

Menu de Almoço

Entradas

Couvert – Pão, azeite e manteiga
(informe-nos se não desejar)

1,50€

Duetos

Sapateira, frutas e chutney de ananás
Sardinha/Cavala curada numa salada fresca
com maçã e pikles

9,00€

Alheira de caça, morcela, cebola e pimentos
Foie gras

10,00€

Queijo de cabra, massa filó, frutos secos e
doce de fruta
Seleção de cogumelos assados e
salteados com azeite e alho

8,00€

Tapas – Seleção de acepipes do Chef
(2 pessoas)

25,00€

Saladas

Espinafres – Espinafres, rúcula, nozes,
queijo azul, fruta da época e vinagrete de
laranja

9,00€

Com frango grelhado + 4€
Com salmão fresco + 5€

Salmão fresco – Salada mista com folhas de
espinafre e vinagrete cocktail

12,00€

Calamares – Salada mista, calamares
panados fritos e molho de tártaro

13,00€

Lagosta – Salada mista, lagosta, manga,
morango, kiwi, caju e vinagrete de caril

22,00€

Frango – Salada mista, frango grelhado,
abacaxi e nozes com vinagrete de caril

11,00€

Frango e nozes – Salada mista, nozes, uvas,
pasta de frango, aipo, cebola e mostarda com
vinagrete de laranja

11,00€

Bacon – Salada mista, bacon, maçã,
parmesão, vinagrete de framboesas

10,00€

Starters

Couvert – Bread roll, olive oil and butter
(inform us if you prefer not to have it)

Duets

Fresh crab, fruit and pineapple chutney
Cured sardine/mackerel on a fresh salad with
apple and pickles

Tradicional portuguese game sausage, black
pudding, onions and peppers
Foie gras

Goat's cheese, filó pastry, nuts and fruit jam
A selection of sautéed and roasted mushroom
in olive oil and garlic

Tapas – Chef's hors d'oeuvre selection
(2pax)

Salads

Spinach – Spinach leaves, rocket,
candied walnuts, blue cheese, seasonal
fruits, citrus vinaigrette

Add grilled chicken + 4€
Add fresh salmon + 5€

Fresh salmon – Mixed salad with
spinach leaf and cocktail vinaigrette

Calamari – Mixed salad, cornmeal dusted
calamari and tartar sauce

Lobster – Mixed salad, lobster, cashew nuts,
mango, strawberries, kiwi and curry
vinaigrette

Chicken – Mixed salad, grilled chicken,
pineapple and walnuts with curry
vinaigrette

Chicken and walnut – Mixed salad,
shredded chicken, onion, celery and
mustard paste, walnut, grapes with
orange vinaigrette

Bacon – Mixed salad, baked bacon,
apple, parmesan, raspberry vinaigrette

Lunch Menu

Prato Principal

Carabineiro com risoto de coentros **16,00€**
2 carabineiros **30,00€**
3 carabineiros **42,00€**

Camarão tigre frito com alho servido sobre cruble de mandioca, castanha e tomate **26,00€**

Peixe nobre da costa – Sugestão do Chef **28,00€**
Versão reduzida **18,00€**

Lombo Angus, folhado de batata, endívia caramelizada, cogumelos e creme de pimentas **28,00€**
Versão reduzida **18,00€**

Suprême de pintada recheado com cogumelos e bacon, espinafres, tomate, redução de tintos e especiarias **19,80€**
Versão reduzida **12,00€**

Hambúrguer com foie gras e batata doce **15,00€**

Hambúrguer de frango com chutney de ananás e gengibre, salada mista e batata doce frita **9,00€**

Risoto de frango e legumes com caril **13,00€**

Main Dish

Scarlet prawn and coriander risotto
2 scarlet prawns
3 scarlet prawns

Fried tiger prawns with garlic served on cassava, chestnut and tomato crumble

Coast line catch – Chef's Suggestion
Reduced version

Angus fillet, potato gratin, caramelized endive, mushrooms and creamy peppercorn sauce
Reduced version

Guinea fowl supreme stuffed with mushroom and bacon, sautéed spinach and dried tomato, red wine and spices sauce
Reduced version

Burguer with foie gras and fried sweet potatoes

Chicken burguer with pineapple and ginger chutney, mixed salad and fried sweet potatoes

Curried chicken and vegetable risotto

*IVA incluído á taxa em vigor – Temos livro de reclamações
A informação sobre a existência de Alergénios nos produtos a consumir deve ser obtida junto dos funcionários. Regulamento (UE) 1169/2011 de 25-10.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. - DL 10/2015 de 16-1.

*VAT included at current rate – We have a complaint book
The information on the existence of allergens in products for the consumption must be obtained from the staff.*

*Regulamento (UE) 1169/2011 de 25-10.
No dish, food stuffs or beverage, including starters/appetizers, may be charged unless they are requested by the customer or rendered useless by them latter. - DL 10/2015 de 16-1.*