

COUVERT

Sourdough bread selection, butter and seasoned olives
Selecção de Pão massa mãe, manteiga e azeitonas britadas

€4,00

TO START
PARA COMEÇAR

- Portuguese Fish soup
Sopa de Peixe da nossa costa



€15,50
- Vegetable cream soup
Creme de legumes



€11,00
- Gazpacho Andaluz
Gaspacho Andaluz



€12,50
- Tomato and fresh cheese salad with orégano and basil
Salada de tomate e queijo fresco com orégãos e manjerição



€17,00
- Clams with coriander sautéed in olive oil
Amêijoas à Bulhão Pato



€25,00
- Shrimp pan-fried with garlic and olive oil
Camarão salteado em azeite e alho



€23,00
- Quinoa salad with fresh fruits, pine nuts and pistachio
Salada de Quinoa com frutas frescas, pinhões e pistacho



€17,00

DAILY'S CHEF SUGGESTION
SUGESTÃO DO CHEF

Fresh Catch or Dish of the Day
Peixe fresco ou Prato do Dia

€34,00

FROM THE SEA
DO MAR

- Cod fish with cornbread, spinach and presunto
Lombo de Bacalhau com broa, espinafres e presunto



€33,00
- Roasted Octopus with potatoes and olive oil
Polvo à Lagareiro, com batata a murro em azeite



€32,00
- Fish rice with Shrimp and coriander
Arroz de Peixe da costa com Camarão e coentros



€35,00

 GLUTEN free SEM GLUTEN

 LACTOSE FREE SEM LACTOSE

 VEGETARIAN VEGETARIANO

 VEGAN

VAT included at legal rate. Please inform us, in case of any food restriction, allergies or cultural preference.
IVA incluído à taxa legal em vigor. Por favor, informe-nos caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferências culturais.

FARM TO TABLE
DO CAMPO PARA A MESA

- Classic Black Angus Beefsteak with coffee gravy and fried egg
O Clássico Bife do Lombo *Black Angus* com molho café e ovo estrelado

€32,00
- Grilled Aged Veal Entrecôte, pineapple and tarragon sauce
Entrecôte de Vitela Maturada na grelha, abacaxi e molho estragão

€34,00
- Grilled Lamb chops with Spinach purée, roasted potatoes and mint sauce
Costeletas de Borrego grelhadas, Esparregado e batata assada com molho hortelã

€35,00

GO GREEN
VEGETARIANO

- Vegetable Tortelloni with tomato and fresh basil
Tortelloni de legumes com tomate e manjerição



€20,50
- Beetroot Risotto with cream cheese
Risotto de Beterraba e queijo crème



€18,00
- Mushroom Ravioli and napolitana sauce
Ravioli de Cogumelos e molho Napolitana



€19,00

THE GRAND FINALE
O GRANDE FINAL

- Travesseiro from Sintra with cinnamon ice cream
Travesseiro de Sintra com gelado de canela



€12,50
- Crème brulée with fresh basil
Crème Brulée com manjerição fresco



€15,00
- Coffee and Chocolate Opera cake with Kirsch ice cream
Ópera de café e chocolate, gelado Kirsch

€15,00
- Vegan Chocolate Mousse
Mousse de Chocolate Vegan



€12,00
- Fresh sliced fruit
Fruta fresca laminada



€12,50

 GLUTEN free SEM GLUTEN

 LACTOSE FREE SEM LACTOSE

 VEGETARIAN VEGETARIANO

 VEGAN

VAT included at legal rate. Please inform us, in case of any food restriction, allergies or cultural preference.
IVA incluído à taxa legal em vigor. Por favor, informe-nos caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferências culturais.