluído el IVA a 19%
Em todas las bebidas está incluído el IVA a 7%



Entradas & “Tapas”

Tapas – son pequenas raciones de comida, típicas de la comida española.
(recomendamos 3-4 tapas por persona)

Pan + Aioli	3,90€
-------------	-------

1. Sopa de Pescado ^{d)} com Gamba & Mejillones	9,90€
--	-------

2. Ensalada de Tomate y Cebolla “ à Portuguesa ”	5,90€
---	-------

3. Ensalada Mixta	7,90€
--------------------------	-------

Vegetariano

Alcachofas con gorgonzola ^{g)}	5,90€
---	-------

Patatas bravas (picante)	4,90€
--------------------------	-------

Champinones al Ajillo	5,30€
-----------------------	-------

Verdura Mixta	4,30€
---------------	-------

Coliflor Gratinada con Queso	4,30€
------------------------------	-------

Queso de Cabra Gratinado ^{a,g)} con Miel y Nueces ^{h)}	12,90€
--	--------

Queso de Vaca con Miel ^{g)}	6,10€
--------------------------------------	-------

Plato de Quesos Variados ^{g)}	15,90€
--	--------

Aceitunas ^{3,6)}	4,90€
---------------------------	-------

Pimientos de Padrón con Sal del Mar	7,90€
-------------------------------------	-------

Patatas Fritas Dulces	5,10€
-----------------------	-------

Entradas & “Tapas”

Carne

Guiso de Frijoles Tradicional (com Chorizo y Carne de Cerdo)	7,50€
Chicken Wings (scharf)	6,90€
Chorizo a la Plancha (2 Pedazos)	8,50€
Dátiles com Bacon ²⁾	7,90€
Albóndigas en Salsa de Tomate (Cerdo y Ternera)	7,90€
Tiritas de Pollo en Salsa de Pimienta	8,30€
Castanas & Bacon ²⁾	6,90€
Chuleta de Cordero con Romero (2 Stück)	9,90€
Tapa Paella Valenciana (Cerdo y Pollo)	8,90€
Queso de Cabra Empanizado ^{a,g)} con Bacon ²⁾ y marmelada	6,90€
Filete de Pavo Envuelto en Bacon ²⁾	7,90€
Tiritas de Cerdo com Salsa de Mostaza ^{b)}	8,30€
Plato de Jamón	10,90€

Pescados & Frutos de Mar

Gambas al Ajillo Flambeadas ^{b)} (8 Piezas Peladas)	17,90€
Boquerones en Vinagre (Tapa Fría)	7,90€
Gambas a la Plancha (5 Pedazos Enteros)	12,90€
Garbanzos ^{h)} com Atún ^{d)} & Pimientos y Aceite de Oliva (Tapa Fría)	7,90€
Tiritas de Salmón en Salsa de Mostaza ^{j)}	12,90€
Mejillones en Tomate o en Vino Blanco (Estacional)	15,90€
Filetes de Sardina	8,90€
Pasteles de Bacalao (4 trozos)	6,50€
Chipirones a la Plancha ^{m)}	10,90€
Chipirones Empanizados y Fritos	7,90€
Almejas a la ^{m)} “Bolhão Pato”	15,90€
Tiritas de pez mantequilla con pimienta verde	12,90€



Pescado ^{d)}

Servido com patatas cocidas com Romero y Verduras

21. Sorpresa de Pescados a la Plancha	23,90€
22. Dorada a la Plancha	24,90€
23. Salmón a la Plancha en Salsa de Limón y Eneldo	23,90€
24. Pincho de Pez Gato con Camarones ³⁾	29,90€
25. Chipirones a la Plancha ³⁾ com Vinagreta de Cebolla ^{m)}	22,90€
26. Sardinas a la Plancha	16,90€
27. Bacalao Mondego Art ^{c)} (Preparación ca. 30-45 Min.)	29,90€
28. Guiso de Pescado Seeman's Art ¹⁾	23,90€
29. Pulpo ³⁾ com Cebolla (Preparación ca. 30-45 Min.)	29,90€
30. Linguini ²⁾ con Frutos de Mar ^{a,b,m)}	20,90€
31. Masa ²⁾ con Gambas ^{a,b,m)}	20,90€



¹ Solo servido con Patatas cocidas

² Plato de Pasta

Carne

Servido con Patatas Fritas y Arroz
(si desea cambiar algun suplemento por patata dulce , hay um cargo adicional de 3 Euros)

- | | |
|--|--------|
| 38. Pincho de Carnes Variadas con Salsa de Ajo | 23,90€ |
| 39. Solomillo de Ternera com Mantequilla de Hierbas ^{g)} (200g) | 26,90€ |
| 40. Filete de Vaca a la Casa (200g) (com Salsa de Ajo) ^{g)} | 34,90€ |
| 41. Filete de Pavo Envuelto en Bacon ²⁾ con Camarones ^{b)} & Mousse de Zanahoria | 20,90€ |
| 42. Solomillos de Cerdo en Salsa de Pimienta ^{g)} | 20,90€ |
| 43. Pincho de Solomillos de Cerdo con Camarones ^{b)} (em Salsa de Ajo) ^{g)} | 24,90€ |
| 44. Carne de Cordero Guisado según "Abuela Aurora" ¹⁾ (con Huesos) | 24,90€ |
| 45. Solomillo de Cordero com Pan Rallado y Hierbas ^{a)} (en Salsa de Vino de Porto) | 27,90€ |
| 46. Conejo en la Cazuela com Hierbas Aromaticas ¹⁾ (com Huesos) | 23,90€ |



Especialidades da Casa para 2 Personas

(Preparación ca. 30-45 Min.)

54. Paella valenciana (Con Carne de Cerdo & Pollo y Frutos de Mar) ¹⁾ a,b)	45,90€
55. Paella de Pescado y Frutos de Mar ¹⁾ a,b,m) (con Langosta)	59,90€
56. Arroz con Mariscos ¹⁾ a,b) (con Camarones, Almejas y Langosta)	69,90€
57. Plato de Chipirones y Camarones ^{b)}	59,90€
58. Zarzuela de Pescado y Fruto de Mar ^{b)} 2) (Con Langosta, Pez Gato, Camarones & Almejas)	69,90€
59. Barco de Frutos de Mar ^{a,b,m)} (Camarones, Camarones Gigantes, Langosta & Almeja)	99,00€



¹ Platos de Arroz

² Servido con Patatas Cocidas y Romero

Vegetarianos

63. Linguini com salsa de calabacín ¹⁾ 15,90€

64. Pucara de verdura gratinada ^{g)} 16,90€

Las Hamburguesas son servidas con Patatas Fritas

Black Burger 14,90€

Red Love Burger con Salmón 14,90€

Vegan Burger con salsa de chile 12,90€

Platos para los Piratas (Hasta los 12 anos)

Popeye el Marinero (Hamburguesa de Salmón con Patatas Fritas) ^{a)} 10,90€

Peter Pan (Hamburguesa con Patatas Fritas) ^{a)} 10,90€

Pippi Langstrumpf (Filete de Pavo con Patatas Fritas) 8,90€

Mickey Mouse (Espaguetis a la Bolonesa) ^{a)} (Carne Picada Mixta) 8,90€

Extras

Verduras 3,90€

Patatas Cocidas con Romero 3,90€

Patatas Fritas 3,90€

Arroz 2,90€

Salsa 2,90€



Nachtisch

Especialidad de la casa ^{c,g,8,9)} (con leche condensada, mousse de chocolate y nata)	7,30€
Mousse de Chocolat ^{c,g,8,9)}	6,90€
Mousse de oreo ^{c,g)}	6,90€
Mousse de mango ^{c,g)}	6,90€
Pudín de Caramelo ^{c,g)}	6,90€
Crème Catalana ^{c,g)} con Aroma de Naranja	7,30€
„Pastel de Nata“ ^{a,c,g)} (Tarta de Vainilla) com licor de Nata	5,90€
Limón Rellenado con Helado de Limón	6,50€
Naranja Rellenada con Helado de Naranja	6,50€
Helado de Requesón con Miel y Almendra	7,50€
Helado de Caramelo y “Sea Salt”	7,90€
Helado Copa Turrón y Nougat	7,90€
Coco Rellenado con Helado de Coco	6,50€
Helado de Crema Catalana	7,50€
Helado para Niños	4,90€
Plato de Quesos Variados ^{g)}	15,90€

Heiße Getränke

Espresso ⁹⁾	3,30€
Carajillo (Espresso con un trago de brandy) ^{1,9)}	3,90€
Cortado ^{8,9)} (Espresso con leche)	3,50€
Espresso Duplo ⁹⁾	5,90€
Taza de Café ⁹⁾	3,90€
Café Com Leche ^{8,9)}	5,90€
Cappuccino ^{8,9)}	4,90€
Chocolate caliente ⁸⁾	4,90€
Té (Darjeeling, Early Grey, Baya Silvestre, Vainilla Rooibos, verde)	3,90€
Té menta fresca	4,90€
Té jengibre limón	4,90€

Bebidas no alcohólicas

Coca Cola ^{1,9,15)}	0,3l - 4,20€
Coca Cola Zero ^{1,9,11,12,15)}	0,3l - 4,20€
Spezi ^{1,9,15)} , Sprite ¹⁵⁾ , Fanta ^{1,3,15)}	0,3l - 4,20€
Tonic Water ^{2,10,15)} (Thomas Henry) botella	0,2l - 3,70€
Ginger Ale ^{1,15)} , Bitter Lemon ^{1, 3,10,15)}	0,3l - 4,90€
Zumo de ruibarbo ¹⁵⁾ , zumo de arándano ¹⁵⁾	0,3l - 4,90€
Néctar de plátano, néctar de naranja	0,3l - 4,90€
Néctar de Mango, néctar de maracuyá	0,3l - 4,90€
Zumo de manzana con água com gás	0,3l - 4,90€
Apfelschorle, Johannisberrschorle	0,3l - 4,20€
Ruibarbo com água ¹⁾ , arándano com água ¹⁵⁾	0,3l - 4,20€
Plátano com água, naranja com água	0,3l - 4,20€
Mango com água, maracuyá com água	0,3l - 4,20€
Ice Tea Zitronen von F.J. Rauch	0,33l - 4,90€
Ice Tea Pfirsich von F.J. Rauch	0,33l - 4,90€

Vilsa Gourmet (Still/Laut)
Vilsa Gourmet (Still/Laut)



0,25l - 3,10€
0,75l - 7,90€

Sangria fait maison

Sangria Tinta	0,5l - 15,50€	1l - 26,90€
Sangria Blanca	0,5l - 15,50€	1l - 26,90€
Sangria de vino espumoso	0,5l - 17,50€	1l - 30,90€
Sangria Azul	0,5l - 15,50€	1l - 26,90€
Sangria de Maracuyá	0,5l - 16,50€	1l - 28,90€





COIMBRA

Bierkarte

COIMBRA vom Fass

Das Coimbra strahlt im Glas mit seiner leuchtend goldenen Farbe und einer stattlichen Schaumkrone. Die Nase umspielen frische, florale Noten mit einem leichten Hauch von Honig. Im Mund zeigt sich ein leichtes, wunderbar würziges und süffiges Bier mit feinsten Spritzigkeit. Ein ehrliches und schmackhaftes Helles, wie es in Bayern schon seit Jahrhunderten geliebt wird.

0,3l	4,50€
0,5l	6,20€

COIMBRA Dunkel vom Fass

Das Coimbra Dunkel ist ein untergäriges Vollbier, kernig und vollmundig im Geschmack, naturbelassen und von dunkler Farbe. Die erlesene Auswahl von Malzen, sowie das quellfrische Fichtelgebirgs- wasser verleihen ihm seinen typischen Charakter und sein feines Malzaroma.

0,3l	4,80€
0,5l	6,50€

Maisel's Weisse *Original* vom Fass

Die rötlich leuchtende Bernsteinfarbe und die feine Hefe aus eigener Reinzucht geben Maisel's Weisse Original ihren einzigartigen Charakter.

0,5l	6,20€
------	-------

Maisel's Weisse **ALKOHOLFREI**

Das ideale Fitness- und Wellnessgetränk für den aktiven und ernährungsbewussten Genießer überzeugt durch einen hohen Anteil an Vitaminen, wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen und mit 40% weniger Kalorien als Maisel's Weisse Original.

0,5l 6,20€



PALE ALE **ALKOHOLFREI**

Unser alkoholfreies Craftbier verbindet die genussvollen Eigenschaften eines Pale Ales mit den Vorzügen eines alkoholfreien, kalorienarmen Erfrischungsgetränks.

0,33l 4,50€

AKTIEN

Zwick'l **KELLERBIER**

Eine naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte Bierspezialität. Dieses süffige Bier war früher nur dem Braumeister vorbehalten. Das Fass wurde nach dem ersten Schluck wieder mit einem Holzzwick'l verschlossen, woher auch der Name rührt.

0,3l 4,50€
0,4l 5,30€

CERVEJA **SAGRES**

Ist ein mild süffiges erfrischendes Lager Bier aus Portugal. Klar und hell goldgelb in der Farbe, kommt im Geruch eine malzige Milde Biernote auf.

0,33l 4,10€



Ausgewogene Bitterkeit, vollmundig, frischer und erfrischender Geschmack mit sauberem Abgang und einem Hauch von Getreide und Hopfen.

0,3l 4,50€

Vinhos Tintos

Cabernet Sauvignon – Tudon´s 0,2l - 9,60€ / 0,75l - 36,90€

Aromas de frutas rojas com notas de coco, envejecido em barrica.

Muy suave al paladar. Castas: 100% Monastrell

Conte Di Campiano

0,75l - 59,90€

Um evento. Aromas elegantes de frutas del bosque y hierbas aromáticas, notas de canela y alcañuz .

Prémios: Gold Mundus Vini; International Wine Challenge

EGO Acuma

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Cereza granada intensivo. Destaca las frutas rojas y negras con fondo de madera. Castas: Cabernet Franc, Monastrell, Petit Verdot e Syrah

Primitivo

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Aromas de frutos del bosque oscuros y cereza. Buen equilibrio de hierbas aromáticas. Castas: Primitivo

Rioja - Luis Canas

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Rojo púrpura y um rico bouquet de frutos rojos maduros. Notas de barrica y especiarias herbáceas.

Castas : Tempranillo 95%, Garnacha 5%

Syrah - Barahonda

0,2l - 9,60€ / 0,75l - 36,90€

Fuerte, voluminoso, con notas intensas de bagas oscuras. Um toque de mazapán y café



Vinhos Blancos

Chardonnay - GORU

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Limón, melocotón maduro y aromas exóticos de guayaba y pina juntos con vainilla y un poco de caramelo

Grauburgunder - Urmeer Löss

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Convince por sus frutas y su frescura combinadas con succulentos aromas.

Riesling - Heinrich Vollmer

0,75l - 33,00€

Manzanas verdes y aromas de melocotones y mirabel.

RIOJA - Luis Canas

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Cítricos, miel, jengibre & roble.

Castas: Viura 85%, Malvasía 15%

Sauvignon Blanc & Chardonnay - Finca Munoz

Fermentado en barrica - Melocotón, Citrinos y frutos aromáticos tropicales.

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Vino Verde

Alvarinho - Aveleda

0,75l - 31,90€

Notas florales con aromas de frutos

Monsenhor

0,2l - 8,20€ / 0,75l - 29,90€

Fresco, frutado y leves notas florales

Castas: Típicas



Vinos Rosados

Rioja - Marqués de Cáceres

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Aromas intensos de frutos del bosque

Castas: Uvas Tempranillo

Homenaje

0,2l - 8,20€ / 0,75l - 29,90€

Moras, cerezas y fresas. Castas: Garnacha

Vino Espumoso

Veuve Amiot Cremant de Loire ¹⁵⁾

0,75l - 45,00€

Vaso de vino espumoso ¹⁵⁾

0,1l - 6,90€

Portugiesische Hausweine - Quinta dos Penassais" (Dão)

Rot (2022) - "Praca de Coimbra"

0,2l - 6,30€

Flasche 0,75l - 23,90€

Un vino de color intenso. Aroma complejo a frutos rojos del bosque muy maduros. En boca se presenta con mucho cuerpo, persistente, con fuerza y con un final muy suave. Variedades de uva: Touriga Nacional, tinta roriz y jaen

Weiß (2026) - "Praca de Coimbra"

0,2l - 6,30€

Flasche 0,75l - 23,90€

El vino blanco elaborado a partir de esta cuvée destaca por su aroma y su sabor, caracterizados por notas exóticas de flores y frutas que se combinan con su suavidad y frescura.

Variedades de uva: Encruzado, malvasia-fina y bical

Rose (2026) - "Praca de Coimbra"

0,2l - 6,30€

Flasche 0,75l - 23,90€

Este rosado destaca por su encantadora frescura, mientras que su estructura y textura prolongan aún más el placer de degustarlo. Único, lleno de carácter y elegância. Variedades de uva: Tinta Pinheira

Longdrinks und Cocktails

Apertif des Hauses (Schweppes baya silvestre, vino espumoso, romero y fresa)	9,90€
Aperol Spritz ^{1,10)} (aperol, vino espumoso, soda, trozo de naranja)	9,90€
Mojito ¹⁾ (bacardi rum, soda, lima, azúcar moreno & menta)	9,90€
Caipirinha ¹⁾ (cachaca, lima, azúcar moreno, ginger Aae & zumo de lima)	9,90€
Caipirinha Erdbeer (ver capirinha + zumo de fresa)	9,90€
Caipirinha Maraguyá (ver capirinha + zumo de maracuyá)	9,90€
Campari Orange ¹⁾ (campari + zumo de naranja & trozo de naranja)	9,90€
Cuba Libre ^{1,3,7)} (havana + cola)	9,90€
Espresso Martini (3 cl Espresso, 4 cl vodka, 3 cl licor de café, 0,5 cl jarabe de acucar)	11,90€
Hugo ^{2,3)}	8,90€
Jackie Lemonade (jack daniels, triple sec, zumo de lima, zumo de limón y Sprite)	9,90€
Lillet Wildberry (lillet + schweppes baya silvestre)	9,90€
Limoncello Spritz ^{2,3,10)} (limoncello, vino espumoso, bitter lemon, soda, zumo de limón)	9,90€
Long Island Iced Tea (rum, licor de naranja, vodka, tequila, gin, jarabe de azúcar & zumo de lima)	11,90€
Mai Tai ¹⁾ (rum, licor de naranja, azúcar & jarabe de almendra, zumo de lima y de pina)	10,90€
Pina Colada ^{1,G)} (zumo de limón, rum, jarabe de coco, zumo de pina, leche)	10,90€
Portwein Tonic (vino de porto blanco + água tônica & ralladura de naranja)	9,90€
Sex on the Beach ¹⁾ (vodka, licor de melocotón, zumode arando y de naranja)	10,90€
Swimming Pool ^{1,G)} (vodka, rum, blue coracao, jarabe de coco, leche & zumo de pina)	10,90€
Tequila Sunrise ¹⁾ (tequilla blanca, granadina, Zumo de limón y de naranja)	10,90€
Vodka Lemon ^{3,10,15)} / Orange	9,90€
Whisky Cola ^{1,9,15)} (whisky + cola)	9,90€

Sin alcohol

Coconut Kiss (leche, jarabe de coco y de granadina, zumo de pina y de naranja)	8,90€
Ipanema ^{2,10)} (lima, azúcar moreno, ginger Ale & zumo de lima)	8,90€
Ipanema fresa (lima, azúcar moreno, zumo de fresa y de maracuyá + Ginger Ale)	8,90€
Ipanema Maracuja (lMaracuya, lima, azúcar moreno, zumo de maracuyá + Ginger Ale)	8,90€
Virgin Mojito (soda, lima, azúcar moreno & menta)	8,90€
Virgin Pina Colada ^{1,G)} (zumo de limón y de pina, leche y jarabe de coco)	8,90€

GIN TONIC

Gin Libellis

4cl 14,90€

Granada. El olor del gin libellis se caracteriza por una nota muy intensa a fresa con un dulce moderado, acompañado de notas de cítricos. Tiene un pequeño toque de alcohol y un trazo de picante.

Servido com frutos silvestres & tónica Thomas Henry Dry 2

Gin Sul

4cl 14,90€

Altona - Hamburg, ingredientes del Algarve - Portugal, romero aromático, lavanda, pétalos de rosa, cilantro y canela, así como bayas de enebro orgánicas y limones frescos.

Servido com trozo de naranja & tónica Thomas Henry Dry 2

Ilusionist

4cl 14,90€

Alemania . perfecta armonia entre classicos botanicos y ingredientes secretos ; que le va a proporcionar una experiencia inolvidable.

Servido con Maracujá & Thomas Henry Dry Tonic 2

Hendricks

4cl 12,90€

Escocia suroeste. La adición de rosas de damasco búlgaras y de pepinos refrescantes le da um sabor floral ácido y fresco.

Servido com trozo de pepino & tónica Thomas Henry Dry 2



Digestif

Liqueurs

Baileys ⁴⁾	4cl - 4,90€
Coimbrinha (Casero de frutas rojas)	4cl - 4,90€
Creme de Pastel de Nata ⁸⁾	4cl - 4,90€
Ginjinha	4cl - 4,90€
Hierbas	4cl - 4,90€
Licör Beirão (Portugals beliebtester Likör)	4cl - 4,90€
Likör 43 ¹⁾	4cl - 4,90€
Limoncello	4cl - 4,90€
Licor de almendra	4cl - 4,90€
Martini Blanco ¹⁾ / Tinto	0,1l - 5,90€
Vinho do Porto Tinto/ Blanco ¹⁾	5cl - 4,90€
Sambuca	2cl - 3,90€

Amargo & Aquavit

Averna ¹⁰⁾	4cl - 5,90€
Helbing Kümmel	2cl - 3,50€
Jägermeister	2cl - 3,90€
Jubilläums Aquavit	2cl - 3,90€
Ouzo	2cl - 3,50€
Ramazotti ¹⁰⁾	4cl - 5,90€

Brandy

Calvados ¹⁾	4cl - 5,90€
Cardenal Mendonza	4cl - 8,90€
Macieira	4cl - 6,90€

Eau de vie

Bagaço	4cl - 6,90€
Medronho	4cl - 7,90€
CRF	4cl - 8,90€

Rhum/Tequila/Vodka

Abuelo 7 (Rum)	4cl - 7,10€
Plantation Barbados	4cl - 7,10€
Tequila Gold	2cl - 3,50€
Tequila Silver	2cl - 3,50€
Absolut Vodka ¹⁰⁾	2cl - 3,50€

Whisky

Ballantines ¹⁾	4cl - 5,90€
Chivas Reagal ¹⁾	4cl - 6,90€
Jack Daniels	4cl - 5,90€
Johnnie Walker ¹⁾	4cl - 5,90€



Aditivos

- 1) Con tinte
- 2) Con conservantes
- 3) Con antioxidante
- 4) Con potenciador de sabor
- 5) Sulfurado
- 6) Ennegrecido
- 7) Con fosfato
- 8) Con proteína de leche
- 9) Con Cafeína
- 10) Quinina
- 11) Con edulcorante
- 12) Contiene fuente de fenilalanina
- 13) Lona alquitranada
- 14) Con taurina
- 15) Con acidulante
- 16) Con sal de nitrito

Alérgenos

- a) Cereales que contienen glúten
- b) Crustáceos
- c) huevos
- d) Pescado
- e) maní
- f) Soja
- g) Leche
- h) Frutas con cascara
- i) Salsão
- j) Mostaza
- k) Sésamo
- l) altramuç
- m) Moluscos
- n) Dióxido de azufre y sulfitos

