

SOPAS | SOUPS

€

Caldo Dashi com tataki de atum e algas

5,00

Dashi broth with tuna tataki

Vinho aconselhado Copo de vinho verde Soalheiro Allo 2016
Recommended wine Minho | Alvarinho e Loureiro

6,00

Creme de cogumelos e cogumelo recheado

6,00

Mushrooms cream soup with stuffed mushroom

Vinho aconselhado Copo de vinho tinto Ermelinda Freitas 2014
Recommended wine Península de Setubal | C. Sauvignon

8,00

Creme de marisco com sapateira, camarão e ovas

11,00

Seafood cream soup with crab, prawn and roe

Vinho aconselhado Copo de vinho branco Vale das Areias Colheita 2015
Recommended wine Lisboa | Fernão Pires

4,00

ENTRADAS | STARTERS

€

Peixinhos da horta com ratatouille de legumes, compota de tomate e ervas 11,00
Portuguese tempura with vegetables ratatouille, tomato jam and herbs

Vinho aconselhado Copo de vinho branco Cabriz Biológico 2016 6,00
Recommended wine Dão | Encruzado, Arinto e Malvasia Fina

Torrizado de bacalhau com ovo escalfado, creme de alho e emulsão de salsa 12,00
Alentejo bread toast with codfish, poached egg, garlic cream and parsley emulsion

Vinho aconselhado Copo de vinho tinto Herdade de Grous 2014 8,00
Recommended wine Alentejo | A. Bouchet, Syrah, T. Nacional e Aragonês

Pêra bêbeda com queijo de Azeitão, porco preto e salada de acelgas e avelãs 13,00
Pear in wine syrup with Azeitão cheese, Iberian pork and chard salad with walnuts

Vinho aconselhado Copo de vinho tinto PGA Reserva 2015 7,00
Recommended wine Bairrada | Baga

Rosbife, rúcula, cornichons, salsa frita e vinagrete de mostarda 15,00
Roast beef, rocket, cornichons, fried parsley and mustard vinaigrette

Vinho aconselhado Copo de vinho branco Quinta da Alorna 2016 7,00
Recommended wine Ribatejo | Sauvignon Blanc

Codorniz no seu ninho com redução de Porto, foie gras e shiitake baby 16,00
Quail with her nest, Porto wine reduction, foie gras and baby shiitake mushrooms

Vinho aconselhado Copo de vinho tinto Duas Quintas 2015 9,00
Recommended wine Douro | Tinta Roriz, T. Franca, T. Nacional

SALADAS | SALADS

€

Salada quente de legumes chineses e molho de ostra

9,00

Hot salad with asiatic vegetables and oyster sauce

Vinho aconselhado Espumante Vale das Areias 2016

7,00

Recommended wine Lisboa | Arinto

Salada de pequenas folhas com dióspiro, queijo azul e frutos secos

11,00

Baby leaves salad with persimmon, bleu cheese and dry fruits

Vinho aconselhado Copo de vinho rosé Quinta de Cabriz 2016

5,00

Recommended wine Dão | Touriga Nacional e Alfrocheiro

Salada de tâmaras secas com espinafre fresco e crocantes de bacon

12,00

Dates salad with fresh spinach and crispy bacon

Vinho aconselhado Vinho Branco Vila Real, Reserva 2016

4,00

Recommended wine Douro | Viosinho, Fernão Pires e Malvasia Fina

PEIXES | FISH

€

Massada de camarão e peixes com pão frito e ramalhete de ervas frescas 19,00
Fish and prawn pasta with fried bread and fresh herbs bouquet

Vinho aconselhado Vinho Tinto Euphoria 2015 28,00
Recommended wine Algarve | T. Nacional, Aragonez e C. Sauvignon

Polvo frito com arroz malandro de feijão e coentros 21,00
Fried octopus with bean and coriander wet rice

Vinho aconselhado Vinho Branco Luis Pato Vinhas Velhas 2016 26,00
Recommended wine Bairrada | Bical e Cerceal

Garoupa corada e abafada em vinho rosé com castanhas, couve lombardo e cogumelos pleurotus assados 23,00
Sautéed grouper infused in rosé wine with chestnuts, savoy cabbage and roasted pleurotus mushrooms

Vinho aconselhado Vinho Rosé Vale das Areias 2016 22,00
Recommended wine Lisboa | Touriga Nacional

Pregado com lombo enguitado de porco preto, puré de ervilhas e tostas 27,00
Turbot with Iberian pork copita, peas purée and toasts

Vinho aconselhado Vinho Branco Vale das Areias 2015 31,00
Recommended wine Lisboa | Sauvignon e Arinto

Corvina, xarém de fragateira com lingueirão e cebolinha avinagrada 28,00
Croaker, traditional stew xerém with razor shell and pickled spring onion

Vinho aconselhado Vinho Verde Ponte de Lima Colheita 2015 23,00
Recommended wine Minho | Loureiro

CARNES | MEAT

€

Bochecha de porco preto estufada com legumes assados e crocante de salsifi 19,00
Stewed Iberian pork cheeks with roasted vegetables and crispy salsify

Vinho aconselhado Vinho Tinto Cabriz Colheita Seleccionada 2015 22,00
Recommended wine Dão | T. Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz

Leitão com couves flor, brócolos, capuchinhas e aromas de trufa 21,00
Suckling pig with cauliflowers, broccoli, monks cress and truffle flavors

Vinho aconselhado Espumante Tinto Sidónio de Sousa 2016 29,00
Recommended wine Bairrada | Baga

Magret de pato com especiarias torradas, risoto de beterraba e espinafres 22,00
Duck magret with roasted spices, beet risotto and spinach

Vinho aconselhado Vinho Rosé Pato Frio 2016 23,00
Recommended wine Alentejo | Touriga Nacional

Coelho corado com estufadinho de feijocas, couve de Bruxelas, cacholeira de porco preto e broa de milho grelhada 25,00
Rabbit with lima bean stew, Brussels sprout, Iberian pork "cacholeira" and grilled corn bread

Vinho aconselhado Vinho Tinto Dialogo 2015 24,00
Recommended wine Douro | T. Nacional, T. Franca, T. Roriz e T. Amarela

Vitela de leite com gratin de marmelos assados, compota de marmelo e cardomomo, esparregado de salsa e tomates assados 27,00
White veal with baked quince gratin, quince and cardamom jam, parsley purée and roasted tomatoes

Vinho aconselhado Vinho Tinto Pouca Roupa 2016 22,00
Recommended wine Alentejo | T. Nacional, A. Bouschet e Alfrocheiro

MENU INFANTIL | CHILD MENU

€

Creme de legumes
Vegetables cream soup

3,00

Tagliatelle à bolonhesa
Tagliatelle bolognese

7,00

Pizza de mozzarella e fiambre com molho caseiro de tomate e orégãos
Pizza with mozzarella, ham homemade tomato and oregano sauce

9,00

Bifinho de frango com batata frita, ovo estrelado e mescla de alfaces
Chicken steak with French fries, fried egg and mixed of lettuces

12,00

SOBREMESAS | *DESSERTS*

€

Fruta da estação

Seasonal fruit

6,00

Chocolate quente com chantilly, marshmallows e crocantes de cacau

Hot chocolate with chantilly, marshmallows and crispy cocoa

5,00

Vinho aconselhado Copo de Vinho do Porto Sandman LBV 2011

Recommended wine

10,00

Creme brulée de fava tonka com framboesas recheadas

Tonka beans crème brûlée with stuffed raspberries

6,00

Vinho aconselhado Copo de Colheita Tardia Quinta da Alorna 2011

Recommended wine

9,00

Cornetos de nata cremosa e toffee de caramelo salgado

Cream cornett with salty caramel toffee

7,00

Vinho aconselhado Copo de Madeira Blandy's Malvasia 5 anos

Recommended wine

7,00

Farófia em ninho de ovos com amêndoa torrada e gelado de amêndoa amarga

Cream floating Island in eggs nest with toasted almonds and almond liquor ice cream

8,00

Vinho aconselhado Flute de Espumante Filipa Pato Blanc des Blancs 2014

Recommended wine

9,00

Suspiros de café, crumble de limão, creme inglês e gelado de baunilha

Coffee meringue, lemon crumble, crème anglaise and vanilla ice cream

9,00

Vinho aconselhado Copo de Moscatel de Setúbal Bacalhoa Superior 2002

Recommended wine

12,00

GELADOS E SORVETES | ICE CREAM AND SORBETS

€

1 Bola à sua escolha

1 Scoop at your choice

3,00

2 Bolas à sua escolha

2 Scoops at your choice

4,00

Livro de reclamações disponível | IVA incluído | Alguns dos pratos desta carta podem conter alérgenos. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes ou peça conselho junto da nossa equipa. Os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues, consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

Complaints book available | VAT included | *Some of the above dishes may contain allergens. For more information please request the list of ingredients or ask for advice to our team. Food products unpackaged, once chosen and delivered, they are considered purchased, exchanges or refunds are not permitted. No dish, foods or beverage, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the latter.*