

## MENU





12H30 ÀS 15H00 - 19H30 ÀS 22H00

SÁBADO ATÉ ÀS 23H00






## COUVERT

BRIOCHE 	0,50 €	MOUSSE DE REQUEIJÃO COM CEBOLINHO 	1,00 €
PÃO TIGRE 	0,50 €	TIBORNA DE AZEITE VIRGEM EXTRA	1,00 €
BOLACHA DE ERVA DOCE 	0,50 €	MANTEIGA CASEIRA DE BOLOTA 	1,50 €






## ENTRADA

CREME DE CASTANHAS COM CROCANTE DE ALHO FRANCÊS 	6,50 €
PATANISCAS DE POTA COM MOLHO TÁRTARO 	7,00 €
OVOS ROTOS DE ESPARGOS E COGUMELOS (batata frita, presunto, espargos, cogumelos e ovos estrelados) 	7,50 €
SALADA PANZANELLA DE INVERNO * (abóbora e cogumelos assados, tomate confitado, croutons, nozes, vinagreta de chalota assada, frutos vermelhos, manjeriço, queijo atabafado de cabra) 	11,00 €


## PEIXE

BRÁS DE CAMARÃO E TOMATE SECO 	13,00 €
TAMBORIL ALBARDADO COM TOUCINHO E XERÉM DE BERBIGÃO À ALGARVIA COM AZEITE DE COENTROS 	13,00 €
CHOCO FRITO COM BATATAS FRITAS, GEL DE LIMA E MAIONESE DE CURCUMA 	13,00 €
TRANCHE DE GAROUPA E ORZOTTO DE MOSTARDAS COM TRIO DE PURÉS DE LEGUMES 	14,00 €
LOMBO DE BACALHAU, MOLHO DE CALDEIRADA, BOMBOM DE REPOLHO E ALIGOT DE QUEIJO DE AZEITÃO 	15,00 €

## CARNE

EMPADÃO DE ALHEIRA DE MIRANDELA E MAÇÃS (alheira, puré de batata, compota de maçã, frango, queijo da ilha, maçã crocante, crumble de alheira e salada verde) 	11,00 €
PASTA CARBONARA ORIGINAL COM TOUCINHO REGIONAL FUMADO 	11,50 €
BOCHECHA DE PORCO ESTUFADA COM VINHO TINTO, CHOCOLATE E HUITSPOT À HOLANDESA (esmagada de batata, feijão branco, cenoura e cebola) 	15,00 €
PERNA DE BORREGO ASSADA, GRELOS SALTEADOS E BATATINHA NOVA 	16,00 €
ENTRECOTE COM MOLHO À ESCOLHA: À PORTUGUESA, À BAIRRADA OU ROQUEFORT. Acompanha com batata frita ponte nova. 	18,00 €

## RISOTTO

RISOTTO DE COGUMELOS COM ARROZ DE ALCÁCER DO SAL, VEGETAIS BABY, PÓ DE AZEITONAS E ÓLEO DE TOMATE * 	12,00 €
---	---------

## SOBREMESA

TIGELADA 	7,00 €
CHOCOLATE 	8,00 €
PÊRA 	9,00 €





\*Opção vegan disponível. Temos um Menu de Crianças. Por favor solicite informação. IVA Incluído

 Cereais com glúten  Crustáceos  Ovos  Peixe  Amendoins  Soja  Leite  Frutos de casca rija  
 Aipo  Mostarda  Sementes de sésamo  Dióxido de enxofre ou sulfitos  Tremçoço  Moluscos






## COUVERT

BRIOCHE 	0,50 €	RICOTTA WITH CHIVES 	1,00 €
TIGER BREAD 	0,50 €	PORTUGUESE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	1,00 €
FENNEL WAFER 	0,50 €	HOMEMADE ACORN BUTTER 	1,50 €






## STARTERS

CHESTNUTS CREAM WITH CRUNCHY LEEKS 	6,50 €
SQUID PIES WITH TARTAR SAUCE 	7,00 €
“HUEVOS ROTOS” (Eggs with asparagus and mushrooms: french fries, ham, asparagus, mushrooms and fried eggs) 	7,50 €
WINTER PANZANELLA SALAD * (roasted pumpkin and mushrooms, tomato confit, croutons, walnuts, roasted shallot's vinaigrette, red fruits, basil, matured goat cheese) 	11,00 €


## FISH

SHRIMPS AT BRÁS-STYLE WITH SUN-DRIED TOMATO 	13,00 €
MONKFISH WRAPPED WITH BACON AND COCKLES “XERÉM” ALGARVE-STYLE AND CILANTRO OLIVE OIL 	13,00 €
FRIED CUTTLEFISH WITH FRIES, LIME GEL AND TURMERIC MAYONNAISE 	13,00 €
GROUPER DARNE AND MUSTARDS ORZOTTO WITH THREE DIFERENT VEGETABLE PUREES 	14,00 €
CODFISH LOIN, “CALDEIRADA” SAUCE (tomato, bell peppers, onions, garlic), AZEITÃO CHEESE	15,00 €
ALIGOT WRAPPED IN CABBAGE 	

## MEAT

“ALHEIRA DE MIRANDELA” (portuguese sausage made with chicken, pork and bread, potato purée, apple jam, Island cheese (Azores), crunchy apple, alheira crumble and green salad) 	11,00 €
ORIGINAL PASTA CARBONARA WITH SMOKED REGIONAL BACON 	11,50 €
BRAISED PORK CHEEKS WITH RED WINE, CHOCOLATE AND DUTCH-STYLE HUITSPOT (mashed potato, white beans, carrot and onion) 	15,00 €
ROASTED LAMB LEG, SAUTÉED TURNIP GREENS AND ROASTED POTATOES 	16,00 €
ENTRECOTE WITH SAUCE TO CHOOSE FROM: PORTUGUESE (garlic and white wine), BAIRRADA (black pepper and lard), ROQUEFORT SAUCE (Roquefort cheese). Served with Pont Neuf potatoes. 	18,00 €

## VEGAN

MUSHROOMS RISOTTO WITH RICE FROM ALCÁCER DO SAL, BABY VEGETABLES, OLIVES POWDER AND SUNDRIED TOMATO OIL * 	12,00 €
---	---------

## SOBREMESA

“TIGELADA” 	7,00 €
CHOCOLATE 	8,00 €
PEAR 	9,00 €

\* Vegan option available. Please ask our staff about the children menu. VAT included.

 Gluten  Crustaceans  Eggs  Fish  Peanuts  Soy  Milk  Nuts  
 Celery  Mustard  Sesame Seeds  Sulphites  Lupin  Molluscs