

Entradas

5€



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

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 cogumelo grelhado e pó do mesmo

Pea Soup with mushroom and ushroom powder

3€

Parmatier, ervilhas, ovo bt, cogumelos grelhados e pó de cogumelos

Parmatier (potatoes and onions), grilled mushrooms and mushroom powder

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS TO SHARE



Amêijoas à Bulhão Pato

“Bulhão Pato” Clams

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

8€



Croquetes de batata trufados com maionese de alho assado

Truffled potato croquettes with roasted garlic mayonnaise

7€




Ovos mexidos com cogumelos, parmesão e cebolinho


Scrambled eggs with mushrooms, parmensan and chives

6€

saladas

SALADAS | SALADS

-  Salada Mista 7€
Mixed Salad
Mistos de alface, rúcula, espargos, tomate cherry, cebola roxa, pepino, cogumelos grelhados, alcachofra e vinagrete balsâmico.
Mixed lettuce, rocket, cherry tomato, cucumber, purple onion, asparagus, artichoke

-  Salada Caprese com redução de balsâmico 7€
Caprese Salad with balsamic reduction
Tomate, mozzarella, rúcula e molho de pesto
Tomato, mozzarella and pesto sauce

massas e risotos

MASSAS E RISOTOS | PASTAS AND RISOTOS



Stuzzicarelli de cogumelos, trufa e lascas de parmesão

Mushroom stuzzicarelli, truffle and parmesan

Massa de cogumelos, cogumelos, rúcula e lascas de parmesão

Pasta with mushrooms, rocket and parmesan flakes

12€

PEIXE | FISH

Lascas de Bacalhau com Cebola Roxa Grelhada 17€
Codfish Shavings with Purple Onion Marigold

Bacalhau cozido a BT, batata gratinada, cebola roxa assada e coulis de pimentos vermelhos assados

Low temperature boiled codfish, potato au gratin with purple onion, turnip tops

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)



Nero de lulas com tomate seco 14€
Black Linguini with squid and dry tomato

Linguini de tinta de choco, lulas, tomate seco e pimentos

Cuttlefish linguini, squid, dried tomatoes and peppers

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

13€



Peito de Frango com arroz de cogumelos

Chicken Breast with Mushroom Rice

Peito frango grelhado e arroz de cogumelos

Grilled chicken breast and mushroom rice

14€



Coxa de Pato com molho de Ervas Finas

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

11€









Risoto de alheira e grelos

Turnip tops and Portuguese sausage risotto

sobremesa

SOBREMESA | DESSERT

-  Marquise de Chocolate 5€
Chocolate Marquise
Chocolate e frutos secos
Chocolate and dry fruits
-  Panacota de Baunilha 5€
Vanilla Panna Cotta
Acompanha com sorvete de morango
Acompanies with strawberry ice cream
-  Cheesecake de Maracujá 5€
Passion Fruit Cheesecake
-  Fruta Laminada 3€
Laminated Fruit
-  Gelados Artesanais 4€
Artisan Ice Creams
Morango, baunilha, chocolate, frutos vermelhos, avelã, queijo da Serra
Strawberry, vanilla, chocolate, red fruits, hazelnut, "Serra" cheese
-  Sorbets Artesanais 4€
Artisan Sorbets
Morango, lima-hortelã, ananás
Strawberry, mint-lime, pineapple

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