



Petiscos tradicionais portugueses

Recheio de sapateira e tostas	9,80
Choco fresco frito de coentrada	14,00
Camarão à Moçambicana ☒	13,00
Iscas com elas à lisboeta ☒	4,50
Entremeada grelhada, pickles caseiros e coentros ☒	6,50
Pezinhos de leitão de coentrada ☒	6,50

Petiscos do Chef

Ovo quase estrelado, pimentos, tomate e chouriço de porco preto ☒	6,50
Ovo cozido recheado com atum e maionese de caril ☒	5,50
Lulas grelhadas com azeite e alho ☒	12,00
Nossa salada de polvo ☒	11,00
Ceviche autêntico ☒	11,00
Ceviche com yuzu e ponzu ☒	11,50
Amêijoas à Bulhão Pato ou com tomate e alho ou ao natural (250grs) ☒	23,00
Mexilhões "à la crème" ou com tomate e alho ou ao natural (250grs) ☒	12,00
Berbigão "à la crème" ou com tomate e alho ou ao natural (250grs) ☒	12,00
Ostras da Ria Formosa, ponzu e ovas tobikko, wasabi (3 unidades) ☒	10,00
Ostras da Ria Formosa ao natural (3 unidades) ☒	9,00
Chamuça de cordeiro e novilho, legumes com molho de iogurte e hortelã	4,00
Prato de presunto Pata Negra bolota "Castro y Gonzalez" (80grs) ☒	16,00
Raviolis de batata recheada com porco preto e queijo Roquefort	4,50
Croquete de batata e queijo (3 unidades)	7,00
Pica-pau da vazia (150grs) ☒	11,00
Pica-pau do lombo (150grs) ☒	17,00
Seleção de 5 queijos afinados, compota caseira, tostas e salada	19,00
Seleção de 3 queijos afinados, compota caseira, tostas e salada	12,00

Massas

Pennette, cabeça e tutano de brócolos, pesto de rúcula e amêndoa	15,00
Carbonara do Chef	18,00
Linguini, tomate e pancetta com creme fraiche, vieiras fumadas e parmesão	26,00

Saladas

Alface romana, frango com ervas aromáticas e corn-flakes com chévre fresco marinado	11,00
Rúcula, tomate cherry, vieiras fumadas e lascas de parmesão ☒	16,00
Canónigos e beldroegas com rillettes rústicas de coelho à Bulhão Pato	13,00
Alface iceberg, salmão fumado, bacon, croutons e queijo Stilton	14,00
Alface, tomate, cebola e ervas aromáticas ☒ ☑	6,00

Peixes

Bacalhau de meia cura "Giraldo" cozido, hortaliças, maionese de alho e limão ☒	28,00
Filete de pescada meunière, tomate seco, alcaparras e puré de batata	14,00
Esparguete com lavagante à carbonara (peça inteira), guanciale e parmesão	78,00
Arroz de peixes da nossa costa (2 pessoas; 25 a 30 min, peixe exclusivamente de mar Português em função da lota)	60,00
Arroz de polvo (2 pessoas; 25 a 30 min, polvo das águas de Cascais)	55,00

Carnes

Coração de alcatra frito à portuguesa ☒	24,00
Pica-pau de secretos, gnocchis de batata e amêijoas	19,00
"Coq au vin", massa pappardelle e porcini salteados com alho e salsa	19,00
Hambúrguer no prato com batatas fritas de faca (180grs) ☒	16,00
Bife da vazia com batatas fritas caseiras (150grs) ☒	16,00

Sobremesas

Bolo de chocolate com cerejas ☑	6,00
Torta de azeitão com bergamota e especiarias ☑	6,00
Maçã cozida com palmier, creme de gengibre e limão confitado ☑	5,00
Crocante de avelã e yuzu ☑	8,00
Café gourmand - café acompanhado por petits fours	5,00
Gelados e sorbets (1 sabor à escolha)	3,00
Fruta da época	5,00