GLOBAL FLAVOURS LOCAL SOUL

CALICO

PORTO

Uma Cozinha Global Contemporânea

O Calico é uma expressão contemporânea da gastronomia global — moldada por séculos de comércio, viagens e intercâmbio cultural.

Inspirado no tecido Calico de Calecute, outrora comercializado através de Portugal para o resto do mundo, o nosso restaurante reflete a forma como sabores, técnicas e ideias sempre circularam além-fronteiras.

No Calico, as tradições não são reproduzidas — são reinterpretadas. Cada prato nasce de influências globais, trabalhadas com técnica moderna e respeito pela origem.

A Nossa Filosofia

Cozinhamos com curiosidade e intenção.
Os ingredientes lideram, a herança inspira e a criatividade une.

O menu está em constante evolução — inspirado pela Ásia, América do Sul e pelas culturas moldadas pela migração e pela troca — mantendo sempre o equilíbrio, o rigor e o sabor como essência.

À Mesa

No Calico, comer é mais do que uma refeição.
É uma experiência partilhada — onde culturas se encontram, histórias se cruzam e os sabores viajam.

Bem-vindo ao Calico – Onde o sabor não conhece fronteiras.

GLOBAL FLAVOURS LOCAL SOUL

CALiCO

PORTO

Entradas

Sopa do Dia – 5€
Preparação diária do nosso chef com ingredientes frescos da estação

Croquetes de Ervilha – 9€
Croquetes de ervilha verde, acompanhados por molho de tamarindo 🔥 🌿 🌾

Edamame – 9,50€
Edamame salteado com alho e gengibre, finalizado com togarashi, sésamo e um blend aromático de especiarias indianas 🔥 🌿 🌾

Brócolos Salteados – 10€
Brócolos salteados, servidos sobre um húmus aveludado de grão-de-bico e beterraba

Cogumelos Tandoori – 13€
Cogumelos marinados em especiarias indianas, assados no tandoor e servidos com molho de iogurte levemente picante 🔥 🌱 🌾

Chicken Tikka – 14€
Cubos de frango marinados em iogurte temperado com alho, curcuma e especiarias tailandesas, grelhados no tandoor 🔥 🌾

Espetada de Vaca – 14€
Carne de vaca picada, assada no tandoor, servida com chutney fresco de hortelã e coentro. 🔥 🌾

Ceviche – 16€
Peixe local marinado em leite de tigre, cebola roxa e coentros, servido com banana frita e milho-choclo tradicional 🔥 🌾

Camarões Tandoori – 18€
Camarões marinados em iogurte temperado, assados no tandoor e servidos com salsa fresca de manga e ananás 🔥🔥 🌾

Ideal para partilhar

Acompanhados por frutos secos, compota e pão rústico

Calico Couvert – 3€ por pessoa
Versão indiana do mezze libanês — pão naan e torradas locais, húmus de grão-de-bico com masala e babaganoush temperado com tadka 🥜 🌿

Tábua de Queijos da Estação – 24€
Seleção de queijos nacionais e internacionais, acompanhada de marmelada e pão 🥜

Tábua de Queijos & Enchidos da Estação – 30€
Seleção de queijos nacionais e internacionais e charcutaria regional, acompanhada de marmelada e pão 🥜

🔥 picante 🌱 vegetariano 🌿 vegano 🌾 sem glúten 🥜 frutos de casca rija

Se tiver alguma alergia ou restrição alimentar, por favor informe a nossa equipa.
Teremos todo o gosto em ajudar.

GLOBAL FLAVOURS LOCAL SOUL

CALiCO

PORTO

Pratos Principais

Butter Chicken 19€
Peito de frango cozinhado em molho de tomate e castanha de caju com especiarias indianas, finalizado com manteiga e folhas de feno-grego 🔥🌾🥜

Vindaloo de Porco – 19€
Barriga de porco marinada em vinagre, alho, vinho e especiarias da costa indiana, cozinhada lentamente e servida com batatas salteadas e caril picante 🔥🔥🌾

Risoto de Cogumelos Silvestres – 22€
Risoto cremoso de cogumelos silvestres, com bimi salteado e lascas de parmesão 🌱🌾

Caril de Pato – 24€
Pato cozinhado lentamente, servido com um caril encorpado de especiarias Tellicherry 🔥🌾

Caril de Alcatra – 24,50€
Alcatra cozinhada lentamente em molho de caril de cebola caramelizada com especiarias indianas. 🔥🌾

Dourada Grelhada – 25€
Servida com risoto cremoso de parmesão 🌾

Caril de Camarão – 26€
Camarão cozinhado em molho de cebola e castanha de caju com uma mistura aromática de especiarias 🔥🌾

Parmegiana de Alcatra – 28€
Filé de alcatra panado, coberto com molho de tomate temperado e queijo gratinado

Corvina ao Maracujá – 28€
Corvina grelhada envolvida em molho de maracujá, acompanhada de batata-doce salteada e mini cenouras 🌾

Polvo Golden Green – 30€
Polvo marinado em molho de iogurte temperado com ervas frescas, servido sobre batatas salteadas e finalizado com frutos secos 🌾🥜

Atum Crocante de Sésamo – 32€
Atum selado em crosta de sésamo tostado, acompanhado por salada de batata com maionese de wasabi 🌾

Picanha em Sashimi – 33€
Picanha grelhada, servida com puré de batata trufado, cogumelos salteados e ananás assado 🌾

🔥 picante 🌱 vegetariano 🌿 vegano 🌾 sem glúten 🥜 frutos de casca rija

Se tiver alguma alergia ou restrição alimentar, por favor informe a nossa equipa.
Teremos todo o gosto em ajudar.

GLOBAL FLAVOURS LOCAL SOUL

CALiCO

PORTO

Pães Calico

Naan Simples - 3.5€

Naan com Manteiga - 4€

Naan de Alho - 4.5€

Naan com Queijo - 5€

Naan com Queijo e Cogumelos - 6€

Sobremesas

Cheesecake de Yuzu – 8,50€
Base de massa sablé de manteiga, creme de queijo fresco com notas cítricas de yuzu

Duplo de Chocolate com Caramelo Salgado – 9,00€
Bolo de chocolate de textura macia, com interior de caramelo salgado,
servido com gelado de baunilha

Bebinca – 9,00€
Doce tradicional de Goa em camadas, elaborado com leite de coco, farinha e ovos

Sobremesa do Dia – 8,50€

Compartilhe
sua descoberta

calicoporto

Se tiver alguma alergia ou restrição alimentar, por favor informe a nossa equipa.

Teremos todo o gosto em ajudar.