




# Restaurante

# M E N U

## Entradas / Starters

<b>Cesto de Pão e Broa</b> 	3,5
<i>Basket of Bread and Cornbread</i>	
<b>Manteigas Aromatizadas</b>	2
<i>Flavored Butters</i>	
<b>Sopa de Marisco</b>	6
<i>Seafood Soup</i>	
<b>Bruschetta de Figo, Queijo, Presunto e Mel</b>	4,5
<i>Fig, Smoked Ham, Cheese and Honey Bruschetta</i>	
<b>Gambas Panadas com molho agridoce 6un</b>	11
<i>Fried Shrimp with sweet chilli</i>	
<b>Croquetes de Novilho 6un</b>	7
<i>Prosciutto Croquette</i>	
<b>Tataki de Novilho com Chips de Batata</b> 	11
<i>Beef Tataki</i>	
<b>Tártaro de Atum com Maracujá</b>	13
<i>Tuna Tartar with PassionFruit</i>	
<b>Cheesecake de Salmão Fumado e Guacamole</b>	9,5
<i>Cheesecake and Guacamole Smoked Salmon</i>	
<b>Arancini (Queijo ✓   Gambas   Carne)</b>	2,5
<i>Arancini ( Cheese ✓   Shrimp   Meat)</i>	
<b>Cogumelos com Ovo Baixa Temperatura</b> ✓	6
<i>Grilled Mushrooms with Low Temperature Egg</i>	



## Principais / Mains

### Tomahawk 1,8kg 90

c/ arroz de feijão e batata frita rústica  
*with bean rice and rustic fries*

\*Apenas disponível com reserva  
antecipada mínima de 24h



<b>Bochecas de Porco</b> c/ puré de batata doce, cogumelos e espargos	17
<i>Pork Cheeks / with sweet potato puree, mushrooms and asparagus</i>	
<b>Wellington de Lombinho</b> c/ espargos	28
<i>Tenderloin Wellington / with asparagus</i>	
<b>Magret e arroz de pato caldoso</b> 	21
<i>Duck Magret / with brothy duck rice</i>	
<b>Tornedó de Novilho</b> c/ risotto de manteiga	21
<i>Tournedos Beef / with butter risotto</i>	
<b>Trouxa de Cabrito</b> c/ puré de maçã e batata doce	19
<i>Goat Bundle / with apple puree and sweet potato</i>	
<b>Lombo Chateaubriand</b> c/ arroz de feijão e batata rústica 2pax	37
<i>ChateauBriand Loin / with beans rice and rustic fries 2pax</i>	
<b>Lombo de Bacalhau</b> c/ puré de grão de bico	17
<i>Codfish Loin / with chickpea puree</i>	
<b>Wellington de Salmão</b> c/ tomate grelhado	23
<i>Salmon Wellington / with grilled tomato</i>	
<b>Robalo Grelhado</b> c/ arroz de tomate 	17
<i>Grilled Sea Bass / with tomato rice</i>	
<b>Tataki de Atum</b> c/ puré de batata doce e rúcula 	19
<i>Tuna Tataki / with sweet potatoes puree and arugula</i>	
<b>Linguine de Pistáchios, Burrata e Bacon</b>	19
<i>Pistachio, Burrata and Bacon Linguine</i>	
<b>Linguine Nero de Lula e Camarão</b>	19
<i>Nero Linguine w/ Squid and Shrimp</i>	
<b>Cogumelo Portobello Recheado</b> c/ risotto de manteiga  	15
<i>Stuffed Portobello Mushroom / with butter risotto</i>	






## Acompanhamentos / Sides

<b>Batata Frita Rústica</b> 3	<b>Puré de Batata Doce</b> 4
<i>Rustic Fries</i>	<i>Sweet Potato Puree</i>
<b>Arroz de Feijão</b> 4	<b>Risotto de Manteiga</b> 3,5
<i>Bean Rice</i>	<i>Butter Risotto</i>

## Sobremesas / Desserts

<b>Crème brûlée</b>	7,5
<b>Tiramisù</b>	6
<b>Brownie de Chocolate</b> c/ gelado	6
<i>Chocolate Brownie with ice cream</i>	
<b>Crumble de Maçã</b> c/ gelado	6
<i>Apple Crumble with ice cream</i>	
<b>Tarte de Limão Merengada</b>	6
<i>Lemon Meringue Pie</i>	
<b>Tarte de Queijo Basca</b>	5,5
<i>Burnt Basque Cheesecake</i>	

 Vegan  Sem Gluten  Vegetariano

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente. IVA incluído à taxa em vigor. Todos os produtos existentes nas cartas podem conter vestígios dos 14 alergénicos, a sua presença não pode ser excluída. Os preços são apresentados na moeda local: EURO

