

Francesinha à moda d' O Tosco

Um espaço que dá asas ao gosto pela arte de cozinhar e onde a boa gastronomia se serve com generosas doses de bom gosto e simpatia.



do molho d'O Tosco foi sendo aprimorada por si ao longo dos anos.

Com um novo conceito e uma nova imagem, O Tosco abriu portas no número 568 da rua 14 de Outubro, em Vila Nova de Gaia. O espaço remodelado tem capacidade para acolher 60 pessoas sentadas que, tanto ao almoço como ao jantar, dispõem de um menu repleto de iguarias, confeccionadas com ingredientes frescos e cuidadosamente selecionados.

Se a especialidade da casa é a francesinha – tradicional, confeccionada com enchidos frescos do Bolhão e bife da Alcatra, ou a opção vegan, ambasservidas em pão de francesinha ou em bolo do caco – outros snacks têm destaque, como o cachorro e o

agradável onde possam usufruir de uma refeição aconchegante, num ambiente descontraído. Aos sábados os pratos do dia contemplam iguarias como o cozido à portuguesa, o cabrito assado no forno ou o leitão assado (8,5€/pessoa). Por encomenda, para grupos, a cozinha d'O Tosco confecciona pratos especiais como Arroz de Marisco ou Arroz de Cabidela, muitorequisitados para eventos especiais como jantares de Natal.

Para os mais gulosos entre todas as sobremesas confeccionadas por Luís Sebastião – natas do céu, mousse de chocolate, bolo de bolacha, etc. – destaca-se o tradicional pudim de pão. Para tornar o seu evento ainda mais doce, O Tosco faz, por



O Tosco é o projeto que nasce do sonho de Luís Sebastião. Natural de Sintra, há 18 anos veio para o Porto e, na cidade Invicta, trabalhou, durante uma década, numa casa de francesinhas. Quando a oportunidade de abrir o seu espaço surgiu, Luís não a deixou escapar e é n'O Tosco que, desde 3 de setembro de 2018, tem a possibilidade de servir a "sua" francesinha. Diz-se que o segredo desta que é considerada uma das melhores sandwiches do mundo, está no molho e, como nos revela Luís Sebastião, a receita

prego no prato. Entre os pratos destacam-se, nas carnes, a Picanha, a Posta à Tosco ou as Alheiras de Mirandela, e nos peixes, para além do bacalhau, "todos os dias bem cedo" o peixe fresco chega ao Tosco, vindo do mercado da Afurada.

A diária a seis euros, contempla uma entre três opções de prato do dia – dois pratos de carne e um de peixe –, sopa, pão, bebida e café. Se durante a semana os clientes d'O Tosco são os trabalhadores locais, ao sábado a casa enche-se de pessoas que procuram um espaço

encomenda, bolo-rei, pão-de-ló, tronco de natal, bolos de aniversários, entre outros doces, produtos caseiros muito apreciados.

A qualidade da comida, o bom ambiente, a higiene, meticulosa, do espaço são características que Luís Sebastião realça ao lançar um convite ao nosso leitor para visitar O Tosco.

A pensar em novas ofertas para os seus clientes, já no próximo verão, a abertura do espaço de esplanada vai duplicar o número de lugares sentados, num ambiente mais resguardado e intimista, ideal para acolher eventos privados.



Francesinha
Cachorro
Prego em prato
Hamburguer
Pica Pau
Comida tradicional portuguesa
Diárias



Pratos entregues com rapidez
@ O Tosco Porto
Uber Eats

Rua 14 de outubro, 568 • 4430-047 Vila Nova de Gaia • Tlm.: 936 792 401

