

Bemvindo herzlich willkommen

Liebe Gäste, wir begrüßen Sie ganz herzlich bei uns im Grotto

**Für Menschen wie Sie lieben wir unseren Beruf –
danke, dass Sie unser Gast sind**

Mit unseren Gerichten möchten wir Ihnen die Küche Portugals und seiner ehemaligen Kolonien näher bringen – es lohnt sich die lusitanische Küche mit neugieriger Zunge kennen zu lernen und zu erforschen.

Alle unsere Gerichte werden anhand der Bestellung frisch zubereitet. Wir verwenden Schweizer Bio Fleisch, Fische und Meeresfrüchte aus MSC Fischerei, unsere Gemüse und Früchte kaufen wir auf dem Brugger Markt oder bei unserem Lieferanten Jehle aus Mellingen.

Da wir alles frisch zubereiten, können wir (fast) alle Wünsche Ihrerseits erfüllen, auch ist mit etwas Wartezeit bzw. „Kochzeit“ zu rechnen.

En Guete – bom apetite

Ihre Gastgeberin Brigit Gerber

Küchenchef Carlos Barradas

Hilfsköchin Marica Kafadar

Inhaltsverzeichnis

Wir verwenden ausschliesslich erstklassige Frischprodukte, wann immer möglich von regionalen Lieferanten und Fleisch nur in Bio-Qualität. Unsere Lieferanten sind Spezialisten auf ihrem Gebiet und garantieren uns einwandfreie, marktfrische Rohmaterialien. Unser Brot backen wir selbst.

Unsere Lieferanten:

Fleisch:	Metzgerei Meier, Windisch (fidelio),
Fisch:	Comestibles- & Gourmet-Service Fritz Gertsch AG, Thun (ISO und MSC zertifiziert)
Gemüse/Früchte:	Jehle AG, Mellingen (Früchte, Gemüse, Kartoffeln) Markt Brugg (Schryberhof)
Eier:	Familie Siegrist, Oberbözberg
Spezialitäten aus Portugal:	Usak Brugg, Covin AG, Bachenbülach

Unser Bio-Knospe - Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Huhn) stammt immer aus der Schweiz (fidelio), Lamm aus Neuseeland, Chouriço (Wurst) original aus Portugal, Mistkratzerli aus der Bresse (F).

Gäste, welche unter Intoleranzen oder Allergien leiden, melden sich bitte beim Service (da wir alles frisch zubereiten, können wir unsere Gerichte anpassen)

GROTTO – SPEZIALITÄTEN

Entradas / Vorspeisen

Gambas piri – piri	Crevetten an rassicem Knoblauch-Chili-Olivenöl	Fr. 21.50
Mexilões de Santiago	Grillierte Jakobsmuscheln auf marktfrischem Salat an Vinaigrette	Fr. 21.50
Prato de petiscos	Feine Kleinigkeiten kreiert von Carlos (geeignet für 1-2 Personen zum Apéro oder als Vorspeise)	Fr. 25.50

Saladas / Salate

Salada "Grotto"	Blattsalat mit Früchten an Carlos Dressing	Fr. 10.50
Salada portuguesa	Grüner Blattsalat mit Tomaten und Zwiebeln	Fr. 8.50

Caldos e sopas / Suppen

Sopa de peixe	Pikante, reichhaltige Fischsuppe mit Muscheln, frischem Fisch und Crevetten, mit getoastetem Knoblauchbrot	Fr. 28.-
	als Hauptgang	Fr. 38.-
Tagessuppe	Fragen Sie nach dem Angebot	Fr. 9.50



Pratos principais / Hauptspeisen

Vom Festland

Bife à portuguesa



Butterzartes Rindsfilet mit Rohschinken
Spiegelei, buntem Gemüse und knusprig
gebratenen Kartoffeln

Fr. 54.-

Frango piripiri

Knusprig, pikantes Mistkratzerli piripiri
begleitet von Bratkartoffeln

(dauert ca. 30 Min.)

Fr. 38.-

Espetada com
milho frito

Rindsfiletstückchen am Spiess, serviert
mit weissem, fritiertem Mais und
Gemüsesträusschen

Fr. 52.-

Kombinationen Festland / Atlantik

Die portugiesische Küche hat verschiedene Gerichte mit Fisch und Fleisch – eine für uns eher ungewohnte Kombination – lassen Sie sich von diesem Geschmackserlebnis überraschen

Cataplana

Traditionelles algarvisches Gericht mit
Seeteufelmédailles, Muscheln,
Fleischwürfeli, Gambas, Chouriço
und Kartoffeln

Fr. 54.-

Mar e monte



Eine Kombination von Land und Wasser:
Rindsfilet, Lamm, Seeteufel, Crevetten
und Muscheln begleitet von Reis

Fr. 56.-

Aus dem Atlantik

Camarões gigantes
com molho de piri-piri Grillierte Riesencrevetten an scharfer
Sauce mit Basmati-Reis Fr. 49.-

Espada preta Schwarzer Degenfisch (nicht immer erhältlich)
aus den Tiefen des Atlantiks
um Madeira Fr. 48.-



Wählen Sie die gewünschte Zubereitungsart

- vinho d'algo- in Weisswein-Knoblauch gegart
- leite de coco- in Kokosmilch gegart
- com banana- in Eierteig mit karamelisierter
Banane
- com Maracuja- an Passionsfruchtsauce

Peixe grelhado

grillierter Fisch: je nach Angebot:

Dorade Royal Filet Fr. 48.-
Seeteufel Fr. 48.-

fragenSie nach weiteren Fischen

Acompanhamento já incluído;

Batatas de vapor, Batatas doradas, Arroz, Risotto, Migas, Milho frito e
verduras

Folgende Beilagen sind im Preis inbegriffen:

Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln oder Reiso der Risotto oder Migas oder
Milho frito (weisser Mais gebraten) **und** Gemüse

Aus dem Garten (vegetarisch)

Caril de mango
com banana Ein rassiges ceylonesisches Currygericht mit
Mango, Bananen und Süsskartoffeln Fr. 32.-