



MENU EXECUTIVO 17 €

Executive Menu

NESTA OPÇÃO, VOCÊ ESCOLHE ATÉ UM ACOMPANHAMENTO DOS SUGERIDOS ABAIXO.

IN THIS OPTION, YOU CAN CHOOSE UP TO ONE SIDE DISH FROM THE SUGGESTIONS BELOW.

CARNES

Meat

BIFE DE TIRA DA VAZIA

Strip steak

COSTELA DE VACA 12H

12-Hour Beef Short Ribs

COSTELAS DE BORREGO

Lamb Chops

COSTELETÃO MATURADO

Dry-aged ribeye steak

ACOMPANHAMENTOS

Side dishes

Batatas Fritas | Arroz de Grelos | Saladinha Fresca
French-fried potatoes | Greens Rice | Fresh Salad

ESPECIAIS

Risoto de Bacalhau

É um dos nossos clássicos, bacalhau, aspargos e muita cremosidade.

Codfish Risotto

It's one of our classics: codfish, asparagus, and a lot of creaminess

Linguine

Feita com cogumelos, queijo cremoso, um toque de limão
e você pode escolher entre frango e legumes.

Linguine

Made with mushrooms, creamy cheese, a touch of lemon,
and your choice of chicken or vegetables.

O NOSSO MENU EXECUTIVO ESTÁ DISPONÍVEL EXCLUSIVAMENTE DE TERÇA A SEXTA-FEIRA, DAS 12H00 ÀS 15H00.



OUR EXECUTIVE MENU IS AVAILABLE EXCLUSIVELY FROM TUESDAY TO FRIDAY, FROM 12:00 PM TO 3:00 PM.



TRADIÇÃO MINHOTA NO JOSPER

Esta foi a forma que escolhemos para demonstrar as bases do nosso sabor, um breve exemplo de onde a história começou. Somos uma marca nascida em Guimarães, onde as panelas com cozido a borbulhar e os assados no forno são sinónimo de uma boa mesa entre amigos. **Desfrute!**

MINHO TRADITION IN JOSPER

This is how we decided to show the roots of our flavor, a small glimpse into where our story started. Our brand was born in Guimarães, where bubbling pots of stew (cozido) and oven-baked dishes mean a great meal shared among friends. **Enjoy your visit!**

Bacalhau à Lagareiro 18€ (1px) | 39€ (2px)

Preparado com bom azeite, servido com batatas a murro e grelos salteados.

Lagareiro-style Cod

Prepared with good olive oil, served with smashed potatoes and sautéed greens.

Polvo à Lagareiro 18€ (1px) | 39€ (2px)

Preparado com bom azeite, servido com batatas a murro e grelos salteados.

Lagareiro-style Octopus

Prepared with good olive oil, served with smashed potatoes and sautéed greens.

Vitela no Forno 16.50€ (1px) | 32€ (2px)

Assada em molho tradicional juntamente com batatas, acompanhada com arroz branco.

Roast Veal

Roasted in a traditional sauce with potatoes, served with white rice

Bacalhau à Minhota 16.50€ (1px) | 32€ (2px)

Bela posta panada, finalizada com compota colorida de pimentões e batatas fritas.

Minho-Style Cod

A generous portion of breaded codfish topped with a vibrant medley of bell pepper compote and crispy fries.

Cozido à Portuguesa 16€ (1px)

Cozido à portuguesa, tradição nortenha com carnes de porco e enchidos fumados e tradicionais.

Portuguese Stew

Northern traditional stew prepared with select pork meats and smoked sausages.

Só 5ªs Feiras

Pernil de Porco 15.80€ (1px) | 31.60€ (2px)

Assado lentamente, servido com batatas e grelos salteados

Slow-roasted pork leg

Slow-roasted meat served with potatoes and sautéed greens

Arroz de Pato 15.80€ (1px)

Ou Pato com Arroz! Finalizado com enchidos e gomos de laranja. Um clássico.

Duck Rice

Or Duck with Rice! Finished with sausages and orange slices. A classic.



SALADAS E ACOMPANHAMENTOS

SALADS AND SIDES DISHES

Salada Ground Taberna 7 €

Alface, rúcula, zestes de laranja cristalizada, alperce seco, tomate confit e nozes.

Ground Taberna Salad

Mixed greens, arugula, candied orange zest, dried apricot, confit tomato, and walnuts..

Legumes de Josper 8,60 €

Legumes sazonais, compota de pimentões vermelhos, areia de azeitonas e pickles de cenoura

Josper Vegetables

Seasonal vegetables, red pepper compote, olive crumble, and carrot pickles..

Arroz de Brócolos 5 €

Cremoso e com um leve toque de parmesão, este é o nosso arroz de brócolos.

Broccoli Rice

Creamy, with a slight touch of parmesan.

Batata frita 4 €

Servidas crocantes, fininhas e com nosso tempero.

French-fried potatoes

Served crispy, thin, and with our signature seasoning.

Arroz de Grelos 3,40 €

Servido bem caldoso, com feijão vermelho, grelos e chouriço.

Greens Rice

Served with plenty of broth, with red beans, greens, and chouriço.

Grelos Salteados 3,5 €

Sautéed Greens

Salada de Tomate 4,90 €

A simplicidade de belos tomates frescos para acompanhar a sua carne.

Tomato salad

The simplicity of fresh, beautiful tomatoes to accompany your meat.

Sopa do dia 6 €

Consulte sobre as nossas opções do dia.

Today's Soup

Ask about today's options.

ESPECIAIS

Risoto de Bacalhau 15,80 € (1px)

É um dos nossos clássicos, bacalhau, aspargos e muita cremosidade.

Codfish Risotto

It's one of our classics: codfish, asparagus, and a lot of creaminess

Linguine 14.50€ (1px)

Feito com cogumelo, queijo cremoso, um toque de limão e você pode escolher entre frango e legumes.

Linguine

Made with mushrooms, creamy cheese, a touch of lemon, and your choice of chicken or vegetables.



STEAKHOUSE

Sharing Meat

Carnes únicas e irreverentes.
Unique and irreverent meats.

Maturações de 20 dias

(20-day Aged)

Tomahawk **55€** (per kg)

T-Bone **55€** (per kg)

Maturações de 35 dias

(35-day Aged)

Costeletão Frisia **55€** (per kg)

Frisian Ribeye

Maturações de 60 dias

(60-day Aged)

Costeletão Arouquesa **68€** (per kg)

Arouquesa Beef Ribs

Maturações de 60 dias

(60-day Aged)

Costeletão Boi Barrosã **115€** (per kg)

Barrosã Beef Ribs

Nas opções acima, os cortes são por kg, assim como os seus respetivos preços.

CARNES INDIVIDUAIS

Meat for One

Lombinho 22 €

Tenderloin

Entrecote 19.50€

Rib-eye Steak

Bife de Tira da Vazia 19.50€

Strip steak

Costela de Vaca 12h 19€

12-Hour Beef Short Ribs

Costeletas de Borrego 18€

Lamb Chops



ENTRADAS

Starters

Couvert 4,10 €

Queijo cabra gratinado 8 €

*Uma marinada de azeitonas com personalidade,
queijo de cabra acompanhado de mini tostas.*

Gratinated goat cheese

A marinade of olives with personality, goat cheese and mini toast.

Steak Tartar 14,80 €

Um clássico. Traz alcaparras, pepino, cebola roxa e mostarda dijon.

Steak Tartar

A classic. It includes capers, cucumber, red onion and dijon mustard.

Os nossos ovos rotos 9,50 €

*Batata frita, uma bela dose de bacon,
ovos e presunto.*

Our broken eggs

French fries, a generous portion of bacon, eggs, and ham.

Tutano 19,70 €

*Imponente e agora já um clássico da nossa casa,
esta versão traz cecina e grãos de mostarda.*

Marrow

*Imposing and now a classic in our house,
this version features cecina and mustard seeds.*

Carpaccio 21 €

*Um corte de maturação nossa, de infiltração única,
servido com lâminas de maçã verde.*

Carpaccio

*A cut of our maturation, with a single infiltration,
served with slices of green apple.*

Tulipas de Franguinho no Josper 9€

Tulipas crocantes assadas no nosso forno josper, com alho e azeite.

Josper Chicken Drumsticks

Crispy chicken drumsticks baked in our Josper oven, seasoned with garlic and olive oil.



SOBREMESAS

DESSERTS

Doce da casa 8€

Mousse de Lima com Crumble de Oreo: Uma Sinfonia de Citrinos e Chocolate.

Homemade Dessert

Lime Mousse with Oreo Crumble: A Symphony of Citrus and Chocolate.

Musse de Chocolate 8€

Perfeito para os amantes de chocolate.

Chocolate Mousse

Perfect for chocolate lovers.

Brownie Chocolate c/ Gelado 8€

Um cremoso e intenso brownie de chocolate, quente e com o interior húmido. É servido no ponto ideal para ser acompanhado por uma bola de aveludado gelado

Chocolate Brownie w/ Ice Cream

A warm, creamy, and intensely moist chocolate brownie.

Served with a scoop of smooth, velvety ice cream for the perfect contrast.

Banana Assada no Josper 8€

Banana assada no nosso forno Josper para caramelizar o açúcar natural e realçar o sabor. É servida quente, polvilhada com um toque de canela e acompanhada por uma bola de gelado.

Josper Roasted Banana

Banana roasted in our Josper oven to caramelize its natural sugar and maximize flavor.

Served warm, sprinkled with cinnamon, and topped with a scoop of ice cream.

Nuvens de Merengue e Frutos do Bosque 7€

Uma bola de gelado servida com crocantes pedaços de suspiro caseiro e uma mistura de frutos vermelhos frescos.

Clouds of Meringue and Wild Berries

A generous scoop of ice cream served with crunchy pieces of homemade meringue and a mixture of fresh wild berries.

Pudim de Abade de Priscos 9.50€

Confecionado segundo a genuína receita tradicional nortenha

Abbot Priscos Pudding

Prepared according to the genuine traditional Northern Portuguese recipe.

Fruta Fresca do Dia 7€

Seleção de fruta fresca da casa. Questiona sobre a oferta do dia.

Fresh Fruit of the Day

House fresh fruit selection. Ask for today's offer.

