

Menu

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGAS CASEIRAS DE ALHO COM ERVAS E AZEITONA € 5
ASSORTMENT OF BREADS WITH GARLIC AND OLIVE BUTTER

SOPAS/SOUP

CREME DE LEGUMES € 7
CREAM OF VEGETABLE SOUP

SOPA DE CEBOLA CARAMELIZADA E RABO DE BOI € 13
CARAMELISED ONION AND OXTAIL SOUP

PARA PICAR / TO SHARE

CAMARÃO COZIDO € 8
BOILED SHRIMP

AZEITONA & CENOURAS € 3
MARINATED OLIVES & CARROTS

QUEIJO FRESCO OU CURADO € 4
FRESH CHEESE OR AGED CHEESE

SALADA DE POLVO € 9
OCTOPUS SALAD



ENTRADAS / STARTERS

PEIXINHOS DA HORTA EM TEMPURA COM MAIONESE DE LIMA € 15
GREEN BEANS IN TEMPURA WITH LIME MAYONNAISE

CAMEMBERT NO FORNO COM COMPOTA DE TOMATE E TOSTAS CASEIRAS € 18
BAKED CAMEMBERT WITH TOMATO JAM AND TOASTED BREAD

ASAS DE FRANGO COM MOLHO BBQ € 11
BBQ CHICKEN WINGS

CARPACCIO DE NOVILHO, PARMESÃO E MOLHO CIPRIANI € 19
BEEF CARPACCIO, PARMESAN & CIPRIANI SOUCE

VEGGIE

CEVICHE VEGAN DE ABACAXI E ABACATE € 18
VEGAN PINEAPPLE & AVOCADO CEVICHE

CÉSAR DE ESPARGOS VERDES GRELHADOS € 17
GRILLED ASPARAGUS CAESAR SALAD

PEIXES & MARISCOS / FISH & SHELLFISH

Acompanha com batata assada e legumes
Serve with roast potatoes and vegetables

CAMARÃO TIGRE GRELHADO € 45
GRILLED TIGER PRAWN

SALMÃO COM MANTEIGA DE ALHO E ERVAS € 22
SALMON WITH GARLIC AND HERB BUTTER

FILETE DE ROBALO BRASEADO € 23
BRAISED SEA BASS FILLET



CARNES E TIPOS DE CORTE / STEAK CUTS

Acompanha com batata frita e salada
Serve with chips and salad

TORNEDOS (BIFE DA PARTE MAIS PRIME DO LOMBO) € 26
CENTER CUT FILET MIGNON

CLÁSSICO CHATEAUBRIAND (2 PESSOAS) € 59
CLASSIC CHATEAUBRIAND (2 PERSONS)

VAZIA NACIONAL COM MATURAÇÃO DE 21 DIAS € 45
(2 PESSOAS)
21 DAY DRY AGED SIRLOIN (2 PERSONS)

ENTRECÔTE MATURADO 21 DIAS € 44
21 DAY DRY AGED ENTRECOTE

T-BONE STEAK (2 PESSOAS) € 83
T-BONE (2 PERSONS)



CARRÉ DE BORREGO DA NOVA ZELÂNDIA € 35
NEW ZEALAND RACK OF LAMB

FRANGO DESOSSADO COM MOLHO PIRI-PIRI € 22
DEBONED CHICKEN WITH PIRI-PIRI SAUCE

COSTELETAS DE PALADARES ALENTEJANOS € 43
ALENTEJO PORK CHOPS

QUASE CRU / VERY RARE (BLUE RARE) MUITO VERMELHO E FRIO NO CENTRO
VERY RED AND COOL CENTER 115° - 125°F / 46° - 52°C
MAL PASSADO / RARE AVERMELHADO NO CENTRO, ROSADO NO EXTERIOR
A COOL RED CENTER, SLIGHTLY PINK ON THE EDGES - 125° - 130°F / 52° - 55°C
MÉDIO / MEDIUM ROSADO POR DENTRO, CERCA DE 2/3 GRELHADO PINK
CENTRE, ABOUT 2/3 GREY 140° - 150°F / 60° - 65°C **MÉDIO BEM / MEDIUM WELL**
PRATICAMENTE GRELHADO, HÚMIDO POR DENTRO MOSTLY GREY, STILL MOIST
150° - 160°F / 65° - 71°C **BEM PASSADO / WELL DONE INTEIRAMENTE**
GRELHADO E SECO POR DENTRO GREY THROUGHOUT, USUALLY NOT MOIST
>160°F / >71°C

SURF & TURF EXPERIENCE

CRIE O SEU PRÓPRIO SURF & TURF ADICIONANDO CARNE E MARISCO DISPONÍVEIS NA LISTA. PREÇO FINAL CORRESPONDE À SOMA DOS PRODUTOS SELECIONADOS

CREATE YOUR OWN SURF & TURF BY ADDING **MEAT AND SEAFOOD** AVAILABLE ON THE MENU. FINAL PRICE IS THE SUM OF THE SELECTED ITEMS

ACOMPANHAMENTOS EXTRA 5€ POR UNIDADE
EXTRA SIDES 5€ PER UNIT

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

ESPARGOS VERDES
GREEN ASPARAGUS

ESPINAFRES CREMOSOS
CREAMED SPINACH

LEGUMES GLACEADOS
GLAZED VEGETABLES

COGUMELOS SALTEADOS COM TRUFA
TRUFFLE SAUTÉED MUSHROOMS

BATATA FRITA
FRENCH FRIES

BATATA DAUPHINOISE
POTATO DAUPHINOISE

BATATA ASSADA COM FLOR DE SAL
ROASTED POTATOES WITH SEA SALT

PURÉ DE BATATA COM MOSTARDA ANTIGA
MASHED POTATO WITH WHOLE GRAIN MUSTARD

ARROZ BASMATI
BASMATI RICE

SALADA DE TOMATE COM ORÉGÃOS
TOMATO SALAD WITH OREGANO

SALADA MISTA
MIXED SALAD



MOLHOS / SAUCES

BORDALESA
BORDELAISE

PIMENTA
PEPPER CORN

MOSTARDA DIJON
DIJON MUSTARD

HORTELÃ
MINT SAUCE

BÉARNAISE
BÉARNAISE

CHIMICHURRI
CHIMICHURRI



BY CHEF HUGO SANTOS

Menu

SOBREMESAS / DESSERTS

PETIT GÂTEAU DE CARAMELO COM GELADO DE NATA € 8
CARAMEL PETIT GÂTEAU WITH CREAM ICE CREAM

PAVLOVA COM ABACAXI, HORTELÃ E BETERRABA € 6
PAVLOVA WITH PINEAPPLE, MINT AND BEETROOT

ENTREMET DE COCO, MARACUJÁ E LIMA € 7
COCONUT, PASSION FRUIT AND LIME DESSERT

PRATO DE QUEJOS SORTIDOS € 13
ASSORTED CHEESE PLATTER

FRUTA FRESCA LAMINADA € 6
SLICED FRESH FRUIT

SELEÇÃO DE GELADOS E SORBETS € 6
ICE CREAM & SORBETS



Kids Menu

CREME DE LEGUMES € 5
CREAM OF VEGETABLE SOUP

NUGGETS DE FRANGO € 9
CHICKEN NUGGETS

FILETE DE PEIXE BRANCO GRELHADO € 10
GRILLED WHITE FISH FILLET

BIFINHO DE NOVILHO GRELHADO € 13
GRILLED VEAL TENDERLOIN

MOUSSE DE CHOCOLATE € 3.5
CHOCOLATE MOUSSE

GELADOS À BOLA € 4
SCOOPED ICE CREAM

SNACKS

PREGO DO LOMBO EM BOLO DO CACO € 21.5
BEEFSTEAKSANDWICHINBOLODOCACOBREAD

SUPER BÚRGUER ANGUS € 23
ANGUS SUPER BURGER

VEGGIE BURGER DE BETERRABA E SOJA € 18
BEETROOT & SOY VEGGIE BURGER



CASO TENHA ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR, ALERGIA OU PREFERÊNCIA POR ALGUMA COMIDA ÉTNICA, POR FAVOR INFORME-NOS
PLEASE INFORM US OF ANY FOOD RESTRICTIONS, ALLERGIES OR DIETARY PREFERENCES

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE NÃO FOR CONSUMIDO

NO COURSE, FOOD OR DRINK, INCLUDING COUVERT, MAY BE CHARGED IF NOT REQUESTED OR NOT CONSUMED BY THE CUSTOMER

OS PREÇOS APRESENTADOS SÃO POR PESSOA
PRICES ARE PER PERSON

I.V.A. INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR

V.A.T. INCLUDED AT THE CURRENT RATE

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES
A COMPLAINT BOOK IS AVAILABLE