

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.

Calico Couvert

Versão Indiana do Mezze Libanês - 3€ por pessoa

Pão naan e torradas locais, húmus de grão-de-bico com masala e babaganoush temperado com tadka 🌶️🌱

Entradas

Sopa do Dia	5€
Preparação diária do nosso chef com ingredientes frescos da estação	
Croquetes de Ervilha	9€
Servidos com molho de tamarindo 🌶️🌱🌾	
Brócolos Salteados	10€
Servidos sobre um húmus aveludado de grão-de-bico e beterraba 🌱🌱 <u>solicite</u>	
Chaat de Abacate e Milho	13€
Abacate cremoso e milho doce, combinados com romã, ervas frescas, lima e chaat masala, servidos com papadom crocante 🌶️🌱🌾	
Ceviche Tropical	13€
Peixe local marinado em leite de tigre, cebola roxa e coentros, acompanhado de banana frita e milho crocante 🌶️🌾	
Espetada de Vaca	14€
Carne de vaca picada, assada no tandoor, servida com chutney fresco de hortelã e coentro 🌶️🌾	
Chicken Tandoori	15€
Peito de frango assado no forno tandoor, marinados com cheddar maturado, natas, iogurte, caju e cardamomo, servidos com chutney de ameixa 🌶️🌱	
Ceviche de Cogumelos	16€
Cogumelos marinados em leite de coco e maracujá, com especiarias indianas, cebola roxa e coentros, acompanhados de milho crocante e palmito 🌶️🌱🌾	
Camarões Tandoori	18€
Marinados em iogurte temperado, assados no tandoor e servidos com salsa fresca de manga e ananás 🌶️🌶️🌾	

🌶️ 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.

Calico Signature

Butter Chicken 21€

Frango cozinhado em molho de tomate e castanha de caju com especiarias indianas, finalizado com manteiga e folhas de feno-grego



Caril de Alcatra 26€

Alcatra cozinhada lentamente em molho de caril de cebola caramelizada com especiarias indianas



Caril de Camarão 27,50€

Camarão cozinhado em molho de cebola e castanha de caju com uma mistura aromática de especiarias



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 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.



Pratos Principais



SABORES DA ÍNDIA

Vindaloo de Porco 20€
Barriga de porco marinada em vinagre, alho, vinho e especiarias da costa indiana, cozinhada lentamente e servida com batatas salteadas e caril picante 🍷🔥🌿

Caril de Pato 26€
Peito de pato cozinhado lentamente, servido com caril de especiarias Tellicherry 🍷🌿



EXPEDIÇÕES DA TERRA

Pernil Imperial 26€
Pernil de porco assado, acompanhado de batata e milho baby, finalizado com molho de yuzu 🌿

Parmegiana de Alcatra 29€
Filé de alcatra panado, coberto com molho de tomate temperado e queijo gratinado



TESOUROS DO MAR

Corvina Tandoori 28€
Temperada com especiarias tandoori, servida num caldo de coco, aromatizado com malagueta verde, sementes de mostarda e folhas de caril 🍷🔥🌿

Polvo Golden Green 30€
Marinado em molho de iogurte temperado com ervas frescas, servido sobre batatas salteadas e finalizado com frutos secos 🌿🥥



ROTA DOS VEGETAIS

Ansache Sasav *Caril Goês Agridoce de Ananás* 15,50€
Caril de inspiração goesa, agridoce e aromático, preparado com coco, especiarias e ananás caramelizado 🍷🔥🌿🥥

Almyache Tonak *Caril Costeiro de Cogumelos* 19€
Caril de cogumelos silvestres preparado com especiarias costeiras tostadas, coco, cebola e masala de tomate, finalizado com um toque subtil de tamarindo 🍷🌿🥥

Risoto de Cogumelos Silvestres 22€
Cremoso de cogumelos silvestres, com bimi salteado e lascas de parmesão 🌿🌿

🔥 picante 🌿 vegetariano 🥥 vegano 🌿 sem glúten 🥥 frutos de casca rijã

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

Pães Calico

Naan Simples	3.5€
Naan com Manteiga	4€
Naan de Alho	4.5€
Naan com Queijo	5€
Naan com Bacon e Camembert	8€

Sobremesas

Sobremesa do Dia	8,50€
Cheesecake de Yuzu Base de massa sablé de manteiga, creme de queijo fresco com notas cítricas de yuzu	8,50€
Duplo de Chocolate com Caramelo Salgado Bolo de chocolate de textura macia, com interior de caramelo salgado, servido com gelado de baunilha	9€
Bebinca Bolo tradicional de Goa em camadas finas, elaborado com leite de coco, ligeiramente caramelizado	9€

PARTILHE SUA
DESCOBERTA



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