

5€

entradas

Seleção do Chefe

Seleção de Azeite DOP e Pimenta Rosa, Manteiga de Anchova Fumada, Manteiga de Foie Gras, Manteiga de Aipo, Tapnade de Azeitonas Preta, Seleção de Pães.

Selection of DOP Olive Oil and Pink Pepper, Smoked Anchovy Butter, Foie Gras Butter, Celery Butter, Black Olive Tapenade, Selection of Breads

SOPAS | SOUPS



Sopa do Dia | Soup of the Day

3€



Caldo Verde

Parmatier, couve galega cegada, chouriço e azeite DOP.

Parmatier (potatoes and onions), chopped galician cabbage, chorizo and DOP olive oil.

3€



Crema de Ervilhas com Ovo

Parmatier, ervilhas, ovo BT, cogumelos grelhados e pó de cogumelos.

Parmatier (potatoes and onions), peas, low temperature egg, grilled mushrooms and mushrooms powder.

3€

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS TO SHARE



Amêijoas à Bulhão Pato

Clams "Bulhão Pato"

With garlic, olive oil, white wine, lemon juice and coriander.

7€

Gambas ao Alho e Coentros

Shrimp with Garlic and Coriander

8€



Cogumelos em Tempura

Mushrooms in tempura

Puré de Couve Flor e Molho Teriaky.

Mashed Coliflower with truffle oil with mushrooms tempura and teriyaki sauce.

6€

TÁBUAS | **BOARDS**

Tábua Santa Luzia (2 pax)

14€

Santa Luzia Board

Presunto, legumes grelhados, camarão ao alho, tosta de chevre c/ figo e frutos secos, camarão em fio de batata, queijo manchego.

Ham, grilled vegetables, shrimps with garlic, goat cheese toast with figs and dried fruits, shrimps in potato straw, spanish manchego cheese

Tábua do Chef (2 pax)

16€

Chef's Board

Paté de beringela assada e doce de figos, croquetes de batata trufados, paio de porco preto, espetada de polvo panada, tosta de muesli c/ foi gras e frutos vermelhos e queijo manchego.

Roasted eggplant paté and fig jam, truffled potato croquette, black pork sausage, breaded octopus skewer, muesli toast with foie gras and red fruits and Spanish manchego cheese and red fruits and Spanish manchego cheese

*Todas as tábuas serão acompanhadas com tostas caseiras.

*All boards will be accompanied with homemade toasts.

SALADAS | **SALADS**



Salada de Quinoa com Legumes

7€

Quinoa, opção entre legumes grelhados ou cozidos e molho de iogurte.

Quinoa, option between grilled or boiled vegetables and yogurt sauce.

Salada do Chef

9€

Chef's Salad

Mistos de alface, rúcula, tomate cherry, pepino, cebola roxa, espargos, presunto, camarão salteado, tosta de brie c/ nozes, guacamole e vinagrete balsâmico.

Mixed lettuce, rocket, cherry tomato, cucumber, purple onion, asparagus, ham, sautéed shrimps, brie cheese and nuts toast, guacamole, and balsamic vinaigrette.

Tábuas

saladas

MASSAS E RISOTOS | PASTAS AND RISOTOS



Stuzzicareli de Cogumelos e Trufa

Mushrooms and Truffle Pasta

Massa de cogumelos, trufa, rúcula, lascas de parmesão e paio de porco preto.

Mushrooms pasta, truffle, rocket, parmesan shavings and black pork sausage.

11€

Linguini com tinta de Choco e Camarão

Linguini with ink of Cuttlefish and Shrimp

Linguini tinta de choco, camarão, tomate seco, pesto.

Cuttlefish ink linguini, shrimps, dried tomato, pesto.

12€

Risoto do Mar

Sea Risotto

Risoto, camarão, amêijoas, lulas e coentros.

Risotto, shrimps, clams, squid and coriander.

13€



Risoto de Legumes grelhados

Grilled Vegetables Risotto

Risoto, legumes grelhados, lascas de parmesão e pesto.

Risotto, grilled vegetables, parmesan shavings and pesto.

8€



Risoto de Alheira e Grelos

Turnip tops and portuguese meat and bread sausage risotto

Risoto, chouriço, alheira, grelos e crosta de broa.

Risotto, chorizo, portuguese meat and bread sausage, turnip tops and corn bread crust.

10€

massas
e risotos

PEIXE | FISH



Lascas de Bacalhau com Malmequer de Cebola Roxa 14€

Codfish Shavings with Purple Onion Marigold

Bacalhau cozido a BT, batata gratinada c/ cebola roxa, grelos e gema bt.

Low temperature boiled codfish, potato au gratin with purple onion, turnip tops and low temperature egg yolk.

O Nosso...Polvo à Lagareiro 14€

Our.... "Lagareiro" Octopus

Polvo grelhado, esparregado, batata à murro, cebola meia a lua, emulsão de pimentos.

Grilled octopus, mashed spinach, boiled potatoes with peel, half-moon onion, pepper emulsion.



Salmão Braseado 12€

Braised Salmon

Puré de couve flor, legumes do dia, molho oriental (malagueta, gengibre, mel, vinagre de arroz, coentros).

Coliflower pureé, daily vegetables, oriental sauce (red hot pepper, ginger, honey, rice vinegar, coriander).

Lagosta Baby Grelhada 19€

Grilled Baby Lobster

Cuscos transmontanos de amêijoas e pimentos, lagosta grelhada, molho whisky e redução de pimento vermelho.

Barbela wheat flour with clams and peppers, grilled lobster, whisky sauce and red pepper reduction.

peixe

CARNE | MEAT

carne

Bife do Lombo à Portuguesa

15€

Portuguese Loin Beef

Bife, molho à portuguesa, ovo, batata frita.

Beef, portuguese sauce (laurel, olive oil, garlic, parsley, white wine and ham slices), egg, fries.

Naco Maturado

19€

Mature Meat Steak

Dose individual de naco, acompanha c/ babata sauté,
legumes do dia, salada de tomate e cebola.

Individual meat portion, with sautéed potato, daily vegetables,
onion and tomato salad.



Peito de Frango com Risoto de Cogumelos

12€

Chicken Breast with Mushrooms Risotto

Peito Frango grelhado, risoto de cogumelos, trufa
e redução de vinho do Porto.

Grilled chicken breast, mushroom risotto, truffle and Port
wine reduction.



Coxa de Pato com molho de Ervas Finas

13€

Duck Leg Confit with Herbs sauce

Coxa de pato confitada, batata gratinada, legumes do dia e molho
de ervas finas.

Duck leg confit, potato au gratin, daily vegetables and herbs sauce.

SOBREMESA | DESSERT

sobremesa

Marquise de Chocolate

Chocolate Marquise

Chocolate e Frutos secos.

Chocolate and nuts Marquise.

5€



Panacota de Baunilha

Vanilla Panna Cotta

Acompanha Sorvete de Morango.

With strawberry ice cream.

5€

Cheesecake de Maracujá

Passion Fruit Cheesecake

5€

Tarte Húmida de Maçã

Apple Tart

Acompanha crocante de canela.

With crunchy cinnamon .

5€

O Nosso...Romeu e Julieta

Our ... Romeo and Juliet

Marmelada com Gelado de Queijo da Serra

Marmalade with "Serra" Cheese Ice Cream

5€



Fruta Laminada

Laminated Fruit

3€



Salada de Fruta

Fruit salad

2,5€

Gelados Artesanais

Artisan Ice Creams

Morango, baunilha, chocolate, frutos vermelhos, avelã, queijo da Serra.

Strawberry, vanilla, chocolate, red fruits, hazelnut, "Serra" cheese.

4€

Sorvets Artesanais

Artisan Sorvets

Morango, lima hortelã, ananás.

Strawberry, mint lime, pineapple.

4€

MENU INFANTIL | CHILDREN'S MENU

SOPA | SOUP

Creme de Ervilhas

Pea Cream Soup

3€

Creme de Legumes

Vegetable cream Soup

3€

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Panados de Salmão com batata palito e legumes

Salmon Sreads with potato stick and vegetables

8€

Linguini à Bolonhesa

Bolognese Linguini

7€

Bife de Frango com batata palito e legumes

Chicken Steak with potato stick and vegetables

7€

SOBREMESA | DESSERT

Gelado do Dia

Ice Cream of the Day

4€

Panacota de Baunilha

Vanilla Panna Cotta

4€

menu
infantil

* Preços incluem IVA a Taxa em Vigor

** Alergias e intolerâncias alimentares – Antes de fazer o seu pedido, por favor consulte a nossa equipa sobre as suas necessidades

*** Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

**** Se pretender, dispomos de menus vegetarianos, dietéticos, celíacos, desportivos

* The prices include VAT at rate

** Food allergies and intolerances – Before ordering please speak to our staff about your requirements

*** No dish, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if not used by them.

**** If you wish, we have vegetarian, dietary, celiac disease and sports menus



Opção de Meia Pensão (escolha entre uma entrada , uma opção de peixe ou carne e sobremesa)

Half Board option (choose between an entrée, a fish or meat and dessert)

