

ENTRADAS / STARTERS

COUVERT – PÃO, MANTEIGA, AZEITONAS, AZEITE DA QUINTA E PATÉ TRADICIONAL <i>AMUSE-BOUCHE - BREAD, BUTTER, OLIVES, OLIVE OIL FROM THE FARM AND HOME-MADE PATE</i>	2,50€
SOPA COM LEGUMES FRESCOS DA HORTA <i>FRESH DAILY SOUP</i>	6,50€
FAVADA DE ENCHIDOS TRANSMONTANOS E OVO ESCALFADO <i>BROAD BEANS WITH PORTUGUESE SMOKED SAUSAGES AND POACHED EGG</i>	8,00€
GAMBAS AU ALHO - A RECEITA DO CHEF <i>SAUTÉED PRAWNS WITH GARLIN – CHEF'S RECIPE</i>	13,00€
TERRINA DE CARNES DE PORCO COM MOLHO CUMBERLAND <i>PORK TERRINE WITH CUMBERLAND SAUCE</i>	9,00€
PORTOBELLO RECHEADO COM ESPINAFRES E ESPARGOS EM CROSTA DE BROA <i>PORTOBELLO STUFFED WITH SPINACH AND ASPARAGUS IN N A CRUST OF CORN-BREAD</i>	8,00€

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
PARA PREVENÇÃO DE POTENCIAIS ALERGIAS, DISPOMOS DE FICHA TÉCNICA COM A DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES UTILIZADOS

VAT INCLUDED
IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGY, THERE IS A TECHNICAL FOOD GUIDANCE DOCUMENT WITH A FULL DESCRIPTION OF THE INGREDIENTS USED

PEIXES / FISH

ARROZ CALDOSO DE PEIXES DA NOSSA COSTA AROMATIZADO COM COENTROS <i>CREAMY RICE WITH FRESH FISH FROM OUR COAST AND CORIANDER</i>	17,00€
GAROUPA ASSADA NO FORNO À PORTUGUESA <i>GRILLED GROUPEL WITH ONIONS</i>	19,00€
ROBALO SOBRE TIBORNA DE BATATA E SALSA E MOLHO DE AMÊIJOA <i>SEA BASS ON A CRUSHED POTATO AND PARSLEY AND CLAMSHELL SAUCE</i>	22,00€
POLVO GRELHADO COM BATATA RECHEADA À PADEIRO <i>GRILLED OCTOPUS WITH STUFFED POTATOES</i>	20,00€
TROUXA DE BACALHAU ENVOLTA EM COUVE PORTUGUESA E FEIJOCAS À PROVENÇAL <i>CODFISH LOIN WRAPPED IN PORTUGUESE CABBAGE, SMALL BEANS, OLIVE OIL AND HERBS</i>	18,00€

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
PARA PREVENÇÃO DE POTENCIAIS ALERGIAS, DISPOMOS DE FICHA TÉCNICA COM A DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES UTILIZADOS

VAT INCLUDED
IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGY, THERE IS A TECHNICAL FOOD GUIDANCE DOCUMENT WITH A FULL DESCRIPTION OF THE INGREDIENTS USED

CARNES / MEAT

ARROZ MALANDRINHO DE COSTELINHAS DE PORCO E GRELOS <i>PORK RIBS AND TURNIP GREENS RICE STEW</i>	14,00€
CARRÉ DE BORREGO COM BATATA-DOCE E LEGUMES GRELHADOS <i>LAMB RACK WITH SWEET POTATOES AND GRILLED VEGETABLES</i>	18,00€
CHANFANA DE CABRA COM BATATINHA ALOURADA EM ALECRIM <i>TRADITIONAL GOAT STEW WITH BAKED POTATOES</i>	13,00€
LOMBELO DE PORCO IBÉRICO COM RISOTO TRUFADO DE COGUMELOS <i>IBERIAN PORK TENDERLOIN WITH TRUFFLE MUSHROOMS RISOTTO</i>	17,00€
NACO DE VITELA BARROSÃ E GUARNIÇÃO CLÁSSICA <i>GRILLED VEAL LOIN WITH BAKED POTATOES AND SAUTÉED TURNIP GREENS</i>	16,00€

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
PARA PREVENÇÃO DE POTENCIAIS ALERGIAS, DISPOMOS DE FICHA TÉCNICA COM A DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES UTILIZADOS

VAT INCLUDED
IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGY, THERE IS A TECHNICAL FOOD GUIDANCE DOCUMENT WITH A FULL DESCRIPTION OF THE INGREDIENTS USED

VEGETARIANOS / VEGETARIAN

CANELLONIS DE ESPINAFRES E FONDUE DE TOMATE <i>SPINACH CANNELLONI AND TOMATO FONDUE</i>	9,00€
FETTUCCINE AL PESTO E BOLINHOS DE HUMMUS <i>FETTUCCINE AL PESTO AND SMALL HUMMUS CAKES</i>	10,00€
RISOTO DE ESPARGOS VERDES E CEBOLA CARMELIZADA <i>GREEN ASPARAGUS RISOTTO WITH CARMELIZED ONIONS</i>	10,00€

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
PARA PREVENÇÃO DE POTENCIAIS ALERGIAS, DISPOMOS DE FICHA TÉCNICA COM A DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES UTILIZADOS

VAT INCLUDED
IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGY, THERE IS A TECHNICAL FOOD GUIDANCE DOCUMENT WITH A FULL DESCRIPTION OF THE INGREDIENTS USED

OS NOSSOS ASSADOS TRADICIONAIS / PORTUGUESE TRADITIONAL
ROASTED DISHES

APENAS DISPONÍVEL AO SÁBADO E DOMINGO/ONLY AVAILABLE ON SATURDAY AND SUNDAY

CABRITO ASSADO NO FORNO, COM BATATA ASSADA, ARROZ DE FUMEIRO E GRELOS SALTEADOS <i>ROASTED LAMB WITH BAKED POTATOES, TRADITIONAL OVEN-BAKED RICE AND SAUTÉED TURNIP GREENS</i>	21,00€
BACALHAU ASSADO NO FORNO EM CROSTA DE BROA DE MILHO <i>CODFISH LOIN ROASTED IN THE OVEN IN A CRUST OF CORN-BREAD</i>	19,00€
VITELA AROQUESA ASSADA NO FORNO <i>PORTUGUESE VEAL "AROUQUESA" ROASTED IN THE OVEN WITH BAKED POTATOS AND RICE</i>	14,00€

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
PARA PREVENÇÃO DE POTENCIAIS ALERGIAS, DISPOMOS DE FICHA TÉCNICA COM A DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES UTILIZADOS

VAT INCLUDED
IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGY, THERE IS A TECHNICAL FOOD GUIDANCE DOCUMENT WITH A FULL DESCRIPTION OF
THE INGREDIENTS USED

SOBREMESAS / DESSERTS

PROFITEROLES DE CREME MOKA COM CHOCOLATE QUENTE <i>PROFITEROLES WITH MOKA CREAM AND HOT CHOCOLATE</i>	7,00€
PÃO-DE-LÓ HÚMIDO CROCANTE COM GELADO DE QUEIJO DA SERRA <i>TRADITIONAL EGG SWEETS WITH PORT WINE SAUCE AND FIGS</i>	9,00€
TRILOGIA DE DOCES CONVENTUAIS DE AMARANTE E SORBET DE MAÇA VERDE <i>TRILOGY OF CONVENT-MADE SWEETS WITH GREEN APPLE SORBET</i>	8,00€
SUBLIME MORNO DE CARAMELO COM SORBET DE MARACUJÁ <i>CARAMEL SUBLIME WITH PASSION FRUIT SORBET</i>	7,00€
SELEÇÃO DE QUEIJOS DO VELHO MUNDO (REINO UNIDO, HOLANDA, ITÁLIA, ESPANHA E PORTUGAL) E SUAS COMPOTAS PARA PARTILHAR <i>TO SHARE: SELECTION OF CHEESES FROM UK, HOLLAND, ITALY, SPAIN AND PORTUGAL WITH JAMS AND CRACKERS</i>	16,00€
FRUTA LAMINADA DE ESTAÇÃO E TROPICAL <i>SELECTION OF SLICED SEASONAL AND TROPICAL FRUITS</i>	9,00€
TAÇA DE GELADOS CASEIROS <i>ASSORTED ICE CREAMS</i>	6,00€

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
PARA PREVENÇÃO DE POTENCIAIS ALERGIAS, DISPOMOS DE FICHA TÉCNICA COM A DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES UTILIZADOS

VAT INCLUDED
IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGY, THERE IS A TECHNICAL FOOD GUIDANCE DOCUMENT WITH A FULL DESCRIPTION OF
THE INGREDIENTS USED