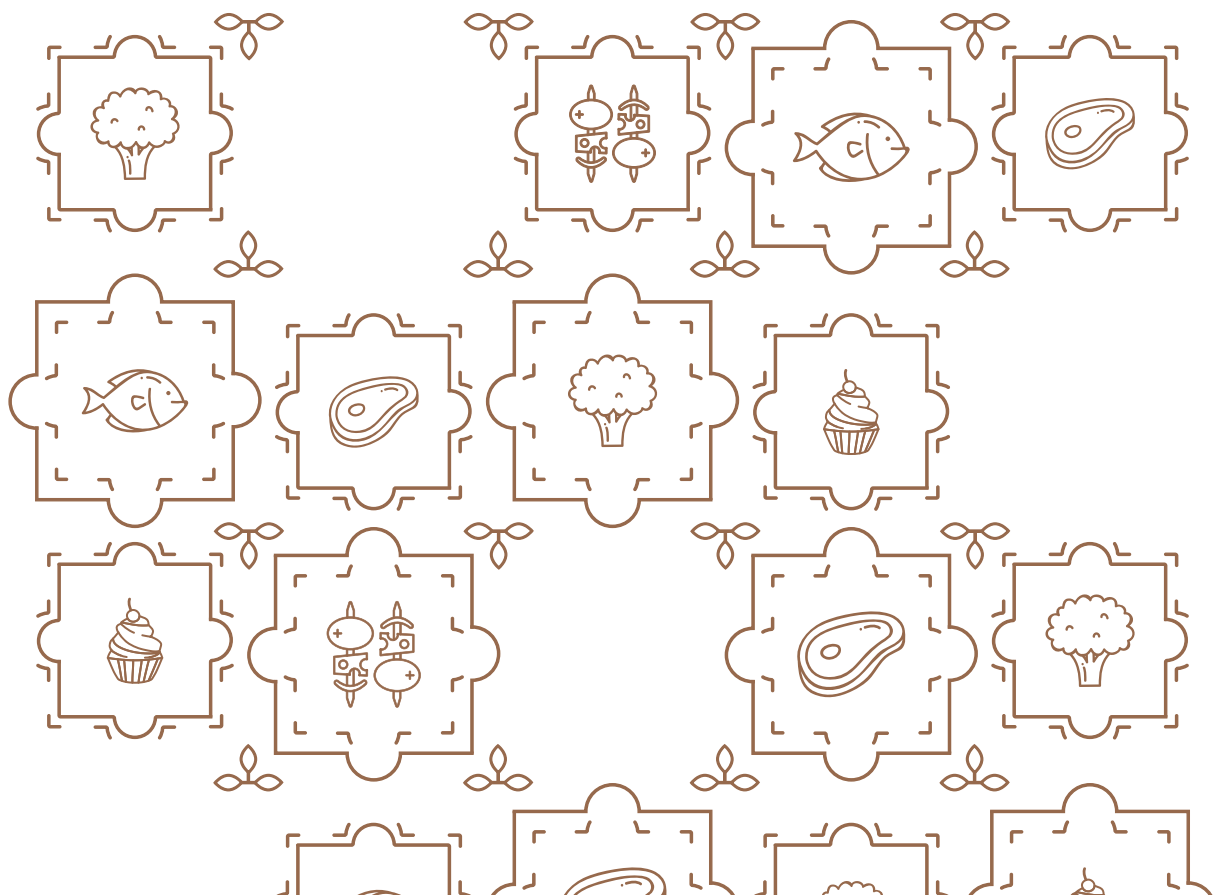


Enjoy!



*Bom
apetite!*



Sabores locais à sua mesa

Local flavors at your table

COUVERT

Cesto de Pão Caseiro
Selection of Homemade Bread

2,5€

Manteigas
Butter


1€

Azeitonas
Marinadas
Marinated Olives

2€

Azeite
Aromatizado
Flavoured Olive Oil

1€

 Prato Vegetariano . *Vegetarian Dish*

Se tiver alguma alergia, informe a nossa equipa – teremos todo o prazer em ajustar a sua experiência e adaptar os ingredientes, sempre que possível. Poderá também consultar a tabela de alérgenos no final da carta. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído

If you have any allergies, please inform our team – we will be happy to adjust your experience and adapt the ingredients whenever possible. You may also consult the allergen chart at the end of the menu. No dish, food product, or beverage, including the couvert, may be charged if not requested by the customer or if left unused. VAT included.

Para Começar · To Start

ENTRADAS · STARTERS

A Sopa · The Soup

Sopa do Dia
Soup of the Day

4€

O Pastel (1 un.) · The Pastry

Pasteis de Bacalhau com Molho de Alho e Coentros
Fried Ball of Cod with Garlic and Coriander Sauce

1,6€

O Croquete (1 un.) · The Croquette

Croquetes de Novilho
com Molho de Mostarda e Mel
Veal Croquettes with Honey Mustard Sauce

2€

🌿 A Batata · The Potato

Batatas Bravas com Emulsão do Chef
"Batatas Bravas" with Chef's Emulsions

5€

🌿 A Mozzarella · The Mozzarella

Palitos de Mozzarella e Emulsão do Chef
Mozzarella Sticks with Chef's Emulsions

6€

🌿 Os Nachos · The Nachos

Nachos com Húmus de Grão e "Pico de gallo"
Nachos with Chickpea Hummus and "Pico de Gallo"

6€

Os Ovos · The Eggs

Ovos Mexidos com Farinheira
*Scrambled Eggs with Traditional Portuguese
Sausage and Homemade Toast*

6€

Do Nosso Mar · From Our Sea

PEIXE · FISH

A Salada César de Camarão · *The Shrimp Caesar Salad*

Alface, Camarão, Croutons, Parmesão e Molho César
Salad Lettuce, Shrimp, Croutons, Parmesan and Caesar Dressing

13€

O Salmão · *The Salmon*

Tranche de Salmão Braseado, Risotto de Ervilha e Lima
Braised Salmon, Pea and Lime Risotto

14€

O Bacalhau à Lagareiro · *Codfish "à Lagareiro"*

Bacalhau Braseado, Batata Assada e Azeite de Alho
Braised Cod, Roast Potatoes and Garlic Olive Oil

16€

Do Nosso Prado · From Our Meadow

CARNE · MEAT

A Salada César de Frango · *The Chicken Caesar Salad*

Alface, Peito de Frango Grelhado, Bacon,
Croutons, Parmesão e Molho César
*Salad Lettuce, Grilled Chicken Breast, Bacon,
Croutons, Parmesan and Caesar Dressing*

12€

O Frango do Campo · *The Chicken*

Peito de Frango Braseado,
Molho de Caril e Arroz Basmati
*Braised Chicken Breast, Curry Sauce
and Basmati Rice*

13€

Do Nosso Prado · From Our Meadow

CARNE · MEAT

O Naco de Porco · The Pork Cut

Naco de Porco a Baixa Temperatura,
Legumes Grelhados e Batatas Crocantes

*Low Temperature Pork Loin,
Grilled Vegetables and Crispy Potatoes*

14€

A Alcatra · The Rump Roast

Bife de Alcatra com Molho de Mostarda e Alho e Batata Frita

Rump Steak with Mustard and Garlic Sauce and Fries

15€

Adicione ao seu Bife · Add to your Steak

Arroz . Rice

2€

Ovo Estrelado . Fried Egg

1€

Do Trigo ao Arroz · From Wheat to Rice

VEGETARIANO · VEGETARIAN

A Massa Fresca . The Fresh Pasta

Tagliatelle, Pesto de Manjericão e Lascas de Parmesão

Tagliatelle, Basil Pesto and Parmesan

12€

Os Gnochis . The Gnocchi

Gnochis de Batata, Molho de Tomate Assado e Tomate Seco

Potato Gnocchi, Roasted Tomato Sauce and Dried Tomatoes

13€

O Risotto . The Risotto

Arroz Cremoso de Cogumelos e Salsa Fresca

Mushroom and Fresh Parsley Risotto

14€

Para Adoçar · To Sweeten
SOBREMESAS · DESSERTS

O Crumble de Maçã · The Apple Crumble

Crumble de Maçã
com Gelado de Baunilha
*Apple Crumble
with Vanilla Ice Cream*

5€

A Tarte Basca · The Basque Tart

Tarte Basca de Queijo
com Compota de Frutos Vermelhos
*Basque Cheese Pie
with Red Fruit Jam*

5€

O Petit Gâteau

Petit Gâteau de Chocolate Negro
com Gelado de Caramelo
*Dark Chocolate Petit Gâteau
with Caramel Ice Cream*









6€

A Fruta · The Fruit

Salada de Frutas
Sliced Fruit Selection

4,5€

Tabela de Alergénios · Allergen Chart

													
COUVERT	Cesto de Pão Caseiro <i>Selection of Homemade Bread</i>	✓						✓					
	Manteigas <i>Butter</i>						✓						
ENTRADAS STARTERS	Sopa do Dia <i>Soup of the Day</i>												
	Pasteis de Bacalhau com Molho de Alho.. <i>Fried Ball of Cod with Garlic and Coriander...</i>	✓		✓	✓		✓						
	Croquetes de Novilho com Molho de Mostarda... <i>Veal Croquettes with Honey Mustard Sauce</i>	✓		✓			✓		✓	✓			✓
	Batatas Bravas com Emulsão do Chef <i>"Batatas Bravas" with Chef's Emulsions</i>						✓						
	Palitos de Mozzarella e Emulsão do Chef <i>Mozzarella Sticks with Chef's Emulsions</i>	✓					✓						
	Nachos com Húmus de Grão e "Pico de gallo" <i>Nachos with Chickpea Hummus and "Pico de Gallo"</i>	✓					✓						
	Ovos Mexidos com Farinheira <i>Scrambled Eggs with Traditional Portuguese..</i>	✓		✓									
PEIXE FISH	Alface, Camarão, Croutons, Parmesão e Molho... <i>Salad Lettuce, Shrimp, Croutons, Parmesan...</i>	✓	✓				✓	✓					
	Tranche de Salmão Braseado, Risotto... <i>Braised Salmon, Pea and Lime Risotto</i>			✓			✓						✓
	Bacalhau Braseado, Batata Assada e Azeite... <i>Braised Cod, Roast Potatoes and Garlic Olive Oil</i>			✓									
CARNE MEAT	Alface, Peito de Frango Grelhado, Bacon... <i>Braised Chicken Breast, Curry Sauce...</i>	✓					✓	✓					
	Peito de Frango Braseado, Molho de Caril... <i>Braised Chicken Breast, Curry Sauce and...</i>	✓				✓	✓	✓					
	Naco de Porco a Baixa Temperatura... <i>Low Temperature Pork Loin, Grilled Vegetables...</i>							✓					
	Bife de Alcatra com Molho de Mostarda... <i>Rump Steak with Mustard and Garlic Sauce...</i>							✓		✓	✓		✓
VEGETARIANO VEGETARIAN	Tagliatelle, Pesto de Manjeriço e Lascas... <i>Tagliatelle, Basil Pesto and Parmesan</i>	✓					✓	✓					
	Gnocchis de Batata, Molho de Tomate Assado... <i>Potato Gnocchi, Roasted Tomato Sauce..</i>	✓					✓	✓					
	Arroz Cremoso de Cogumelos e Salsa Fresca <i>Mushroom and Fresh Parsley Risotto</i>	✓						✓					✓
SOBREMESAS DESSERTS	Crumble de Maçã com Gelado de Baunilha <i>Apple Crumble with Vanilla Ice Cream</i>	✓		✓			✓	✓					
	Tarte Basca de Queijo com Compota de Frutos... <i>Basque Cheese Pie with Red Fruit Jam</i>	✓		✓			✓						
	Petit Gâteau de Chocolate Negro com Gelado.. <i>Dark Chocolate Petit Gâteau with Caramel..</i>	✓		✓				✓	✓				
	Salada de Frutas <i>Sliced Fruit Selection</i>												

													
Glúten	Crustáceos	Ovos	Peixe	Amendoim	Soja	Leite	Frutos de casca rija	Aipo	Mostarda	Sésamo	Moluscos	Dióxido de enxofre	Tremoço
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanut	Soy	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Molluscs	Dioxide of sulfur	Lupin

Como se trata de produtos alimentares, poderão ocorrer pequenas variações. As análises foram feitas em produtos tipo. Não poderão nunca ser excluídas contaminações cruzadas dentro do restaurante. As these are food products, slight variations may occur. The analyses were conducted on typical products. Cross-contamination within the restaurant can never be entirely excluded.