

# VINHO



750ml

1.5L

## DOURO

Papa figos

12.80€

25.60€

Esteva

9.30€

18.60€

## ALENTEJO

Monte velho

9.50€

19.00€

Sossego

10.00€

20.00€

Herdade são Miguel

13.00€

26.00€

Eugenio Almeida

9.00€

18.00€

## VINHO CASEIRO

Pisado e engarrafado  
para Cabra macho,  
com castas da zona  
de transição. "Baião"  
€11.00



MELHOR  
QUE  
MERDA

CABRA  
MACHO

75cl  
10,5% Vol  
IVV 553

CABRA  
MACHO

75cl  
14,5% Vol  
IVV 553

POMADA  
DA BOA

14.5% Vol de castas  
típicas Portuguesas,  
perfeito para  
acompanhar  
petiscos e outras  
cenas. €12.00

# JOLA

## & OUTRAS CENAS

Fino 20cl	1.00€
Canequinha 30cl	1.40€
Caneca 50cl	2.50€
Fino Cabra Macho 33cl	1.70€
Sangria Copo 20cl	1.00€
Sagres	1.50€
Super bock	1.50€
Somersby	2.00€
Vinho Tinto Copo 20cl	2.50€
Vinho Branco copo 20cl	1.70€
Refrigerantes	1.50€
Água	1.50€
Água pedras	1.30€
Café	1.00€

Depois das 22h os preços tem um aumento de 15%

# SOPAS

12h - 23h

Caldo Verde €2.50

Sopa da Pedra €3.30

# SANDES

12h - 23h

Sandes de Pernil €3.60

Sandes de Pernil c/ queijo €3.90

Sandes de Omelete €2.90

Sandes de Presunto c/ queijo €3.60

Sandes de Linguiça do bolhão €2.70

Sandes da patroa €4.20

*Pernil, linguiça do bolhão e queijo de Ovelha, a melhor cena que vais comer hoje!*

Sandes de Cozido a Portuguesa €3.85

Sandes de Porco preto €3.50

Sandes de Porco preto c/ queijo €3.90

Sandes de Picanha €3.50

Sandes de Picanha c/ queijo €3.90

Sandes Cabra Macho €4.50

*Leitão e queijo de Ovelha, só para quem tem pelos no peito!*

Sandes de Bacalhau frito €2.90

Sandes de Bochechas picante €3.90

Sandes de Alheira E ovo estrelado €3.50

Sandes de Panado €3.20

Sandes de Panado c/ queijo €3.50

Sandes de Ranholas €4.00

*Linguiça fresca do bolhão, queijo, fiambre e ovo estrelado*



SANDES DE RANHOLAS



SANDES DE COZIDO



SANDES DE PRESUNTO E QUEIJO



SANDES PERNIL COM QUEIJO



SOPA DA PEDRA

Depois das 22h os preços tem um aumento de 15%

# PICAR

12h - 23h

- Pão de Mafra €0.95 / Azeitonas €1.30  
Manteiga €1.00 / paté €1.30  
Queijo de Cabra Macho c/azeite €3.60  
Croquetes de vitela €1.00 2 unid.  
Pastel de bacalhau c/ queijo €2.40  
Ovos Verdes c/presunto €3.40 2unid.  
Peixinhos da Horta €5.30  
Jaquinzinhos c/limão do Vizinho €4.40  
Pica-Pau de Ranholas €7.50  
Queijo Grelhado €5.50  
Biqueirão e tomate Coração boi €3.70  
Ovos Codorniz com Chouriço €5.70  
Ovos Rotos (melhor que Sevilha) €7.20  
Tábua Saloia €9.60  
Torresmos Alentejanos (Évora) €3.85  
Pimentos Padrón €4.40  
Alheira Mirandela (a verdadeira) €4,60  
Cogumelos Na Brasa c/ presunto €6.80  
Moelinhas €5.70  
Chouriço assado á Tuga €4.20

# TAPAS

12h - 23h

- **TAPA RIBATEJO**

Porco Preto na brasa com migas ribatejanas. €7.30

- **TAPA DO MACHO**

Pernil assado durante a noite na lenha do vizinho, com puré de batata. €7.80

- **TAPA GALEGA**

Cabeça de polvo no carvão com azeite e alho, batata frita com casca. €6.40



PEIXINHOS DA HORTA



OVOS VERDES



TAPA DO MACHO



PASTEL DE BACALHAU



COGUMELOS NA BRASA

## PUDJIN DA SOGRA

Pudim típico do Brasil com leite condensado, feito pela D. Fátima, a verdadeira Cabra Macho. €3.50

## MOUSSE CABRA MACHO

Mousse de chocolate com nozes picadas, um toque de sal e um fio de azeite do Alentejo. €4.00

## BABA DE CAMELO

Sem descrição, toda a gente conhece, mas esta vem com nozes em cima. €3.50

## MOUSSE ALENTEJA

Mousse de amêndoa Típica do Alentejo. €3.50€

## CARAMELO SALGADO

Semi-frio de Caramelo, Chocolate e Natas. €4.00

## BOLO BOLACHA

Típica das tascas. €4.00



BOLO BOLACHA



BABA DE CAMELO



PUDJIN



MOUSSE ALENTEJA



CARAMELO SALGADO

# HISTORIA DO CABRA MACHO

*o local mais improvável de Sintra*

Simão Dutra Lima aposta num novo projeto, “o mais pessoal de sempre”, que só é possível por se ter convertido ao cristianismo.

Falamos de Cabra Macho, uma expressão tipicamente nordestina que logo chamou atenção em uma das viagens ao Brasil. Restaurante que se “encontra no local mais improvável de Sintra”, garante Simão, que gere o negócio com a mulher Sarah, e o irmão Duarte, que a definição de Cabra Macho lhes assenta na perfeição; vigor e sem mariquises.

“Abrimos este espaço a pensar na nossa família, deparei-me com este sítio e, ainda que fique numa zona sem estacionamento e com difíceis acessos, pareceu-me o local certo para avançar com esta ideia. Senti que era o propósito de Deus para mim e a minha família, pelo que não hesitei.”

A ajudá-lo tem a Sarah, que chegou a Portugal em 2019, e rapidamente apaixonou-se pela gastronomia Portuguesa, pão e azeitonas não pode faltar em uma mesa! Criada na ‘roça’ do interior do Brasil e com Deus no coração, arregaça as mangas, desde o atendimento, aos fornecedores, até a churrasqueira! ‘A que mete a ordem’ é como define o cunhado Duarte, que define como “o maior tasqueiro do mundo” um relojoeiro nato, de profissão que trocou uma proposta milionária na Suíça, para tirar ‘finos’ e trocar uns ‘bitaites’.

“A sensação é que metade do público vem cá só para estar à conversa com o Duarte, que não se nega a expressões típicas como ‘queria? já não quer?’”.

Manter este espírito vivo é, acima de tudo, o objetivo do trio. “Gostamos muito da ideia de tasca, mas temos medo que esta se perca. Cada vez mais, as pessoas procuram os restaurantes da moda, que tendem a ser bastante diferentes. Assim, às tascas originais resta um público já mais velho. Também quem lá trabalha, tende a ter outra idade. Com a ordem natural do Mundo, Tememos que este conceito fique esquecido. É isto que queremos evitar ao apresentar Cabra Macho, uma proposta moderna, mas que não perde a essência”.

Esta vontade está presente em todo o projeto, desde a carta até à decoração. “Em termos de comida, temos três vertentes: as 18 sandes, que tanto podem ser de pernil, cozido à portuguesa ou alheira e ovo estrelado, para referir alguns petiscos; como Peixinhos da horta e Ovos verdes; e Tapas de Migas Ribatejanas com Porco preto ou de pernil assado durante a noite na lenha. Também nunca falta a sopa de pedra e o caldo verde”. Para acompanhar, há vinho ‘melhor que Merda’ e cerveja na caneca de barro.

