



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!



Comidas tem a taxa de IVA de 7% incluída
Bebidas tem taxa de IVA de 19% incluída

Entradas & “Tapas”

Tapas – (recomendamos 3-4 por pessoa)

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

1. Sopa de Peixe ^{d)} com camarão & ameijoa	9,90€
---	-------

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 ^{g)}	6,10€
--	-------

Prato de queijos sortidos ^{g)}	15,90€
---	--------

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

Pimientos del padrón com sal grosso	7,90€
-------------------------------------	-------

Batata boce frita	5,10€
-------------------	-------

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⁾	7,90€
Bolinhas de carne com molho de tomate (carne mista)	7,90€
Tiras de frango com molho de pimenta	8,30€
Castanhas com bacon ²⁾	6,90€
Costeletas de borrego com alecrim (2 unidades)	9,90€
Paella valenciana (Peixe, Carne – Frango & Porco)	8,90€
Queijo de cabra panado ^{a,g)} com bacon ²⁾	6,90€
Filete de peito de peru embrulhado em bacon ²⁾	7,90€
Tiras de porco com molho de mostarda ^{b)}	8,30€
Prato de presunto	10,90€

Peixe & Mariscos

Camarão flambeado ^{b)} em alho (7-8 unidades descascadas)	17,90€
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)	7,90€
Tiras de salmão em mostarda ⁱ⁾	12,90€
Mexilhão em molho de tomate ou vinho branco (Sazonal)	15,90€
Filete de Sardinha	8,90€
Pasteis de bacalhau (4 unidades)	6,50€
Lulas grelhadas ^{m)}	10,90€
Calamares a la romana (frito)	7,90€
Ameijoam) à “bolhão pato”	15,90€
Tiras de peixe manteiga com pimenta verde	12,90€



Peixe ^{d)}

Servido com batata cozida com pele em alecrim e legumes mistos

21. Misto de peixe grelhado	23,90€
22. Dourada grelhada	24,90€
23. Salmão grelhado com molho de limão e Dili	23,90€
24. Espetada de peixe gato com camarão ³⁾	29,90€
25. Lula grelhada ³⁾ com vinagrete de cebola ^{m)}	22,90€
26. Sardinhas grelhadas	16,90€
27. Lombo de bacalhau à moda do mondego ^{c)} (Tempo de elaboração apr. 30-45 Min.)	29,90€
28. Caldeirada de peixe à marinheiro ¹⁾	23,90€
29. Polvo ³⁾ com Cebolada (Tempo de elaboração apr. 30-45 Min.)	29,90€
30. Massa linguini ²⁾ com marisco ^{a,b,m)}	20,90€
31. Massa ²⁾ com gambas ^{a,b,m)}	20,90€



¹ Servi seulement avec des Pommes de Terre Cuite

² Plat de Pâtes

Carnes

Todos os pratos de carne são servidos com batata frita e arroz
Se for desejado batata doce frita acrescentará 3€ ao prato

38. Espetada Mista de Carne com Molho de Alho	23,90€
39. Bife Grelhado com Manteiga de Ervas ^{g)} (200g)	26,90€
40. Filete de Vaca à Casa (200g) (com Molho de Alho) ^{g)}	34,90€
41. Filete de Peru em Bacon ²⁾ com Camarão ^{b)} sob cenoura	20,90€
42. Filete de Porco com Molho de Pimenta ^{g)}	20,90€
43. Espetada de Fil. de Porco com Camarão ^{b)} (Molho de Alho) ^{g)}	24,90€
44. Borrego à moda da “Avó Aurora” ¹⁾ (com osso)	24,90€
45. GAnca de Borrego em Crosta de Ervas ^{a)} (e vinho do Porto)	27,90€
46. Coelho em Molho Aromático ¹⁾ (com Osso)	23,90€



Especialidades da Casa para 2 Pessoas

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

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



¹ Prato elaborado à base de arroz

² Servido somente com batata cozida

Vegetariano

63. **Massa linguini ^{a)} com Molho de Courgette ¹⁾** 15,90€

64. **Púcara de legumes gratinada ^{g)}** 16,90€

Hamburgers servido com batata frita

Hamburger de vaca em pão preto 14,90€

Hamburger de salmão em pão vermelho 14,90€

Hamburger vegan com molho de malagueta 12,90€

Pratos para os Piratas (Até aos 12 anos)

Popeye o Marinheiro (Hamburger de salmão) ^{a)} 10,90€

Peter Pan (Hamburger de Vaca no pão) ^{a)} 10,90€

Pippi das meias Altas (Filete de frango grelhado) 8,90€

Mickey mouse (Esparguete Bolognese) ^{a)} (carne mista) 8,90€

Extras

Legumes 3,90€

Batatas com Alecrim 3,90€

Batata Frita 3,90€

Arroz 2,90€

Molhos 2,90€



Sobremesa

Doce da casa ^{c,g,8,9)} (leite condensado, mousse de chocolate & natas)	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€
Pudim flan ^{c,g)}	6,90€
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	6,50€
Gelado de Laranja em Casca de laranja	6,50€
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	6,50€
Gelado de creme catalana	7,50€
Gelado de criança	4,90€
Prato de queijos sortidos ^{g)}	15,90€

Bebidas Quentes/Hot Drinks

Café ⁹⁾	3,30€
Carajillo (Café com cheirinho de Brande) ^{1,9)}	3,90€
Cortado ^{8,9)} (Café com leite)	3,50€
Café Duplo ⁹⁾	5,90€
Taca de Café ⁹⁾	3,90€
Galão ^{8,9)}	5,90€
Cappuccino ^{8,9)}	4,90€
Kakao quente ⁸⁾	4,90€
Chá (preto, frutos do bosque, rooibos-baunilha, verde)	3,90€
Chá de menta fresca	4,90€
Chá de gengibre e limão	4,90€

Bebidas sem Álcool

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)}	0,2l - 3,70€
Ginger Ale ^{1,15)} , Bitter Lemon ^{1, 3,10,15)}	0,3l - 4,90€
Sumo de ruibarbo ¹⁵⁾ , sumo de arando ¹⁵⁾	0,3l - 4,90€
Sumo de banana, sumo de laranja	0,3l - 4,90€
Sumo de mango, sumo de maracujá	0,3l - 4,90€
Sumo de groselha	0,3l - 4,90€
Apfelschorle, Johannisberrschorle	0,3l - 4,20€
Ruibarboschorle ¹⁾ , Arandoschorle ¹⁵⁾	0,3l - 4,20€
Bananaschorle, Laranjaschorle	0,3l - 4,20€
Mangoschorle, Maracujáschorle, Groselhaschorle	0,3l - 4,20€
Ice Tea Limão von F.J. Rauch	0,33l - 4,90€
Ice Tea Pessego von F.J. Rauch	0,33l - 4,90€

Água (com gás/sem gás)
Água (com gás/sem gás)



0,25l - 3,10€
0,75l - 7,90€

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€





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 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 - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

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

Castas: Cabernet Franc, Monastrell, Petit Verdot e Syrah

Primitivo 0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

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

Castas: Primitivo

Rioja - Luis Canas 0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

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 maçã e café



Vinhos Brancos

Chardonnay - GORU

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

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

Grauburgunder - Urmeer Löss

0,2l - 9,30€ / 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 - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Frutos cítricos, mel, gengibre & carvalho.

Castas: Viura 85%, Malvasía 15%

Sauvignon Blanc & Chardonnay - Finca Munoz

Fermentado em baril - 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 - 8,20€ / 0,75l - 29,90€

Fresco, frutado e leves notas florais

Castas: Típicas

Vinhos Rosés

Rioja - Marqués de Cáceres

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Aromas intensos de frutos do bosque

Castas: Uvas Tempranillo

Homenaje

0,2l - 8,20€ / 0,75l - 29,90€

Amoras, cerejas e morangos. Castas: Garnacha

Sekt

Veuve Amiot Cremant de Loire ¹⁵⁾

0,75l - 45,00€

Copo de Espumante ¹⁵⁾

0,1l - 6,90€

Vinhos da Casa - Quinta dos Penassais" (Dão)

Rot (2022) - "Praca de Coimbra"

0,2l - 6,30€

Flasche 0,75l - 23,90€

Vinho de cor intensa. Aroma complexo de frutos vermelhos silvestres muito maduros. Na boca, apresenta-se cheio, persistente, com robustez e final de boca muito macio. Castas: Touriga Nacional, tinta roriz e jaen

Weiß (2026) - "Praca de Coimbra"

0,2l - 6,30€

Flasche 0,75l - 23,90€

O vinho branco resultante deste blend apresenta no aroma e no sabor o exotismo de flor e fruta, aliado à suavidade e frescura

Castas: Encruzado, malvasia-fina e bical

Rose (2026) - "Praca de Coimbra"

0,2l - 6,30€

Flasche 0,75l - 23,90€

Este rosé revela uma frescura cativante, a sua estrutura e textura prolongam o prazer da prova. Único, repleto de caráter e elegância.

Castas: Tinta Pinheira

Longdrinks e Cocktails

Apertif des Hauses (Schweppes wild berry, espumante, alecrim & morango)	9,90€
Aperol Spritz ^{1,10)} (aperol, espumante, água, laranja)	9,90€
Mojito ¹⁾ (rum branco, água, lima, açúcar de cana & menta)	9,90€
Caipirinha ¹⁾ (Cachaça, Lima, açúcar de cana, ginger ale & sumo de lima)	9,90€
Caipirinha de morango (como caipirinha + xarope de morango)	9,90€
Caipirinha de maracujá (como caipirinha + xarope e sumo de maracujá)	9,90€
Campari Laranja ¹⁾ (Campari com sumo de laranja & laranja)	9,90€
Cuba Libre ^{1,3,7)} (Havana com cola)	9,90€
Espresso Martini (3 cl Espresso, 4 cl vodka, 3 cl licor de café, 0,5 cl sirup de acucar)	11,90€
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)	9,90€
Limoncello Spritz ^{2,3,10)} (limoncello, espumante, bitter lemon, água, limão)	9,90€
Long Island Iced Tea (Rum, licor de laranja, vodka, tequila, gin & sumo de lima)	11,90€
Mai Tai ¹⁾ (Rum, licor de laranja, açúcar & xarope de amêndoa , sumo de ananas & lima)	10,90€
Pina Colada ^{1,G)} (Sumo de limão, Rum, xarope de coco, sumo de ananas, leite)	10,90€
Portwein Tonic (Porto branco com água tônica & laranja e alecrim)	9,90€
Sex on the Beach ¹⁾ (Vodka, licor de pêssego, sumo de arando e laranja)	10,90€
Swimming Pool ^{1,G)} (Vodka, rum, blue coração, xarope de coco, leite & sumo de ananas)	10,90€
Tequila Sunrise ¹⁾ (Tequila Silver, grenadine, Sumo de limão e Laranja)	10,90€
Vodka limão ^{3,10,15)} / laranja	9,90€
Whisky Cola ^{1,9,15)} (Whisky com Cola)	9,90€

Sem Álcool

Coconut Kiss (Natas, Xarope de coco e grenadine, Sumo de Ananas e laranja)	8,90€
Ipanema ^{2,10)} (Lima, açúcar de cana, Ginger Ale & Sumo de Lima)	8,90€
Ipanema Erdbeer (Lima, açúcar, sumo de maracujá & morango, ginger ale)	8,90€
Ipanema Maracujá (Lima, açúcar, sumo de maracujá, ginger ale)	8,90€
Virgin Mojito (Água, lima, açúcar de cana & menta)	8,90€
Virgin Pina Colada ^{1,G)} (Sumo de limão, xarope de coco, sumo de ananas, leite)	8,90€

GIN TONIC

Gin Libellis

4cl 14,90€

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 Tonic 2

Gin Sul

4cl 14,90€

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 Tonic 2

Ilusionist

4cl 14,90€

Alemanha. Uma combinação harmoniosa de ingredientes botânicos clássicos e ingredientes secretos, que proporciona uma experiência gustativa inconfundível.

Com Maracujá & Thomas Henry Dry Tonic 2

Hendricks

4cl 12,90€

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 Tonic 2



Digestivos

Licores

Baileys ⁴⁾	4cl - 4,90€
Coimbrinha (Caseiro de frutos vermelhos)	4cl - 4,90€
Creme de Pastel de Nata ⁸⁾	4cl - 4,90€
Ginginha	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€
Mandelikör	4cl - 4,90€
Martini Branco ¹⁾ / Tinto	0,1l - 5,90€
Vinho do Porto Tinto/ Branco 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€

Aguardente/Grappa

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) 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 decaapagem 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

