

COUVERT COUVERT	EUR
Pão, manteiga, tapenade de azeitonas e paté de Marisco Bread, butter, olives tapenade and seafood pâté	3,50

ENTRADAS E SNACKS STARTERS AND SNACKS	EUR
Sopa fria de melão com hortelã, queijo fresco e presunto Melon cold soup with peppermint, cream cheese and smoked ham	7,00
Creme de legumes com azeite virgem extra Vegetable cream soup with olive oil	7,00
Creme de peixe com camarão e coentros Fish soup with shrimp and fresh coriander	8,00
Salada de frango com tomate seco, parmesão, croutons e pesto de manjerição Chicken salad, dried tomato, parmesan, croutons and basil pesto	16,00
Salmão em fumeiro caseiro com limão, creme de ervas, ovo, pepino, maçã e folhas verdes Homemade smoked salmon with lemon, fine herbs sauce, egg, cucumber, apple and green leaves	15,50
Omelete de queijo, fiambre, espargos, batatas fritas e salada Cheese and ham omelette with asparagus, french fries and Salad	13,50
Sandwich club com chips de batata-doce Club sandwich with sweet potato chips	18,50
Wrap de camarão com manga, iceberg, abacate e salada Shrimp and mango wrap, avocado and salad	17,00
Prego do lombo em bolo do caco com alho, salada e batatas fritas Beef steak sandwich in regional bread with garlic, salad and french fries	18,50
Tofu em panko sobre risoto de cogumelos, pak choi e cebolinho Panko tofu with mushrooms risotto pak choi and spring onion	14,50
Cheeseburger de novilho com bacon, cebola, tomate, batatas fritas e salada Beef cheeseburger with bacon, onion, tomato, french fries and salad	17,50
Casarecce com tomate suado, curgete, manjerição e parmesão Casarecce with sautéed tomato, zucchini, sweet basil and parmesan	13,50

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES	EUR
Lota do dia grelhada com batata a murro e legumes salteados Grilled catch of the day with jacket potato and sautéed vegetables	22,50
Lombo de garoupa corada com arroz de berbigão Braised grouper fillet with cockle rice	25,50
Bacalhau grelhado com batata a murro e grelos Grilled codfish with jacket potato and rapini	23,00
Polvo à lagareiro com batata-doce assada e nabiças Oven roasted octopus on olive oil and garlic with sweet potato and rapini leaves	23,50
Salmão grelhado com batata, creme de ervas frescas e espinafres Grilled salmon with potato, fresh herbs cream and spinach	22,50
Camarão sauté sobre risoto de limão, curgete e coentros Shrimp risotto with lemon, zucchini and fresh coriander	22,00
Filetes de peixe galo em tempura com arroz de tomate, camarão e coentros Dory fish fillet tempura with tomato rice, shrimp and fresh coriander	24,00
Tagliatelle à Bolonhesa com parmesão Tagliatelle Bolognese with parmesan	18,00
Bitoque de novilho com batatas fritas e salada Beef steak with fried egg, french fries and salad	20,00
Bife de vacia grelhado com chips de batata e salada de feijão verde Grilled sirloin steak with potato chips and runner beans salad	22,50
Peito de frango grelhado com batata doce assada e espargos Grilled chicken breast with roasted sweet potato and asparagus	19,00
Surf and turf do lombo com batatas fritas, salada de manga, maçã e folhas verdes Surf and turf tenderloin steak with french fries, mango salad, apple and green leaves	32,00
Tornedó grelhado com molho de pimenta verde, batatas fritas e esparregado Grilled beef tenderloin with pepper sauce, french fries and mashed spinach	28,00
Secretos de porco ibérico grelhados com flor de sal, batatas fritas e salada Grilled pork stripes with french fries and salad	20,00

Vegetariano Vegetarian

Se é alérgico a alguma destas substâncias, informe-se junto dos nossos funcionários antes de fazer sua escolha.
If you are allergic to any of these substances, check with our employees before making your choice.

Glúten Gluten **Crustáceo** Crustacean **Ovo** Egg **Peixe** Fish **Amendoim** Peanut **Soja** Soya **Leite** Milk **Fruto seco** Nut
Aipo Celery **Mostarda** Mustard **Sésamo** Sesame **Sulfitos** Sulphur Dioxide **Molusco** Mollusc **Tremoço** Lupin

IVA incluído à taxa legal em vigor VAT included

VINHOS BRANCOS, VERDE & ROSÉ

WHITE, GREEN & ROSE WINES

		EUR
		
Muralhas de Monção, Verde		17,00
Mateus, Rosé	4,00	14,50
Tavedo Vinho Branco, Douro	4,00	14,50
Monte da Cal Vinho Branco, Alentejo	4,00	15,00
Planalto, Douro	5,00	18,50
Fiuza Chardonnay, Tejo	5,00	20,00
Lagoalva Sauvignon Blanc, Tejo	5,50	26,00
São Luiz, Douro	5,50	22,50
Papa Figos, Douro	5,50	23,00
Marquês de Marialva Arinto Reserva, Bairrada	5,50	28,50
Ravasqueira Reserva da Família, Alentejo		30,00
Herdade do Sobroso Reserva, Alentejo	6,50	37,50

VINHOS TINTOS

RED WINES

		EUR
		
Tavedo, Douro	4,00	14,50
Monte da Cal, Alentejo	4,00	15,00
Lagoalva Touriga Nacional & Castelão, Tejo	4,50	17,50
São Luiz, Douro	5,50	22,50
Papa figos, Douro	5,00	23,00
Fiuza Cabernet Sauvignon, Tejo	5,00	24,00
Marquês de Marialva Baga Reserva, Bairrada	5,50	28,50
Ravasqueira Reserva da Família, Alentejo	5,50	30,00
Herdade do Grous, Alentejo	6,00	31,00
Esporão Reserva, Alentejo		33,00
Meandro do Vale Meão, Douro	6,00	33,00
Herdade do Sobroso Reserva, Alentejo	6,50	37,50
Ravasqueira Vinha das Romãs, Alentejo		41,00
Callabriga, Douro		44,50
Herdade do Sobroso Grande Reserva, Alentejo		59,50

ÁGUAS, REFRIGERANTES E CERVEJAS

WATERS, REFRIGERANTS AND BEERS

	EUR
Água mineral sem gás 25 cl Mineral water	2,50
Água mineral com gás 25 cl Sparkling water	3,00
Refrigerantes 25 cl Soft drinks	4,00
Água mineral sem gás 1 L Mineral water	4,00
Cerveja Super Bock 33 cl Beer	4,00
Sumo de laranja 30 cl Orange juice	4,50

SOBREMESAS

DESSERTS

EUR

- Mousse de chocolate com amêndoa e framboesas

Chocolate mousse with almonds and raspberries
- Crumble de maçã com gelado de baunilha e crocante de canela

Apple crumble with vanilla ice cream and cinnamon crisp
- Fondant de chocolate negro com gelado de avelã

Chocolate fondant with hazelnut ice cream
- Panacotta de pistácio com molho de limão e morangos

Pistachio panacotta with lemon sauce and strawberries
- Cheesecake de lima e coco com tártaro de manga e hortelã

Lime and coconut cheesecake with mango tartar and peppermint
- Pudim de vinho do porto e gengibre, frutos silvestres e telha de coco

Port wine and ginger pudding with red berries and coconut crisp
- Fruta da estação laminada com coulis de frutos silvestres

Seasonal fruits with wild berries coulis

6,50

7,50

7,50

7,50

7,50

8,00

7,50