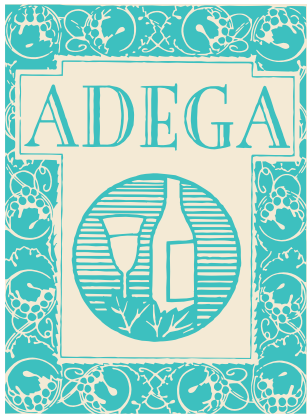




M E N U

Numa mesa Portuguesa

PPães artesanais - nacional, figo e chouriço
Queijo Quinta da Veiguiinha, manteiga e azeitonas

Artisanal breads - National, fig and chorizo
Quinta da Veiguiinha cheese, butter and olives
Hausgemachtes Brot - Nationales, Feigen- und Chorizobrot
Käse Quinta da Veiguiinha, Butter und Oliven

Pica-Pica

Estupeta de atum, Assadura de presa de porco com pickle de cebola roxa,
Camarão com alho e piri-piri, Chouriço assado sobre pão grelhado,
Melão de Silves com presunto Pata Negra, Peixinhos da horta com dip de limão

Traditional brined tuna "estupeta", Grilled pork neck cut with red onion pickle,
Shrimp with garlic and piri-piri, Roasted chorizo over grilled bread,
Melon from Silves with Pata Negra prosciutto, Green beans beignets with lemon dip
Traditionelle Thunfisch-Estupeta,
Kleingeschnittenen, gegrilltes Schweinefleisch mit eingelegten Violetzwiebeln,
Garnelen mit Knoblauch und Piri-Piri,
Gebratene Chorizo-Wurst auf gegrilltem Brot,
Melone aus Silves mit Pata-Negra-Schinken,
"Peixinhos da Horta" grüne, frittierte Bohnen mit Zitronen-Dip

Heróis do mar

Corvina sobre xerém de ovas

Croker over roe "xerém"
Rabenfisch auf Rogen-Xerém

Português de gema

Vitelão Mirandesa com molho de hortelã da Ribeira, batatas recheadas e bimi

Mirandesa veal with hart's pennyroyal sauce, stuffed potatoes and bimi
Kalb nach Mirandesa Art mit Sauce von Wassermintze, gefüllten Kartoffeln und Bimi

Sobremesa

Sericaia tradicional, compota de abóbora com amêndoa,
sorbet de citrinos e verduras

Typical sericaia, pumpkin jam with almonds, citrus and veggies sorbet
Traditionelle Sericaia mit Kürbis-Mandel-Kompott, Zitrusfrucht-Gemüse-Sorbet

€ 85 p.p.

Bebidas excluidas / *Beverages excluded* / Getränke nicht inkludiert