



Petiscos tradicionais portugueses

Recheio de sapateira e tostas	9,00
Choco frito de coentrada	14,00
Camarão à Moçambicana	13,00
Iscas com elas à lisboeta	4,50
Mão de vaca com grão	8,00
Patanisca de bacalhau	7,00
Carapauzinhos fritos, limão	5,00

Petiscos do Chef

Ovo quase estrelado, pimentos, tomate e farinheira	4,50
Salada de choco	5,50
Polvo à plancha, batata-doce frita, manteiga de alho	12,00
Salada de polvo	12,00
Céviché	11,00
Céviché com yuzu e ponzu	11,50
Amêijoas (200grs)	19,00
Mexilhões (500grs)	10,00
Berbigão (250grs)	10,00
Ostras da Ria Formosa ao natural (3 unidades)	8,50
Ostras da Ria Formosa, ponzu e ovas tobikko, wasabi (3 unidades)	9,50
Pica pau marinho	14,00
Prato de presunto Pata Negra bolota "Castro y Gonzalez" (80grs)	16,00
Chamuça de alheira de caça e cogumelos	7,00
Ravioli de batatas recheadas de porco preto e queijo roquefort	6,00
Croquete de batata, fiambre e molho de queijo (3 unidades)	7,00
Pica-pau da vazia (150grs)	11,00
Pica-pau do lombo (150grs)	17,00
Batatas fritas	4,50
Tábua de queijos afinados, compota caseira, tostas e salada	14,00

Saladas e sopas

Alface romana, frango com ervas aromáticas e corn-flakes com chévre fresco marinado	11,00
Rúcula, batata, filete de arenque fumado e crème fraîche	12,00
Iceberg, salmão fumado, bacon, croutons e queijo Stilton	14,00
Rúcula tomate cherry, camarão e parmesão	12,00
Alface, tomate, cebola e ervas aromáticas	6,00
Sopa do dia	3,50
Sopa de peixe à portuguesa, piso de coentros	14,00

Massas

Pennette, cabeça e tutano de brócolos, pesto de rúcula e amêndoa	15,00
Carbonara do Chef	18,00
Massada de peixes	17,00

Peixes

Bacalhau cozido com grão e legumes do jardim	21,00
Filete de pescada meunière, tomate seco, alcaparras e puré de batata	14,00
Peixe do dia, coulis de tomate e manjerição, legumes da estação	22,00
Arroz de peixes (2 pessoas; 30 min)	50,00
Arroz de lavagante azul europeu (2 pessoas; 30 min) peça inteira, ± 800grs	98,00

Carnes

Bife do lombo a cavalo, molho de roquefort, batata-doce frita	24,00
"Poule au pot", alho francês, cenouras e nabo do caldo, vinagreta de estragão	16,00
Hambúrguer no prato com batatas fritas (150gr)	12,00
Bife da vazia com batatas fritas (150grs)	14,00

Sobremesas

Pêra escalfada em infusão de jasmim, praliné rústico, gelado de leite de amêndoa e mel	8,00
Coulant de chocolate "grand crus", sorbet de manga	8,00
Crème brulée de canela, gelado de café	6,00
Clafoutis do momento, gelado de nata	6,00
Mousse de chocolate	4,00
Gelados e sorbets (1 bola): Natas/ chocolate/ café/ praliné/ manga/ morango/ maracujá/ pistáchio/ framboesa/ leite de amêndoa	2,50
Café e trufas de chocolate preto	5,00
Fruta da época	5,00

 Pescado- Vegetariano  Sem Glúten  Vegan