

TAPAS PARA COMEÇAR

START WITH TAPAS



Croquete de Novilho & Mostarda Nacional (unid.) <i>Beef Croquette & Portuguese Mustard (unit)</i>	3€
Pastel de Bacalhau Caseiro (unid.) <i>Homemade Codfish Cake (unit)</i>	3€
Ostras de Aveiro ao Natural (unid.) <i>Fresh National Oysters (unit)</i>	3.5€
Lascas de Batata com Molho de Iogurte <i>Potato Skins with Yogurth Sauce</i>	7€
Peixinhos da Horta com Maionese de Limão <i>Green Beans Tempura with Lemon Mayonnaise</i> Tempo preparação médio: 12 min. <i>Preparation time: 12 min.</i>	8€
Fatias de Pão Saloio Torrado com Tomate e Presunto <i>Tomato & Prosciutto Bruschetta</i>	9€
Nachos com Guacamole <i>Nachos with Guacamole</i>	9€
Estaladiço de Queijo Cabra no Forno com Mel e Sésamo <i>Crispy Goat Cheese with Honey and Sesame Seeds</i>	10€
Tosta de Frango, Queijo Brie e Orégãos <i>Chicken, Brie & Oregano Toast</i>	12€
Carpaccio de Novilho com Trufa & Queijo de São Jorge <i>Beef Carpaccio with Truffle & São Jorge Cheese</i>	13€
Tártaro de Salmão, Rúcula Selvagem, Manga & Abacate <i>Marinated Salmon Tartare, Rocket Salad, Mango & Avocado</i>	14€
Salada de Burrata com Pera Cozida em Porto e Vinagrete de Mel e Mostarda <i>Burrata & Pear Cooked in Porto Wine Salad, Mustard & Honey Vinaigrette</i>	15€
Camarão na Frigideira com Alho e Malagueta <i>Sautéed Shrimp with Garlic & Chilli</i>	16€
Tábua de Queijos e Enchidos Portugueses <i>Board of Portuguese Cheeses & Charcuterie</i>	16€

IVA incluído à taxa em vigor | *VAT included*

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe | *Please inform our team if you have any dietary restriction*

OS QUASE PRINCIPAIS LOOKS LIKE MAIN COURSES



Poke Bowl de Quinoa com Abacate e Salmão Marinado <i>Quinoa & Avocado Poke Bowl with Marinated Salmon</i>	16€
Hambúrguer de Picanha em Brioche, Bacon, Portobello e Molho de Alho <i>Burger in Brioche Bun, Bacon, Portobello Mushroom & Garlic Sauce</i>	16€
Prego do Lombo em Bolo do Caco com Mostarda <i>Sirloin Steak Sandwich in Caco Bread and Mustard</i>	16€
Pica Pau de Atum com Manteiga de Lima, Cebolo e Sésamo <i>Sautéed Tuna with Lime Butter, Spring Onion and Sesame Seeds</i>	17€
Frigideira de Bacalhau e Camarão à Brás com Azeitonas <i>Cod fish & Shrimp Sautéed with Onion, Potato, Eggs & Olives</i>	17€

DOCES CASEIROS HOMEMADE DESSERTS



Mousse de Chocolate Gelada com Cookies Caseiras <i>Ice Cold Chocolate Mousse with Homemade Cookies</i>	7€
<i>Panacotta</i> de Manga, <i>Coulis</i> de Maracujá & Crumble de Bolacha Oreo <i>Mango Panacotta, Passion Fruit Coulis & Oreo Cookie Crumble</i>	7€
Churros com Molho de Chocolate Quente <i>Churros with Hot Chocolate Sauce</i>	8€
Gelado Artesanal (bola) <i>Ice Cream & Sorbet (scoop)</i>	4€
Salada de Frutos Tropicais <i>Tropical Fruit Salad</i>	5€