

COUVERT COUVERT

EUR

Pão, manteiga, tapenade de azeitonas e paté de atum
Bread, butter, olives tapenade and tuna pâté

3,50

ENTRADAS E SNACKS STARTERS AND SNACKS

EUR

Creme de peixe com camarão e coentros
Fish and shrimp soup with fresh coriander

8,00

Creme de legumes com azeite virgem extra
Vegetable cream soup with olive oil

7,00

Salada de frango com tomate seco, parmesão, croutons e pesto de manjeriçã
Chicken salad, dried tomato, parmesan, croutons and basil pesto

16,00

Wrap de frango com curgete grelhada, bacon, maionese de abacate e salada
Chicken wrap with grilled zucchini, bacon, avocado mayonnaise and salad

16,00

Camarão em panko com molho de manga, coentros e malagueta, folhas verdes
Panko shrimp with mango sauce, fresh coriander, spice and green leaves

17,00

Omelete de queijo, fiambre, cogumelos, espargos, batata frita e salada
Cheese and ham omelette with mushrooms, asparagus, french fries and salad

13,50

Omelete de camarão com curgete, batata frita e salada
Shrimp omelette with zucchini, French fries and salad

14,50

Sanduche club com batata frita e salada
Club sandwich with french fries and salad

18,50

Prego do lombo em bolo do caco com alho, salada e batatas frita
Beef steak sandwich in regional bread with garlic, salad and french fries

18,50

Cheesburger de novilho com bacon, cebola, tomate, batata frita e salada
Beef cheesburger with bacon, onion, tomato, french fries and salad

17,50

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

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

Lombo de bacalhau grelhado com migas de nabijas, feijão frade e broa
Grilled Codfish with shredded cabbage, runner beans and corn bread

23,00

Polvo à Lagareiro com batata e grelos
Oven roasted octopus on olive oil and garlic with potato and rapini

23,50

Salmão grelhado com batata, creme de ervas frescas e espinafres
Grilled salmon with potato, fresh herbs cream and spinach

22,50

Risoto de camarão com limão, curgete e cebolinho
Shrimp risotto with lemon, zucchini and spring onion

22,00

Risoto de cogumelos do cardo com espargos, abobora e cebolinho
Thistle mushroom risotto with asparagus, pumpkin and spring onion

18,00

Tagliatelle com espinafres, tomate cherry, tofu e molho de manjeriçã
Tagliatelle with spinach, cherry tomato, tofu and sweet basil sauce

16,50

Tagliatelle à bolonhesa com parmesão
Tagliatelle Bolognese with parmesan

18,00

Bitoque com batatas fritas e salada
Beef steak with fried egg, French fries and salad

20,00

Naco de vitela branca grelhado sobre risoto de curgete e cogumelos
Grilled veal with zucchini and mushroom risotto

21,00

Peito de frango grelhado com batata-doce assada e espargos
Grilled chicken breast with roasted sweet potato and asparagus

19,00

Magret de pato com esmagado de batata-doce, ragoût de castanha e romã
Duck magret with sweet potato purée, chestnuts ragout and pomegranate

22,00

Tornedó corado com molho de pimenta, batata rustica e esparregado
Braised beef tenderloin steak with pepper sauce, roasted potato and mashed spinach

28,00

Secretos de porco ibérico grelhados com flor de sal, batata frita 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
Marquês de Borba, Alentejo	5,00	20,50
Lagoalva Sauvignon Blanc, Tejo	5,50	26,00
Marquês de Marialva Arinto Reserva, Bairrada	5,50	28,50
Ravasqueira Reserva da Família, Alentejo		30,00
Vallado Prima, Douro		32,00
Cabriz Encruzado, Dão		33,00
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
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
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
Rovisco Garcia, Alentejo		45,00
Herdade do Sobroso Grande Reserva, Alentejo		59,50
Malhadinha, Alentejo		60,50
Niepoort Batuta, Douro		71,50

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

Tarte de maçã com gelado de café com ginja Apple Pie with coffee ice-cream and cherry	6,50
Mousse de chocolate com framboesas e caju Chocolate mousse with raspberries and cashew	6,50
Creme de castanha em massa filo, molho de amaretto e arandos Chestnuts cream in puff pastry, Amaretto and cranberries sauce	7,50
Panacotta de avelã e caramelo salgado com amêndoa glacé Hazelnut and salty caramel panacotta with almond glacé	6,50
Pão de ló de Alfeizerão com carpaccio de abacaxi Alfeizerão regional cake with pineapple carpaccio	7,50
Pudim de vinho do Porto e gengibre, frutos silvestres e telha de coco Port wine and ginger pudding with red berries and coconut crisp	8,00
Fruta da estação laminada com coulis de frutos silvestres Seasonal Fruits with Wild Berries Coulis	7,50