



Couvert

Diferentes tipos de pão e os nossos azeites aromatizados **3,00€**

Différents types de Pain et nos Huiles d'Olive Aromatisés

Different types of Bread with our Flavoured Olive Oil

Entradas, entrées, starters

Sopa fria de agrião **3,00€**

Sopa fria de agrião com tártaro de bacalhau ao alho, azeitona e salsa

Soupe Froide de Cresson avec Tartare de Morue à l'Ail, Olives et Persil

Cold Watercress Soup with Codfish Tartar, Olives and Parsley

Cavala Fumada **4,50€**

Cavala fumada sobre tosta de broa, tártaro de tomate, puré de alho e tapenade de azeitona

Maquereau Fumé sur Pain de Maïs Grillé, Tartare de Tomates, Purée d'Ail et Tapenade d'Olives

Smoked Mackarel on Corn Bread Toast, Tomato Tartar, Garlic Purée and Olive Tapenade

Pato fumado **4,50€**

Pato fumado com mescla de verdes, pickle de maçã e compota de ameixa

Fumé de Canard avec Légumes Verts, Pickles de Pomme et Confiture de Prune

Smoked Duck with Green Vegetables, Apple Pickle and Plum Jam

Camarão **5,00€**

Camarão panado em crosta de côco e maionese de lima

Crevettes Panées à la Noix de Coco avec Mayonnaise au Citron Vert

Coconut-crumbed Shrimp with Lime Mayonnaise



Peixe, poisson, fish

Arroz de Ouriços

Arroz cremoso de ouriços guarnecido com as suas ovas **12,00€**

Riz Crémeux d'Oursins garni de leurs Oeufs

Creamy Sea Urchin Rice garnished with its Roes

Polvo do Castelo

14,00€

Polvo ao alho com alecrim fumado e legumes da horta

Poulpe à l'Ail avec Romarin Fumé et Légumes du Jardin

Garlic Octopus with Smoked Rosemary and Garden Vegetables

Bacalhau à Espanhola

14,00€

Lombo de bacalhau confitado ao alho com molho de caldeirada e batata confitada

Filet de Morue Confit à l'Ail avec Sauce de Potée de Poissons et Pommes de Terre Confités

Salt Cod Loin In Garlic Confit with Fish Stew Sauce and Confit Potatoes

Salada Niçoise 93

15,00€

Naco de atum corado com coração de alface, ovo a baixa temperatura, feijão verde salteado, tomate cereja confitado, tapenade de azeitona, pickles de pepino e emulsão de balsâmico

Steak de Thon Doré avec Laitue, Haricots Verts Sautés, Tomates Cerises Confités, Oeuf Basse Température, Tapenade d'Olives, Pickles de Concombre et Émulsion de Balsamique

Pan-Fried Tuna Steak with Lettuce, Slow Cooked Egg, Sauteed Green Beans, Confit Cherry Tomatoes, Olive Tapenade, Cucumber Pickles and Balsamic Vinaigrette

Peixe do Dia

17,00€

Poisson Frais du Jour

Fish of the Day



Carne, viande, meat

Arroz cremoso de entrecosto ao vinho tinto **8,00€**

Arroz cremoso de entrecosto ao vinho tinto, guarnecido com favas à Alentejana

Riz Crémeux de Côtes de Porc au Vin Rouge, garnie de Fèves de l'Alentejo

Pork Rib Creamy Rice Cooked in Red Wine with Fava Beans

Cozido à Portuguesa **14,00€**

Trouxinha de couve portuguesa recheada com as tradicionais carnes do cozido, guarnecida com cremoso de cenoura e migada de batata

Un Chou Portugais Farci aux Viandes du *Cozido* Traditionnel, garnie de Purée de Carotte et Écrasée de Pommes de Terre

Portuguese Cabbage Stuffed with Traditional *Cozido* different types of Meat, garnished with Carrot Purée and Mashed Potato

Costeleta de borrego **14,00€**

Costeletas de borrego coradas com ratatouille e pesto de hortelã

Côtelettes d'Agneau Dorées avec Ratatouille et Pesto de Menthe

Pan-Fried Lamb Chops with Ratatouille and Mint Pesto

Tornedó **17,00€**

Bife de lombo grelhado com batata três tempos e mescla de salada, regado com molho bearnês

Bifteck de Surlonge Grillé avec Sauce Bearnês, Pommes de Terre Frites en Trois Temps et Salade mélangée

Grilled Sirloin Steak with Bearnaise Sauce, Three Tempo Potato and Salad



Menu infantil, menu pour les enfants, kids' menu

Bifinho do Lombo

8,00€

Bifinho do lombo grelhado com batata frita e ovo estrelado

Bifteck de Surlonge Grillé avec Pommes de Terre Frites et Oeuf au Plat

Grilled Sirloin Steak with French Fries and Fried Egg



Sobremesa, dessert

Texturas de Limão

4,50€

Parfait, sorvete e curd de limão

Parfait, Sorbet et Curd au Citron

Parfait, Sorbet and Lemon Curd

Chocolate

4,50€

Marquise de chocolate, gelado de whisky e telha de sésamo

Marquise de chocolat, Whisky Sorbet et Tuile de Sésame

Chocolate Marquise, Whisky Ice Cream and Sesame Tuile

Azeite e lúcia-lima

4,75€

Pudim de azeite transmontano, gelée de laranja e sorvete de azeite e lúcia-lima

Pudding d'Huile d'Olive, Gelée d'Orange et sorbet d'Huile d'Olive et Verveine Citronnelle

Olive Oil Pudding, Orange Gelée, Olive Oil and Lemon Verdena Sorbet

Fruta Laminada

4,50€

Fruits Montés

Selection of sliced fruit