

# DINNER MENU

## COUVERT

2,50€ pp

Seleção de pão, manteiga com aromas, azeite com flor de sal  
*Bread selection, butter with flavours, olive oil with salt flower*

## ENTRADAS | STARTERS

**SALADA DE SALMÃO GRAVLAX | GRAVLAX SALAD** 12€  
com rucula  
*with arugula*

**SALADA DE CAMARÃO COM COUSCOUS | COUSCOUS PRAWN SALAD** 12€  
tomate cherry, sementes de sésamo, hortelã, coentros, ceboleta, vinagrete de limão  
*cherry tomato, sesame seeds, mint, coriander, spring onion, lemon vinaigrette*

**HUMMUS | HUMMUS** 9€  
cenoura assada, beterraba assada, requeijão, sementes de abóbora e girassol, wrap frito  
*roasted carrots, roasted beetroot, ricotta style Portuguese cheese, pumpkin and sunflower seeds, crunchy tortilla*

**PANQUECAS DE BETERRABA | BEETROOT BLINIS/PANCAKES** 12€  
com tártaro de salmão e creme fraiche  
*salmon tartare and cream fresh*

**ARANCINI** 7€  
de cogumelos, curgete e queijo mozzarella  
*mushrooms, courgette and mozzarella cheese*

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

### PEIXE | FIXE

**TRANCHE DE BACALHAU | FRESH COD FILET** 16€  
batatinha em flor sal e couve lombarda  
*potatoes in "fleur de sel" e savoy cabbage*

**LIÇA DE MAR | GREY MULLET** 15€  
com risoto de tomate e coentros  
*with tomato risotto and coriander*

**SALMÃO GOLFLAND | THE GOLFLAND SALMON** 15€  
couve flor e espargos, salada crocante  
*with cauliflower, asparagus and crunchy salad*

**FILETE DE ROBALO | SEA BASS FILET** 16€  
com molho caril, legumes e arroz basmati  
*with curry sauce, vegetables and basmati*

### VEGETARIANO | VEGETARIAN

**NOODLES DE OVO | EGG NOODLES** 14€  
com ervilha de quebrar, cogumelos, cenoura, rebentos de feijão e molho ásia  
*with snow peas, mushrooms, carrot, bean sprouts and asian sauce*

**CARIL DE GRÃO E LEGUMES | CHICKPEA AND VEGETABLE CURRY** 14€  
com arroz basmati  
*with sour cream and basmati rice*

**RISOTO DE ESPARGOS | ASPARGUS RISOTTO** 15€

## CARNE | MEAT

**PRESA DE PORCO | BLACK PORK STEAK** 16€  
jus de carne, puré de batata doce e ervilha de quebrar  
*gravy, sweet potato puree and snow peas*

**TORNEDÓ | FILET MIGNON** 19€  
com puré de batata trufado, jus de carne e pak choi  
*with truffled mash potato, gravy and pak choi*

**BARRIGA DE LEITÃO | PIGLET BELLY** 16€  
cozido a baixa temperatura com jus de laranja e puré de cenoura  
*cooked at low temperature, with orange jus sauce and carrot purée*

## MASSAS | PASTA

**RISOTO DE CAMARÃO | PRAWN RISOTTO** 16€

**LINGUINI** 15€  
com lingueirão e molho de tomate cherry  
*with razor-clams and cherry tomato sauce*

**PARPADELLE | PAPPARDELLE** 13€  
com pesto e mozzarella fresca, rúcula e parmesão  
*with pesto, fresh mozzarella, rocket salad and parmesan*

## SOBREMESA | DESSERTS

**TARTE DE LIMÃO MERENGADA | LEMON MERINGUE TART** 6€

**PANACOTA DE COMBAVA | KAFFIR LIME PANNA COTTA** 5€  
e leite de coco com ananás  
*and coconut milk with pineapple*

**PETIT GATEAU DE CARAMELO | CARAMEL LAVA CAKE** 6€  
com gelado de baunilha  
*with vanilla ice cream*

**BROWNIE DE CHOCOLATE | CHOCOLATE BROWNIE** 6€  
com gelado de baunilha e caramelo salgado  
*with vanilla ice cream and salted caramel*

**IOGURTE GREGO | GREEK YOGHURT** 4€  
com granola caseira, mel e fruta da época  
*with homemade granola, honey and seasonal fruit*

Preços com IVA incluído. | Temos Livro de Reclamações. | As fotografias são meramente ilustrativas.  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. DL10/2015 DE 16-1. | A informação sobre a existência de Alergénios nos produtos a consumir deve ser obtida junto dos funcionários. Regulamento (U.E.) 1169/2011 de 25-10.

Prices with VAT included. | We have Complaints Book. | Photographs are merely illustrative

No plate, food product or drink, including the couvert, can be charged if it wasn't requested or used by the customer. DL10/2015 DE 16-1. The information on the existence of allergens in products for consumption must be obtained from the staff.  
Regulation (U.E.) 1169/2011 of