

# 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

5€

## SOPAS | SOUPS

 Sopa do Dia | Soup of the Day 3€


 Caldo Verde 3€  
Parmatier, couve galega cegada, chouriço e azeite DOP.  
Parmatier (potatoes and onions), chopped galician cabbage, chorizo and DOP olive oil.

 Creme de Ervilhas com Ovo 3€  
Parmatier, ervilhas, ovo BT, cogumelos grelhados e pó de cogumelos.  
Parmatier (potatoes and onions), peas, low temperature egg, grilled mushrooms and mushrooms powder.

## ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

 Amêijoas à Bulhão Pato 7€  
Clams "Bulhão Pato"  
With garlic, olive oil, white wine, lemon juice and coriander.

Gambas ao Alho e Coentros 8€  
Shrimp with Garlic and Coriander

 Cogumelos em Tempura 6€  
Mushrooms in tempura  
Puré de Couve Flor e Molho Teriaky.  
Mashed Coliflower with truffle oil with mushrooms tempura and teriyaki sauce.

# tábuas

## TÁBUAS | BOARDS

Tábua Santa Luzia (2 pax)

15€

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

## 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.

## MASSAS E RISOTOS | PASTAS AND RISOTOS

-  Stuzzicareli de Cogumelos e Trufa 11€  
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.
- Linguini com tinta de Choco e Camarão 12€  
Linguini with ink of Cuttlefish and Shrimp  
Linguini tinta de choco, camarão, tomate seco, pesto.  
Cuttlefish ink linguini, shrimps, dried tomato, pesto.
- Risoto do Mar 13€  
Sea Risotto  
Risoto, camarão, amêijoas, lulas e coentros.  
Risotto, shrimps, clams, squid and coriander.
-  Risoto de Legumes grelhados 8€  
Grilled Vegetables Risotto  
Risoto, legumes grelhados, lascas de parmesão e pesto.  
Risotto, grilled vegetables, parmesan shavings and pesto.
-  Risoto de Alheira e Grelos 10€  
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.

*massas  
e risotos*

# peixe

## PEIXE | FISH

-  Lascas de Bacalhau com Malmequer de Cebola Roxa 17€  
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 17€  
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 14€  
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.

## CARNE | MEAT

*carne*

Bife do Lombo à Portuguesa

18€

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

21€

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

13€

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

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<br>Chocolate Marquise<br>Chocolate e Frutos secos.<br>Chocolate and nuts Marquise.   | 5€   |
|    | Panacota de Baunilha<br>Vanilla Panna Cotta<br>Acompanha Sorvete de Morango.<br>With strawberry ice cream.   | 5€   |
|   | Cheesecake de Maracujá<br>Passion Fruit Cheesecake   | 5€   |
|   | Tarte Húmida de Maçã<br>Apple Tart<br>Acompanha crocante de canela.<br>With crunchy cinnamon .   | 5€   |
|   | O Nosso...Romeu e Julieta<br>Our ... Romeo and Juliet<br>Marmelada com Gelado de Queijo da Serra<br>Marmalade with "Serra" Cheese Ice Cream  | 5€   |
|   | Fruta Laminada<br>Laminated Fruit  | 3€   |
|  | Salada de Fruta<br>Fruit salad   | 2,5€ |
|   | Gelados Artesanais<br>Artisan Ice Creams<br>Morango, baunilha, chocolate, frutos vermelhos, avelã, queijo da Serra.<br>Strawberry, vanilla, chocolate, red fruits, hazelnut, "Serra" cheese. | 4€   |
|   | Sorvets Artesanais<br>Artisan Sorvets<br>Morango, lima hortelã, ananás.<br>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)

