

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* 3,5€

 Caldo Verde | *Cabbage soup* 5€

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 grilled mushroom and mushroom powder 5€


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

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

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

 Amêijoas à Bulhão Pato
“Bulhão Pato” Clams 10€

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

 Croquetes de batata trufados com maionese de alho assado
Truffled potato croquettes with roasted garlic mayonnaise 8€

 Ovos mexidos com cogumelos, parmesão e cebolinho
Scrambled eggs with mushrooms, parmesan cheese and chives 8€

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, grilled mushrooms and balsamic vinagrette



Salada caprese com redução de balsâmico

9€

Caprese salad with balsamic reduction

Tomate, mozzarella e molho de pesto

Tomato, mozzarella and pesto sauce

massas e risotos

MASSAS E RISOTOS | PASTAS AND RISOTOS



Stuzzicareli de cogumelos, trufa e lascas de parmesão

14€

Mushroom stuzzicarelli, truffle and parmesan cheese

Massa de cogumelos, cogumelos, rúcula e lascas de parmesão

Mushroom pasta with mushrooms, rocket and parmesan flakes



Risoto de Alheira e Grelos

13€

Turnip tops and portuguese Meat Sausage Risotto

PEIXE | FISH

- Lascas de Bacalhau com malmequer de Cebola Roxa 19€
Codfish shavings with grilled Purple Onion
Bacalhau cozido a BT, Batata gratinada com Cebola Roxa, Grelos e coulis de Pimentos vermelhos assados
Low temperature boiled Codfish, Potato au gratin with purple Onion and red Pepper coulis
- O Nosso...Polvo à Lagareiro 20€
Our...“Lagareiro” Octopus
Polvo grelhado, Esparregado, Batata a murro, Cebola meia-lua e emulsão de Pimentos
Grilled Octopus, mashed Spinach, roasted Potatoes, Onion and Pepper emulsion
-  Salmão braseado com aromas do Oriente 16€
Braised salmon with Oriental flavours
Salmão, Arroz de Coentros, Legumes do dia e Molho oriental (malagueta, gengibre, mel, vinagre de arroz, coentros)
Salmon, Coriander Rice, daily Vegetables and Oriental sauce (chili pepper, ginger, honey, rice vinegar and coriander)
-  Nero de Lulas com Tomate seco 15€
Black Linguini with Squid and dry Tomato
Linguini de Tinta de Choco, Lulas, Tomate seco e Pimentos
Squid Ink Linguini, Squid, dried Tomatos and Peppers

carne

CARNE | MEAT

Bife do Lombo à Portuguesa 21€

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 Arroz de Cogumelos 16€

Chicken Breast with Mushroom Rice

Peito de Frango grelhado, Arroz de Cogumelos

Grilled Chicken breast, Mushroom Rice







Coxa de Pato com molho de Ervas finas 17€

Duck Leg Confit with fine 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 fine Herbs sauce

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€ |
|  | Fruta laminada
Sliced fruit | 3€ |
|  | 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

MENU INFANTIL | CHILDREN'S MENU

SOPA | SOUP

Creme de Ervilhas 3€
Pea's cream soup

Creme de Legumes 3€
Vegetable cream soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Palitos de Salmão com Batata palito e Legumes 8€
Salmon sticks with French fries and Vegetables

Linguini à Bolonhesa 7€
Bolognese Linguini

Bife de Frango com Batata palito e Legumes 7€
Chicken breast with French fries and Vegetables

SOBREMESA | DESSERT

Gelado do dia 4€
Ice cream

Panacota de Baunilha 4€
Vanilla Panna cotta

* Preços incluem IVA e taxas 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 consult our staff regarding 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, um prato de peixe ou carne e sobremesa

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