

Couvert**Informe-nos se não desejar**

Sortido de pão, prova de azeite, surpresa do Chef

2,50 €**Entradas****Seleção de tapas – 2 Pessoas**

2x4 peças

29,50 €**Sardinha/Cavala**

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

9,00 €**Calamares fritos**

Molho tártaro e sweet chili

9,90 €**Lagosta**

Medalhões em creme de marisco

22,00 €**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

9,00 €**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

8,00 €**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

Lobster

Medallions served in shellfish 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
Puré de batata e aipo, salada verde **35,00 €**

Massada de peixe nobre da costa **26,00 €**

Linguado **28,00 €**
Molho de bivalves e camarão, legumes, puré batata e aipo

Bacalhau semi-curado confitado, **19,90 €**
lulas salteadas e lentilhas servido em caldo de peixe e legumes

Vegetarianos

Salada de espinafres **11,00 €**
Espinafres, rúcula, nozes, queijo azul, fruta e vinagrete de laranja

Risoto de legumes com caril **14,00 €**

Risoto de cogumelos **14,00 €**

Seleção de vegetais **14,00 €**

Menu de Criança

Peito de frango **10,00 €**
Batata frita, legumes e manteiga de alho

Filete de peixe **13,00 €**
Batata frita e legumes

Hambúrguer no Pão **10,00 €**
Batata frita e legumes

Massa envolta em molho de carne à bolonhesa **10,00 €**

Sea food

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

Coast Line Catch Pasta Dish

Sole filet
Bivalve mollusc's and prawn sauce, vegetables, potato&celery purée

Comfit semi-cured Cod Fish,
sautéed squid and lentils served in fish and vegetables broth

Vegetarian

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

Curried vegetables risotto

Mushroom risotto

Vegetables plate

Child Menu

Chicken breast
Fried potatoes and vegetables, garlic butter

Fish filet
Fried potatoes and vegetables

Hamburger
Bun, fried potatoes and vegetables

Pasta involved in bolognese meat sauce

Da Grelha

Black Angus – Rib Eye grain feed - 250 g 25,80 €
Batata frita e assada + selecção de legumes

Black Angus - Vazia – 250 g 24,00 €
Batata frita e assada + selecção de legumes

Black Angus maturado - Lombo 200 g 27,90 €
Batata frita e assada + selecção de legumes

T-Bone – 500 g 28,00 €
Batata frita e assada + selecção de legumes

Tomahawk – 1 Kg 54,00 €
Batata frita e assada + selecção de legumes

Costeletas de Borrego com molho hortelã 26,00 €
Batata frita e assada + selecção de legumes

Molho extra 2,50 €
Bèarnaise, cogumelos, pimentas, café paris, vinho tinto com balsâmico

Guarnições extra 2,50 €
Feijão preto estufado
Arroz basmati, passas, pinhões e pimento
Bolinhas de mandioca

Outra Carnes

Carré de Borrego 26,00 €
Batata frita caseira, sortido de legumes e molho perfumado com hortelã

Bochechas de porco preto 19,50 €
Puré de batata e aipo, sortido de legumes

Hamburguer no prato com Foie gras 16,00 €
Crema cogumelos, palitos batata frita

From the Grill

Black Angus – Rib Eye (grain feed) - 250 g
Steakhouse fries & assorted vegetables

Black Angus – Sirloin - 250 g
Steakhouse fries & assorted vegetables

Black Angus – Matured Filet mignon – 200 g
Steakhouse fries & assorted vegetables

T-Bone – 500 g
Steakhouse fries & assorted vegetables

Tomahawk – 1 Kg
Steakhouse fries & assorted vegetables

Lamb chops with mint sauce
Steakhouse fries & assorted vegetables

Extra sauces
Bèarnaise, mushroom, assorted pepper, café Paris, red wine and balsamic

Side orders
Black beans stew
Basmati rice, raisons, pine nuts and pepper
Cassava balls

Other Meat

Lamb Carré
Steakhouse fries, assorted vegetables, mint sauce

Iberian Pork cheeks
Potato and celery purée, assorted vegetables

Hamburger on the plate with Foie Gras
Mushroom sauce, steakhouse fries

Saladas

Espinafres

Espinafres, rúcula, nozes, queijo azul, fruta da época e vinagrete de laranja
Com frango grelhado + 4€
Com salmão fresco + 5€

11,00 €

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

28,00 €

Frango

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

11,00 €

Bacon

Salada mista, bacon, maçã, parmesão e vinagrete de framboesa

10,00 €

Salads

Spinach

Spinach leaves, rocket, walnuts, blue cheese, seasonal fruits and orange vinaigrette
Add grilled chicken + 4€
Add fresh salmon + 5€

Fresh salmon

Mixed salad with spinach leaf and cocktail vinaigrette

Calamari

Mixed salad, crumbed 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

Bacon

Mixed salad, baked bacon, apple, parmesan and raspberry vinaigrette