



COIMBRA

Experimente o **restaurante Praça de Coimbra** com a proverbial hospitalidade lusitana e mime o seu paladar com as nossas ricas especialidades do mar e da terra.

Coimbra – Cidade dos Estudantes e do Fado!

Com o “Fado de Coimbra”, a cidade ergueu o seu próprio estilo de música.



É-nos sempre Bem-Vindo!

Todas as comidas & bebidas tem taxa de IVA incluída a 19%

Entradas & “Tapas”

Tapas – são pequenas porções típicas da cozinha espanhola
(recomendamos 3-4 por pessoa)

Pão + Aioli	3,90€
1. Sopa de Peixe ^{d)} com camarão & ameijoia	8,90€
2. Salada de Tomate com cebola “ à portuguesa ”	5,90€
3. Salada Mista	7,90€

Vegetariano

Alcachofras com gorgonzola ^g	5,90€
Batatas bravas (picante)	4,90€
Cogumelos em alho	5,30€
Legumes mistos	4,30€
Couve flor gratinada	4,30€
Queijo de cabra gratinado ^{a, g}) com mel e nozes ^{h)}	12,90€
Queijo de pastor (cabra) com mel	6,10€
Prato de queijos sortidos ^{g)}	14,00€
Azeitonas ^{3,15)}	3,90€
Pimientos del padrón com sal grosso	7,90€
Batata boce frita	5,10€



COIMBRA

Entradas & “Tapas”

Carne

Caçarola de feijão tradicional com chouriço e carne de porco	7,50€
Asas de frango (picante)	6,90€
Chouriço rosário (2 unidades)	8,50€
Tâmaras em bacon ²⁾	7,50€
Bolinhas de carne com molho de tomate (carne mista)	7,50€
Tiras de frango com molho de pimenta	7,50€
Castanhas com bacon	6,90€
Costeletas de borrego com alecrim (2 unidades)	9,90€
Paella valenciana (Peixe, Carne - Frango & Porco)	7,50€
Queijo de cabra panado ^{g)} com bacon ²	6,90€
Filete de peito de peru embrulhado em bacon	7,90€
Tiras de porco com molho de mostarda ^{b)}	7,90€
Prato de presunto	10,90€

Peixe & Mariscos

Camarão flambeado ^{b)} em alho (7-8 unidades descascadas)	16,90€
Biqueirões em vinagre (tapa fria)	7,90€
Camarão grelhado (5 unidades com casca)	12,90€
Grão de bico ^{h)} com atum ^{d)} & pimentos em azeite (tapa fria)	7,50€
Tiras de salmão em mostarda ^{j)}	9,90€
Mexilhão em molho de tomate ou vinho branco (Sazonal)	14,90€
Filete de Sardinha	8,50€
Pasteis de bacalhau (4 unidades)	6,50€
Lulas grelhadas ^{m)}	7,90€
Calamares a la romana (frito)	7,90€
Ameijoas ^{m)} à “bolhão pato”	15,90€

Peixe ^{d)}

Servido com batata cozida com pele em alecrim e legumes mistos

21. Misto de peixe grelhado ^{d)}	23,90€
22. Dourada grelhada ^{d)}	24,90€
23. Salmão grelhado com molho de limão e Dili ^{d)}	23,90€
24. Espetada de peixe gato ^{d)} com camarão ³⁾	29,90€
25. Lula grelhada ³⁾ com vinagrete de cebola ^{m)}	21,90€
26. Sardinhas Grelhadas ^{d)}	15,90€
27. Lombo de bacalhau à ^{d)} moda do mondego ^{c)} (Tempo de elaboração apr. 30-45 Min.)	27,90€
28. Caldeirada de peixe ^{d)} à marinheiro	23,90€
29. Polvo ³⁾ com Cebolada (Tempo de elaboração apr. 30-45 Min.)	27,90€
30. Massa linguini ²⁾ com marisco ^{a,b,e,m)} & Parmesão ralado	20,90€
31. Massa ²⁾ com gambas ^{a,b,e,m)} & Parmesão ralado	20,90€

Carnes

Todos os pratos de carne são servidos com batata frita e arroz

38. Espetada Mista de Carne com Molho de Alho	23,90€
39. Bife Grelhado com Manteiga de Ervas (200g)	26,90€
40. Filete de Vaca à Casa ^{g)} (200g) com Molho de Alho	34,90€
41. Filete de Peru em Bacon com Camarão ^{b)} sob cenoura	19,90€
42. Filete de Porco com Molho de Pimenta	20,90€
43. Espetada de Fil. de Porco ^{g)} com Camarão ^{b)} Molho de Alho	24,90€
44. Borrego à moda da “Avó Aurora” ¹ (com osso)	21,90€
45. Anca de Borrego em Crosta de Ervas ^{a)} e vinho do Porto	27,90€
46. Coelho em Molho Aromático ¹ (com Osso)	20,90€

Especialidades da Casa para 2 Pessoas

(Tempo de elaboração aprox. 30-45 Min.)

54. Paella valenciana (com carne – frango & porco e marisco) ^{1, b)}	45,90€
55. Paella de peixe e mariscos ^{a, b, m)} (com lavagante) ²	59,90€
56. Arroz de marisco ^{b)} (com camarão, ameijoas, lavagante) ²	69,90€
57. Travessa de lulas & gambas	59,90€
58. Zarzuela ^{b)} de Marisco ²⁾ (com lavagante, peixe gato, camarão & ameijoas)	69,90€
59. Barco ^{a, b, m)} de Marisco (camarão, jumbos, lavagante & ameijoas)	99,00€



¹ Prato elaborado à base de arroz

² Servido somente com batata cozida

Vegetariano

61. Esparguete ^{a)} com Cogumelos & Rúcula	14,90€
62. Massa penne ^{a)} com Legumes em Manteiga	14,90€
63. Massa linguini ^{a)} com Molho de Courgette ¹⁾	15,90€
64. Púcara de legumes gratinada	16,90€

Hamburgers servido com batata frita

Hamburger de vaca em pão preto	13,50€
Hamburger de salmão em pão vermelho	14,90€
Hamburger vegan	12,90€

Pratos para os Piratas (Até aos 12 anos)

Popeye o Marinheiro (Hamburger de salmão)	10,90€ !
Peter Pan (Hamburger de Vaca no pão)	10,90€
Pippi das meias Altas (Filete de frango grelhado)	8,90€
Mickey mouse (Esparguete ^{a)} Bolognese) ¹⁾ (carne mista)	8,90€

Extras

Legumes	2,90€
Batatas com Alecrim	2,90€
Batata Frita	3,90€
Arroz	2,90€
Molhos	2,50€

Sobremesa

Mousse de chocolate c,g,8)	5,90€
Pudim flan c,g)	5,90€
Crème brulée c,g) com aroma de laranja	7,30€
„Pastel de nata“ a,c,g) com licor de Nata	5,90€
Gelado de limão em Casca de limão	6,30€
Gelado de Laranja em Casca de laranja	6,30€
Gelado de requeijão, mel e amêndoa	7,50€
Gelado sea salt Caramel	7,90€
Gelado copa turrón nougat espanhol	7,90€
Gelado de coco em casca de coco	6,30€
Gelado de creme catalana	7,50€
Gelado de criança	4,90€
Prato de queijos sortidos g)	14,00€

Bebidas Quentes/Hot Drinks

Café ⁹⁾	2,90€
Carajillo (Café com cheirinho de Brande) ^{1,9)}	3,90€
Cortado ^{8,9)} (Café com leite)	3,30€
Café Duplo ⁹⁾	4,90€
Taca de Café ⁹⁾	3,50€
Galão ^{8,9)}	4,90€
Cappuccino ^{8,9)}	4,50€
Galão ^{8,9)} com Baileys ⁴⁾	6,90€
Kakao quente	4,90€
Chá (preto, frutos do bosque, rooibos-baunilha, verde)	3,90€
Chá de menta fresca	4,90€
Chá com gengibre e alecrim	4,90€
Chá de gengibre e limão	4,90€
Chá de laranja, gengibre e canela	4,90€

Bebidas sem Álcool

Coca cola ^{1,9,15)}	0,2l - 2,90€	0,3l - 3,90€
Coca cola zero ^{1,9,11,12,15)}	0,2l - 2,90€	0,3l - 3,90€
Spezi ^{1,9,15)} , sprite ¹⁵⁾ , fanta ^{1,3,15)}	0,2l - 2,90€	0,3l - 3,90€
Tonic water ^{2, 10,15)}	0,2l - 3,30€	
Ginger Ale ^{1,15)} , bitter lemon ^{1, 3,10,15)}	0,2l - 3,50€	0,3l - 4,50€
Sumo de ruibarbo ¹⁵⁾ , sumo de arando ¹⁵⁾	0,2l - 3,50€	0,3l - 4,50€
Sumo de banana, sumo de laranja	0,2l - 3,50€	0,3l - 4,50€
Sumo de mango, sumo de maracujá	0,2l - 3,50€	0,3l - 4,50€
Macaschorle	0,2l - 2,90€	0,3l - 3,90€
Ruibarboschorle ¹ , Arandoschorle ¹⁵⁾	0,2l - 2,90€	0,3l - 3,90€
Bananaschorle, Laranjaschorle	0,2l - 2,90€	0,3l - 3,90€
Mangoschorle, Maracujáschorle	0,2l - 2,90€	0,3l - 3,90€
Ice Tea Zitrone von F.J. Rauch	0,33l - 4,50€	
Ice Tea Pfirsich von F.J. Rauch	0,33l - 4,50€	

Água (com gás/sem gás)

Água (com gás/sem gás)

VISA *Gourmet*

0,25l - 2,90€

0,75l - 7,50€

Sangria Caseira

Sangria Tinta	0,5l - 15,50€	1l - 26,90€
Sangria Branca	0,5l - 15,50€	1l - 26,90€
Sangria com Espumante	0,5l - 17,50€	1l - 30,90€
Sangria Azul	0,5l - 15,50€	1l - 26,90€
Sangria de Maracujá	0,5l - 16,50€	1l - 28,90€

PRACA DE

COIMBRA



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	4,20€
0,5l	5,90€

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 Fichtelgebirgswasser verleihen ihm seinen typischen Charakter und sein feines Malzaroma.

0,3l	4,50€
0,5l	6,20€

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	5,90€
------	-------

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 5,70€



PALE ALE ALKOHOLFREI

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

0,33l 4,10€

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 3,90€

0,4l 4,90€

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 3,90€



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

0,3l 4,10€

Longdrinks e Cocktails

Apertivo da casa (Schweppes wild berry, espumante, alecrim & morango)	8,90€
Aperol spritz ^{1,10)} (aperol, espumante, água, laranja)	8,90€
Bacardi mango & fanta (Bacardi razz, sumo de mango & fanta)	8,90€
Bacardi mojito ¹⁾ (Bacardi rum, água, lima, açúcar de cana & menta)	8,90€
Bacardi razz & sprite (Bacardi razz, sprite, amoras)	8,90€
Caipirinha ¹⁾ (Cachaça, Lima, açúcar de cana, ginger ale & sumo de lima)	8,90€
Caipirinha de morango (como caipirinha + xarope e sumo de morango)	8,90€
Caipirinha de maracujá (como caipirinha + xarope e sumo de maracujá)	9,90€
Campari Laranja ¹⁾ (Campari com sumo de laranja & laranja)	8,50€
Cosmopolitan (Vodka, sumo de arando, cointreau, sumo de lima)	9,90€
Cuba Libre ^{1,3,7)} (Havana com cola)	8,90€
Hugo ^{2,3)}	8,90€
Jackie Lemonade (Jack daniels, triple sec, lima e sumo de limão, sprite)	9,90€
Lillet Wildberry (lillet, espumante e wildberry schweppes)	8,90€
Limoncello Spritz ^{2,3,10)} (limoncello, espumante, bitter lemon, água, limão)	8,90€
Long Island Iced Tea (Rum, licor de laranja, vodka, tequila, gin & sumo de lima)	10,90€
Mai Tai ¹⁾ (Rum, licor de laranja, açúcar & xarope de amêndoa, sumo de ananas & lima)	9,90€
Pina Colada ^{1,G)} (Sumo de limão, Rum, xarope de coco, sumo de ananas, leite)	9,90€
Portwein Tonic (Porto branco com água tônica & laranja e alecrim)	8,90€
Sex on the Beach ¹⁾ (Vodka, licor de pêssego, sumo de arando e laranja)	9,90€
Swimming Pool ^{1,G)} (Vodka, rum, blue coração, xarope de coco, leite & sumo de ananas)	9,90€
Tequila Sunrise ¹⁾ (Tequila Silver, grenadine, Sumo de limão e Laranja)	9,90€
Vodka limão ^{3,10,15)} / laranja	8,50€
Whisky cola ^{1,9,15)} (Whisky com Cola)	8,50€

Sem Álcool

Coconut Kiss (Natas, Xarope de coco e grenadine, Sumo de Ananas e laranja)	7,90€
Ipanema ^{2, 10)} (Lima, açúcar de cana, Ginger Ale & Sumo de Lima)	7,90€
Ipanema morango (Lima, açúcar, sumo de maracujá & morango, ginger ale)	7,90€
Virgin Mojito (Água, lima, açúcar de cana & menta)	7,90€
Virgin Pina Colada ^{1,G)} (Sumo de limão, xarope de coco, sumo de ananas, leite)	7,90€



COIMBRA

GIN TONIC

Gin Libellis

4cl 13,90€

Granada. O cheiro do Gin Libellis tem uma nota muito intensa de morango com doçura média, acompanhado de nuances de Frutas cítricas, principalmente laranja. Além disso, tem uma pequena nota de álcool e um ligeiro picante perceptível.

Com Frutos Silvestres & Thomas Henry Dry Tonic²

Gin Sul

4cl 13,90€

Manufatura Altona - Hamburgo, ingredientes do Algarve - Portugal, alecrim aromático, pimenta da Jamaica, lavanda, pétalas de rosa, coentro e Canela, bem como bagas de zimbro orgânicas e limões frescos.

Com Laranja & Thomas Henry Dry Tonic²

Monkey 47

4cl 13,90€

Schwarzwald - ervas, plantas e frutos típicos da região do Schwarzwald com flor de sabugueiro, cranberry, amora, rosa mosqueta e abrunheiro, limão e lima que trazem uma nota fresca, aprox. três meses em barris de barro

Com Limão & Thomas Henry Dry Tonic²

Hendricks

4cl 11,90€

Sudoeste da Escócia - adição de rosas de Damasco búlgaras e pepinos refrescantes dão um toque floral fresco e ácido Gosto.

Com Pepino & Thomas Henry Dry Tonic²



COIMBRA

Digestivos

Licores

Anis (doce)	2cl - 3,90€
Baileys 4)	4cl - 4,90€
Coimbrinha (Caseiro de frutos vermelhos)	4cl - 4,90€
Creme de Pastel de Nata ⁸⁾	4cl - 4,90€
Ginginha	4cl - 3,90€
Hierbas	4cl - 4,90€
Licör Beirão	4cl - 4,90€
Likör 43 1)	4cl - 4,90€
Limoncello	4cl - 4,90€
Mandelikör	4cl - 4,90€
Mandellikör com extratos de limão	4cl - 5,90€
Martini Branco 1) / Tinto	0,1l - 5,90€
Vinho do Porto Tinto/ Branco 1)	5cl - 4,90€
Sambuca	2cl - 3,90€
Sherry Seco 1) / Medio	5cl - 4,90€
Sol y Sombra (Brandy espanhol & Anis)	4cl - 4,90€

Amargo & Aquavit

Averna ¹⁰⁾	4cl - 5,90€
Fernet Branca ¹⁰⁾	2cl - 3,90€
Fernet Menta ¹⁰⁾	2cl - 3,90€
Helbing Kümmel	2cl - 3,50€
Jägermeister	2cl - 3,90€
Jubilläums Aquavit	2cl - 3,90€
Malteser Kreuz	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€

Aguardente/Grappa

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

Rum/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€
Jim Beam (Bourbon)	4cl - 5,90€
Johnnie Walker ¹⁾	4cl - 5,90€

Vinhos Tintos

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

Aromas de frutos vermelhos com notas de coco do envelhecimento em barril. No paladar Muito macio. Castas: 100% Monastrell

Conte Di Campiano 0,75l - 59,90€

Um acontecimento. Aromas elegantes de frutos do bosque e ervas aromáticas, notas de canela e alcaçuz

Prémios: Gold Mundus Vini; International Wine Challenge

EGO Acuma 0,2l - 8,60€ / 0,75l - 33,90€

Intensivo cereja granada. Realça frutos vermelhos e pretos com fundo de madeira.

Castas: Cabernet Franc, Monastrell, Petit Verdot e Syrah

Primitivo 0,2l - 8,60€ / 0,75l - 33,90€

Aromas de frutos do bosque escuros e cereja. Bom balanço de ervas aromáticas.

Castas: Primitivo

Rio dos Patos (Alentejo) 0,2l - 7,90€ / 0,75l - 28,90€

Aromas de frutos silvestres e ameixas. Castas: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira

Rioja - Luis Canas 0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Purpurrot und einem satten Bouquet nach reifen roten Beeren,

Barriquesnoten und Kräuterwürzigkeit. Rebsorten: Tempranillo 95%, Garnacha 5%

Syrah - Barahonda 0,2l - 9,60€ / 0,75l - 36,90€

Forte, volumoso, com intensas notas de bagas escuras, um toque de maçapão e café

Vinhos Brancos

Chardonnay – GORU

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Limão, pêssego maduro e aromas exóticos de guaiava e ananas juntos com baunilha e um pouco de caramelo tofes.

Fado (Alentejo)

0,2l - 8,20€ / 0,75l - 29,90€

Seco com notas de frutos. Castas: Síria, Arinto e Viognier

Grauburgunder – Urmeer Löss

0,75l - 35,90€

Chantageia através de frutos e frescura, unida com aromas suculentos.

Riesling - Heinrich Vollmer

0,75l - 33,00€

Relembra macas verdes e a aromas de pêssegos e mirabela

RIOJA - Luis Canas

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Frutos cítricos, mel, gengibre & carvalho. Castas: Viura 85%, Malvasía 15%

Sauvignon Blanc & Chardonnay - Finca Munoz

Fermentado em barril - Pêssego, Citrinos e frutos aromáticos tropicais.

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Vinho Verde

Alvarinho - Aveleda

0,75l - 31,90€

Notas florais com aromas de frutos

Monsenhor

0,2l - 7,50€ / 0,75l - 24,90€

Fresco, frutado e leves notas florais

Castas: Típicas

Vinhos Rosés

Rioja - Marquês de Cáceres

Aromas intensos de frutos do bosque
Castas: Uvas Tempranillo

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Homenaje

Amoras, cerejas e morangos. Castas: Garnacha

0,2l - 7,90€ / 0,75l - 27,90€

Espumante

Flutt 15)

I. G. Beira Atlântico
Bruto; aromas de flores e frutos, fresco e leve
Castas: Maria Gomes e Bical

0,75l - 45,00€

Copo de Espumante 15)

0,1l - 6,90€

Vinhos da Casa

Tinto – “Quinta dos Penassais” (Dão)

Castas: Touriga Nacional, Jaen e Tinta Roriz

0,2l - 5,90€

Tinto – “Praça de Coimbra”

Adega de Camolas Castas: Portuguesas

Garrafa 0,75l - 21,90€

Branco – “Quinta dos Penassais” (Dão)

Castas: Encruzado, malvasia fina e bical

0,2l - 5,90€

Branco – “Praça de Coimbra”

Adega de Camolas Castas: Portuguesas

Garrafa 0,75l - 21,90€

Rosé – “Camolas”

Adega de Camolas Castas: Portuguesas

0,2l - 5,90€

Rosé – “Praça de Coimbra”

Adega de Camolas Castas: Portuguesas

Garrafa 0,75l - 21,90€



Aditivos

- 1) Com corante
- 2) Com conservantes
- 3) Com antioxidante
- 4) Com intensificador de sabor
- 5) Sulfurado
- 6) Enegrecido
- 7) Com fosfato
- 8) Com proteína de leite
- 9) Cafeinado
- 10) Quinino
- 11) Com adoçante
- 12) Contém fonte de fenilalanina
- 13) Encerado
- 14) Com taurina
- 15) Com acidulante
- 16) Com sal de decaopagem nitrito

Alérgenos

- a) Cereais que contém glúten
- b) Crustáceos
- c) Ovos
- d) Peixe
- e) Amendoim
- f) Soja
- g) Leite
- h) Frutas com casca
- i) Salsão
- j) Mostarda
- k) Gergelim
- l) Tremoços
- m) Moluscos
- n) Dióxido de enxofre e sulfitos



COIMBRA