

**Couvert****Informe-nos se não desejar**

Sortido de pão, prova de azeite, surpresa do Chef

**2,90 €****Entradas****Seleção de tapas – 2 Pessoas**

2x4 peças

**29,00 €****Sardinha/Cavala**

Sobre tosta, cebola caramelizada, azeitona, creme de pimento e tomate

**9,80 €****Calamares fritos**

Molho tártaro e sweet chili

**10,50 €****Sopa de Marisco**

Tártaro regado com bisque

**13,00 €****Laminado de alcatra**

Marinada oriental, parmesão, rúcula

**11,00 €****Foie gras fresco**

Pera caramelizada em Moscatel

**14,00 €****Croquete de enchidos tradicionais**

Maionese de mostarda, molho pimento vermelho e tomate

**9,50 €****Presunto Ibérico – 24 meses cura**

Sobre tosta com alcachofras e rúcula

**13,00 €****Tártaro de beterraba e maçã**

Salada fresca, molho de morango e balsâmico

**8,80 €****Queijo de cabra**

Em massa filo, amêndoa, compota de fruta

**9,00 €****Couvert****Inform us if you prefer not to have this**

A taste of olive oil, bread, Chef's surprise

**Starters****Tapas selection – 2 Pax**

2x4 pieces

**Sardine/Mackerel**

On toast, caramelized onions, olive, red pepper

**Deep fried calamari**

Tartar and sweet chilli sauces

**Shellfish soup**

Tartar topped with bisque

**Sliced roast beef**

Oriental marinade, parmesan, rocket

**Fresh Foie gras**

Pear in Muscatel wine

**Assorted Portuguese sausages croquette**

Mustard mayonnaise, red pepper and tomato sauce

**Iberian smoked ham – Cured 24 months**

On toast with artichoke and rocket

**Beetroot and apple tartar**

Fresh salad, strawberry and balsamic sauce

**Goat's cheese**

Filo pastry, almond and fruit jam

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 complaints book

The information on the existence of allergens in products for consumption must be obtained from the staff. Regulamento (UE) 1169/2011 de 25-10.

No dish, food items or beverage, including Couvert, may be charged if not ordered by the customer or if untouched by the customer r. - DL 10/2015 de 16-1.

## Do mar

**Camarão Tigre Assado** – Azeite, alho, coentros, chili  
36,00 €  
Puré de batata e aipo, salada verde

**Linguado**  
29,00 €  
Molho de bivalves e camarão, puré batata e aipo com espinafres

**Polvo** - Batata-doce e pimentos assados com cebola, salada verde com funcho e espargos, azeite com alho  
29,00 €

**Tamboril**  
23,00 €  
Em molho de caril, Legumes + arroz preto estufado com gengibre, chili e cebolinho

## Vegetarianos

**Salada de espinafres**  
12,00 €  
Espinafres, rúcula, nozes, queijo azul, fruta e vinagrete de laranja

**Risoto de legumes com caril**  
15,00 €

**Risoto de cogumelos**  
15,00 €

**Seleção de vegetais**  
13,00 €

## Menu de Criança

**Peito de frango**  
12,00 €  
Batata frita e manteiga de alho

**Filete de peixe**  
17,00 €  
Batata frita

**Hambúrguer de vaca no pão**  
11,00 €  
Molho barbeque, Batata frita

**Medalhão do Lombo – 130 g**  
18,00 €  
Batata frita

## Sea food

**Tiger Prawns**-Roasted in Olive oil, garlic, coriander&chilli  
Potato&celery purée and green salad

**Sole filet**  
Bivalve mollusc's and prawn sauce, potato&celery purée with spinach

**Octopus** - Roast sweet potato, peppers and onion, green salad with asparagus and fennel, garlic olive oil

**Monk fish**  
In curry sauce, vegetables + black rice with ginger, chilli and chives

## Vegetarian

**Spinach Salad**  
Spinach, rocket, walnut, blue cheese, fruit and orange vinaigrette

**Curried vegetables risotto**

**Mushroom risotto**

**Vegetables plate**

## Child Menu

**Chicken breast**  
French Fries, garlic butter

**Fish filet**  
French Fries

**Beef burger**  
Bun, barbeque sauce and French Fries

**Beef filet medallion – 130 g**  
French Fries

## Da Grelha

<b>Rib Eye black angus (grain fed) - 300 g</b> Batata frita caseira + selecção de legumes	<b>29,50 €</b>
<b>Vazia black angus (grain fed) – 300 g</b> Batata frita caseira + selecção de legumes	<b>27,00 €</b>
<b>Lombo black angus (grain fed) - 200 g</b> Batata frita caseira + selecção de legumes	<b>28,50 €</b>
<b>Tomahawk – 1 Kg</b> Batata frita caseira + selecção de legumes	<b>57,00 €</b>
<b>Costeletas de Borrego com molho hortelã</b> Batata assada + selecção de legumes	<b>31,00 €</b>
<b>SURF&amp;TURF</b> Adicione um camarão tigre ao seu prato de carne	<b>+15,00 €</b>
<b>MOLHOS EXTRA</b> Bèarnaise, cogumelos, pimentas, roquefort, café paris, vinho tinto com balsâmico	<b>2,50 €</b>
<b>GUARNIÇÕES EXTRA</b> Feijão preto estufado Arroz basmati, passas, pinhões e pimento Bolinhas de mandioca	<b>2,50 €</b>
<b>TÁBUA MISTA - 4 Pessoas</b> Lombo, vazia, borrego, 2 camarões, 2 molhos	<b>122,00 €</b>
<b>TÁBUA PRIMIUM - 2 Pessoas</b> Lombo, vazia, 1 camarão, 2 molhos	<b>75,00 €</b>

## Outra Carnes

<b>Estufado de black Angus com cogumelos e cebolinhas</b> Batata gratinada e legumes	<b>25,00 €</b>
<b>Bochechas de porco preto</b> Puré de batata e aipo, sortido de legumes	<b>21,00 €</b>
<b>Hamburguer Black Angus e Foie gras no prato</b> Creme cogumelos, palitos batata frita	<b>18,00 €</b>

## From the Grill

<b>Black angus Rib Eye (grain fed) - 300 g</b> French fries + vegetables selection	
<b>Black angus Sirloin (grain fed) - 300 g</b> French fries + vegetables selection	
<b>Black angus Filet Mignon (grain fed) – 200 g</b> French fries + vegetables selection	
<b>Tomahawk – 1 Kg</b> French fries + vegetables selection	
<b>Lamb chops with mint sauce</b> Roast potatoes & assorted vegetables	
<b>SURF&amp;TURF</b> Add a tiger prawn to your meat dish	
<b>EXTRA SAUCES</b> Bèarnaise, mushroom, assorted pepper, roquefort, café Paris, red wine and balsamic	
<b>SIDE ORDERS</b> Black beans stew Basmati rice, raisons, pine nuts and pepper Cassava balls	
<b>MIXED BOARD - 4 Pax</b> Filet, sirloin, lamb chops, 2 Prawns, 2 sauces	
<b>PRIMIUM BOARD - 2 Pax</b> Filet, sirloin, 1 Prawn, 2 sauces	

## Other Meat

<b>Black Angus Stew with Shallots and mushrooms</b> Gratin potato & vegetables	
<b>Iberian Pork cheeks</b> Potato and celery purée, assorted vegetables	
<b>Black Angus Burger&amp;Foie Gras on the plate</b> Mushroom sauce, French fries	