

# CULTO®

AO BACALHAU

**Culto - cul.to'kuítu**

n.m.

1. idolatria, louvor ou tributo;
2. respeito ou veneração que se dedica a algo ou a alguém; adoração;
3. amor intenso;

O **CULTO AO BACALHAU** é um restaurante de especialidade.

O espaço minimalista e sóbrio conta a origem nórdica do bacalhau que, vindo de tão longe, ultrapassa o seu valor gastronómico, e pela sua relevância, é considerado um ícone da nossa identidade.

À mesa vai encontrar pratos de cozinha tradicional portuguesa, que contam histórias de um povo lutador e irreverente, o qual transformou a fama de um peixe malogrado, num ingrediente de excelência.

Navegue connosco nesta viagem de tributo ao bacalhau, e leve consigo momentos memoráveis e uma história para contar.

**Culto - cul.to'kuítu**

n.m.

1. idolatry, praise or tribute;
2. respect or veneration that is devoted to something or someone; adoration;
3. intense love;

**Culto ao Bacalhau** is a specialty restaurant.

The minimalist and sober space reveals the Nordic origin of salted cod that despite having come from so far away transcends its gastronomic value, and due to its relevance is considered an icon of the Portuguese identity.

On our menu you will find traditional Portuguese dishes which tell the story of fierce and irreverent people who converted the fame of an ill-fated fish into a prime ingredient.

Sail with us on this tribute journey to salted cod and take with you unforgettable moments and a story to tell.



O nosso bacalhau, especialmente selecionado e com origem na Islândia, é salgado e seco seguindo o processo tradicional.

Servimos bacalhau com uma cura e maturação mínima de 24 meses.

O seu aroma característico é pronunciado pela salga.

Após demolha, apresenta um sabor intenso que perdura na boca.

A textura é homogénea, tenra e succulenta, exibindo lascas que se separam facilmente e se mantêm consistentes.

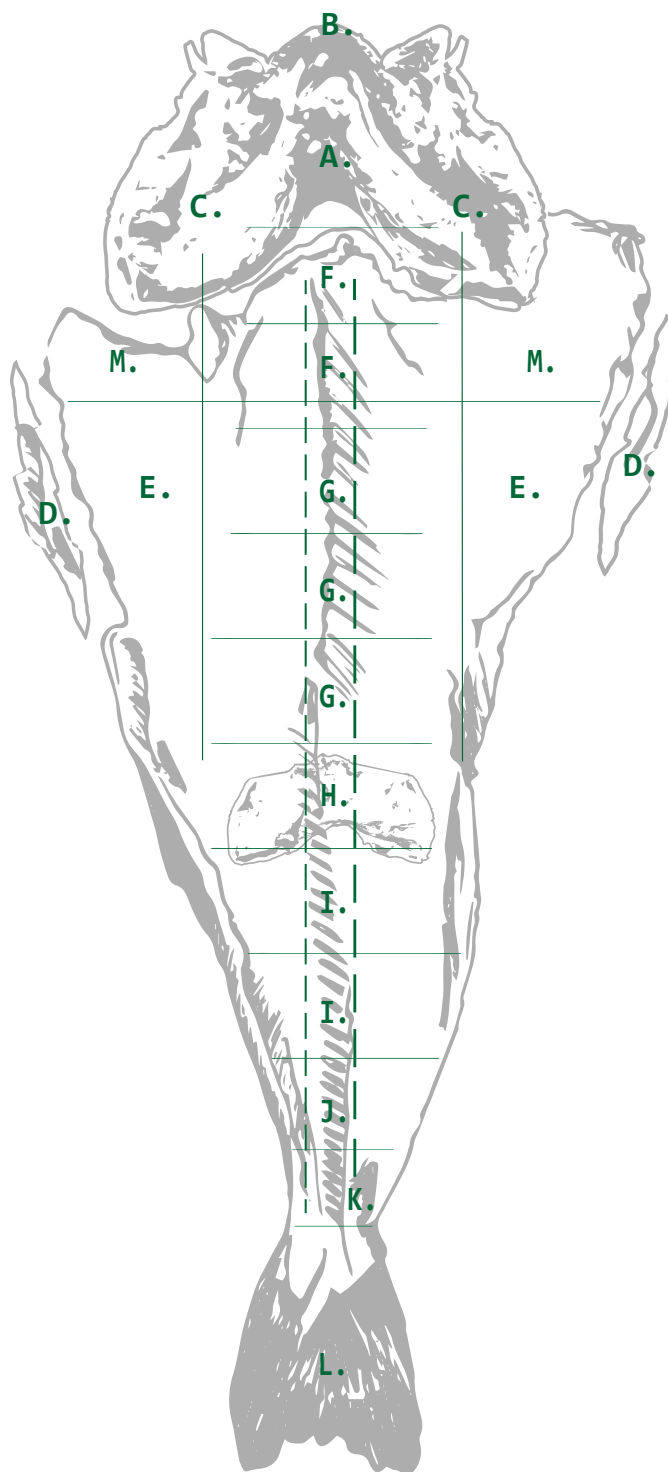
A sua coloração é mais acentuada, revelando tons de amarelo palha.

Bacalhau como já não se encontra!

*Our salted cod, specially selected and originally from Iceland, it is salted and dried following the traditional method. We serve cod with minimum curing and maturation of 24 months. Its characteristic aroma is pronounced by the salting process.*

*After soaking, it has an intense flavor that lingers on the palate. The texture is homogeneous, tender, and juicy with slivers that separate easily and remain consistent. Its coloration is more pronounced, revealing shades of pale yellow.*

*A codfish beyond comparison!*



## - DIVISÃO E CONFEIÇÃO SALTED COD PARTS AND COOKING PROCESS -

A. Cara. Face  
 B. Línguas. Tongues  
 C. Bochechas. Cheeks  
 D. Sames. Bladder  
 E. Abas. Flaps  
 F. Cabeço. Neck  
 G. Lombos. Loins

H. Ovas. Roe  
 I. Cauda Alta. High Tail  
 J. Cauda Baixa. Low Tail  
 K. Espinha. Spine  
 L. Cauda. Tail  
 M. Colar. Collar

 . Tacho. Pan

 . Frito. Fried

 . Forno. Oven

 . Grelhado. Grilled

 . Frio. Cold

 . Conserva. Canned



## · ENTRADAS & PETISCOS ·

Bolinho de Bacalhau com Salada de Feijão Frade (un.) (J/E 🍴)	8.50€
🌿 Ostras da Ria Formosa com Pepino em Conserva (4 unid.) (🌿)	16.00€
Punheta de Bacalhau (J 🌿)	17.50€
Laminado de Bacalhau Fumado com Pimentos Assados (G 🌿)	20.00€
🌿 Escabeche de Bacalhau (L 🍴)	25.00€
Bacalhau à Conde da Guarda com Tártaro de Tomate (E 🍴 🌿)	26.50€
🐙 Salada de Polvo com Molho Verde (🍴 🌿)	22.50€

## · PRINCIPAIS ·

	1Pax	2Pax
Bacalhau à Zé do Pipo (G 🍴)	33.00€	62.00€
Bacalhau à Gomes de Sá (I 🍴)	35.00€	66.00€
Bacalhau Gratinado com Gambas 2.0 (G 🍴)	35.00€	66.00€
🌿 Arroz de Bacalhau com Ostras e Algas (G 🍴)	40.00€	76.00€
Cabeço de Bacalhau à Lagareiro (F 🍴)	41.00€	78.00€
🐙 Polvo à Lagareiro (🍴)	34.00€	64.00€
🍷 Naco de Vaca com Puré de Forno e Salada de Couve na Brasa (🍴 🍴)	33.00€	

## · ACOMPANHAMENTO ·

Bimis na Brasa com Vinagrete (🍴)	6.00€
Salada de Couve na Brasa (🍴)	6.00€

## · SOBREMESAS ·

Pudim Abade de Priscos	9.00€
Pão de Ló Húmido com Creme de Queijo das Beiras	9.00€
Mil Folhas de Bacalhau com Doce de Ovos e Gelado de Baunilha	9.50€

## · STARTERS AND SNACKS ·

---

	Salted Codfish fritters with Black-eyed Pea Salad (un.) (J/E 🍴)	8.50€
🌿	Ria Formosa Oysters with Pickled Cucumber (4 pieces) (🌿)	16.00€
	Shredded Codfish with Onion, Garlic, Black Olive and Parsley Salad (J 🌿)	17.50€
	Laminated Smoked Codfish with with Roasted Peppers (G 🌿)	20.00€
🌿	Salt Codfish Escabeche (L 🍴)	25.00€
	“Conde da Guarda” Codfish with Tomato Tartare (E 🍴 🌿)	26.50€
🐙	Octopus Salad with Green Sauce (🍴 🌿)	22.50€

## · MAIN COURSE ·

---

		1Pax	2Pax
	“Bacalhau à Zé do Pipo” Roasted Codfish with Oven Purée (G 🍴)	33.00€	62.00€
	“Gomes de Sá” Codfish with Roasted Potatoes, Egg and Olives (I 🍴)	35.00€	66.00€
	Codfish au Gratin with Prawns 2.0 (G 🍴)	35.00€	66.00€
🌿	Salt Cod Rice with Oysters and Seaweed (G 🍴)	40.00€	76.00€
	“Cabeço de Bacalhau à Lagareiro” Charcoal Grilled Codfish Colard (F 🍴)	41.00€	78.00€
🐙	“À Lagareiro” Octopus (🍴)	34.00€	64.00€
🍴	Charcoal grilled Fillet Steak with Oven Purée and Braised Cabbage Salad (🍴 🍴)	33.00€	

## · SIDE DISH ·

---

	Grilled “Bimis” with Vinaigrette (🍴)	6.00€
	Grilled Cabbage Salad (🍴)	6.00€

## · DESSERT ·

---

	Traditional Egg Pudding, Port Wine, Cinnamon, and Lemon	9.00€
	Sponge Cake “Pão de Ló” with Cream Cheese from Beiras	9.00€
	Salted Cod “Mil Folhas” with Sweet Egg Cream and Vanilla Ice Cream	9.50€



## ▪ BEBIDAS DRINKS ▪

### ▪ APERITIVOS APERITIFS ▪

<b>Porto Seco Poças</b> _____	8.00€
Dry White Port · André Barbosa	
<b>Vermute Soberbo Poças</b> _____	9.00€
<b>Porto Tónico</b> _____	9.00€
<b>Gin Tónico</b> _____	11.00€

### ▪ VINHOS A COPO WINES BY GLASS ▪

<b>Culto Bairrada</b> _____	7.00€
Espumante · Bairrada · Paulo Sousa	
<b>Poças Reserva</b> _____	8.50€
Branco · Douro · André Barbosa	
<b>Culto Alvarinho</b> _____	8.00€
Branco · Vinhos Verdes · Asun Carballo	
<b>Herdade Grande Antão Vaz</b> _____	6.50€
Branco · Alentejo · Diogo Lopes	
<b>Culto Segredos</b> _____	7.50€
Branco · Setúbal · Horacio Simões	
<b>Pôpa</b> _____	7.00€
Rosé · Douro · Carlos Matos	
<b>Seara d'Ordens Reserva</b> _____	7.00€
Tinto · Douro · Luis Soares Duarte	
<b>Casa da Passarella Alfrocheiro</b> _____	9.50€
Tinto · Dão · Paulo Nunes	
<b>ARVAD</b> _____	8.00€
Tinto · Algarve · Bernardo Cabral	
<b>Culto Porto 20 Anos</b> _____	13.00€
Porto · André Barbosa	

### ▪ ESPUMANTE SPARKLING WINE ▪

<b>Culto Reserva Espadeiro</b> _____	37.50€
Vinhos Verdes · Carlos Magalhães e Nuno Silva	
<b>Culto Bairrada</b> _____	28.00€
Bairrada · Paulo Sousa	

### ▪ VINHO BRANCO WHITE WINE ▪

<b>Black Edition Pôpa</b> _____	32.00€
Douro · Carlos Matos	
<b>Poças Branco da Ribeira</b> _____	90.00€
Douro · André Barbosa	
<b>Poças Reserva</b> _____	35.00€
Douro · André Barbosa	
<b>Culto Minho</b> _____	25.00€
Vinhos Verdes · Carlos Magalhães e Nuno Silva	
<b>Culto Alvarinho</b> _____	34.00€
Vinhos Verdes · Asun Carballo	
<b>Quinta de Saes Reserva Encruzado</b> _____	42.00€
Dão · Carlos Matos	
<b>Sidónio Reserva</b> _____	40.00€
Bairrada · Paulo Sousa	
<b>Quinta da Chocapalha Viosinho</b> _____	28.00€
Lisboa · Sandra Tavares da Silva & Miguel Cavaco	
<b>Culto Tradição</b> _____	28.00€
Setúbal · Luís Simões	
<b>Culto Segredos</b> _____	32.00€
Setúbal · Luís Simões	
<b>Dona Maria Amantis Reserva</b> _____	35.00€
Alentejo · Sandra Gonçalves	
<b>Herdade Grande Antão Vaz</b> _____	25.00€
Alentejo · Diogo Lopes	

### ▪ VINHO ROSÉ ROSÉ WINE ▪

<b>Pôpa</b> _____	25.00€
Douro · Carlos Matos	
<b>Dona Maria</b> _____	28.00€
Alentejo · Sandra Gonçalves	



## • VINHO TINTO RED WINE •

Poças Fora da Série Vinha da Roga	42.50€
Douro . André Barbosa	
Poças Reserva	32.00€
Douro . André Barbosa	
Poeira	85.00€
Douro . Jorge Moreira	
Quinta da Manoela Vinhas Velhas	165.00€
Douro . Jorge Borges	
Quinta do Pôpa Touriga Nacional	45.00€
Douro . Carlos Matos	
Seara D'ordens Reserva	25.00€
Douro . Luis Soares Duarte	
Casa da Passarella Enxertia Alfrocheiro	42.00€
Dão . Alvaro Castro	
Dona Maria Amantis Reserva	38.00€
Alentejo . Sandra Gonçalves	
Arvad	28.00€
Algarve . Bernardo Cabral	

## • COLHEITA TARDIA LATE HARVEST •

Culto Doce 0.375lt	40.00€
Tejo . Tiago Correia	

## • MADEIRA •

H.M.Borges 3 anos 0.375lt	19.50€
Meio Seco	
H.M.Borges 3 anos 0.375lt	19.50€
Meio Doce	

## • PORTO VINTAGE •

Krohn Vintage 2016	130.00€
Fernando Carneiro	
Passadouro 1994	180.00€
Jorge Serôdio Borges e Rita Mendes	
Quinta do Noval 2003	250.00€
Ausenda Matos	
Quinta De La Rosa 2011	170.00€
Jorge Moreira	

 Abertura a fogo | Fire open

## • CERVEJA BEER •

Super Bock Original	3.50€
Super Bock Stout	3.50€
Super Bock 0 Álcool	3.50€

## • ÁGUAS E SUMOS •

Refrigerantes	3.50€
Água Lisa 0.80lt	6.00€
Água com Gás 0.75lt	4.60€
Pedras 0.25lt	2.10€
Sumo de Laranja Natural	6.00€

## • WATER AND JUICE •

Soft Drinks	3.50€
Water 0.80lt	6.00€
Sparkeling Water 0.75lt	4.60€
Pedras 0.25lt	2.10€
Natural Orange Juice	6.00€



## - CAFÉ E CHÁ -

Café	2.00€
Descafeinado	2.00€
Café Duplo	3.00€
Chá / Infusão	4.00€
Cappuccino	4.00€
Meia de Leite	4.00€

## - COFFEE AND TEA -

Coffee	2.00€
Decaf	2.00€
Double Coffee	3.00€
Tea / Infusion	4.00€
Cappuccino	4.00€
Coffee with Milk	4.00€

## - DIGESTIVOS DIGESTIF -

Macieira Cream	8.00€
Licor Beirão	6.50€
CRF	9.50€
Jameson Black Barrel	11.00€
Aguardente Velha	18.00€

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados, por favor contacte os nossos colaboradores: cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite (incluindo lactose), frutos de casa rija (avelãs, nozes, amêndoas, entre outros), aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoco, moluscos. Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alergénios, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada; Regulamento EU n.1169 (25 de Outubro de 2011) nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo Cliente ou por este inutilizado; Conforme decreto-lei 10/2015, este estabelecimento dispõe de um livro de reclamações; Se pretender fatura com o número de contribuinte, solicite no ato de pagamento; Iva incluído à taxa legal em vigor. Sempre que deseje levar os produtos excedentes da sua refeição para casa, poderá fazê-lo informamos; no entanto, que a responsabilidade da qualidade, higiene e segurança alimentar dos géneros alimentícios assim que finalizada a sua experiência no restaurante passará a ser do cliente. Atualizado 05/2025.

*If you are allergic to any of the following products, please contact our staff: cereals containing gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soya, milk (including lactose), nuts (hazelnuts, walnuts, almonds, among others), celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, Lupine, shellfish. We remind you that our products are prepared in environments that are not entirely allergen free, so there is always a potential risk of cross contamination; EU Regulation n.1169 (25th October 2011) no dish, food product or drink, including couvert, may be charged if not requested by the Customer or unused; According to Decree Law 10/2015, this establishment has a complaints book; If you want an invoice with the taxpayer number, request it at the time of payment; VAT included at the legal rate in force. Whenever you wish to take the surplus products of your meal home, you may do so; however, the responsibility for the quality, hygiene and food safety of the foodstuffs once your experience in the restaurant has ended will pass to the customer. Updated 05/2025.*

