

Entradas

Seleção do Chefe

Seleção de azeite DOP e pimenta rosa, manteiga de anchova fumada, manteiga de foie gras, manteiga de aipo, tapenade de azeitona preta, seleção de pães


Selection of DOP olive oil and rose pepper, smoked anchovy butter, foie gras butter, celery butter, black olive tapenade, selection of breads

5€

SOPAS | SOUPS

 Sopa do dia | Soup of the day

3€

 Caldo Verde
Cabbage Soup

3€

Parmatier, couve galega cegada, chouriço e azeite DOP
Parmatier (potatoes and onions), chopped collard, chorizo and DOP olive oil

 Creme de Ervilhas com Ovo
Pea Soup with Egg

3€

Parmatier, ervilhas, ovo bt, cogumelos grelhados e pó de cogumelos
Parmatier (potatoes and onions), peas, low temperature egg, grilled mushrooms and mushroom powder

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

 Amêijoas à Bulhão Pato
“Bulhão Pato” Clams

7€

with garlic, olive oil, white wine, lemon juice and coriander

Gambas ao Alho e Coentros
Shrimp with Garlic and Coriander

8€

saladas

SALADAS | SALADS



Salada de Quinoa com Legumes

7€

Quinoa salad with Vegetables

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 com 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

massas e risotos

MASSAS E RISOTOS | PASTAS AND RISOTOS



Risotto 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 dried sausage

11€

Linguini Nero com Camarão

Linguini Nero with 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 Cogumelos, Espargos e Trufa

Mushrooms and Truffle Risotto

Risoto, massa de cogumelos, trufa, rúcula, lascas de parmesão e paio de porco preto

Risotto, mushrooms paste, truffle, rocket, parmesan shavings and black pork sausage

8€



Risotto de Alheira e Grellos

Turnip tops and Portuguese sausage risotto

Risoto, chouriço, alheira, grelos e crosta de broa

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

10€

peixe

PEIXE | FISH

-  Lascas de Bacalhau com Malmequer de Cebola Roxa 17€
Codfish Shavings with Purple Onion Marigold
Bacalhau cozido a BT, batata gratinada com 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 17€
Our...“Lagareiro” Octopus
Polvo grelhado, esparregado, batata a murro, cebola meia-lua, emulsão de pimentos
Grilled octopus, mashed spinach, boiled potatoes with peel, half-moon onion, pepper emulsion
-  Salmão Braseado com aromas do Oriente 14€
Braised Salmon with oriental flavours
Salmão, arroz de coentros, legumes do dia, molho oriental (malagueta, gengibre, mel, vinagre de arroz, coentros)
Salmon, coriander rice, daily vegetables, oriental sauce (red hot pepper, ginger, honey, rice vinegar, coriander)

carne

CARNE | MEAT

Bife do Lombo à Portuguesa 18€
Portuguese Tenderloin Steak

Bife, molho à portuguesa, ovo, batata frita

Steak, portuguese sauce (laurel, olive oil, garlic, parsley, white wine and ham slices), fried egg, french fries



Peito de Frango com Risotto de Cogumelos 13€
Chicken Breast with Mushroom Risotto

Peito frango grelhado, risotto 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 14€
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

SOBREMESA | DESSERT

- | | | |
|---|--|------|
| | Marquise de Chocolate
Chocolate Marquise
Chocolate e frutos secos
Chocolate and dry fruits | 5€ |
|  | Panacota de Baunilha
Vanilla Panna Cotta
Acompanha com sorvete de morango
Acompanies with strawberry ice cream | 5€ |
| | Cheesecake de Maracujá
Passion Fruit Cheesecake | 5€ |
| | O Nosso...Romeu e Julieta
Our...Romeo and Juliet
Marmelada com gelado de queijo da serra
Quince paste with 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€ |
| | Sorbets Artesanais
Artisan Sorbets
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

Palitos de Salmão com Batata palito e Legumes
Salmon Schnitzel with French Fries and Vegetables

8€

Linguini à Bolonhesa
Linguini Bolognese

7€

Bife de Frango com Batata palito e Legumes
Chicken Breast with French Fries 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

** 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 or if not used by the customer.

**** If you desire, we have available on request vegetarian, dietary, celiac disease and sports menus



Opção de Meia Pensão: escolha uma entrada, peixe ou carne e sobremesa

Half Board option: please choose one starter, fish or meat and dessert