



COUVERT ASSINATURA DO CHEF | *CHEF'S SIGNATURE COUVERT*

## PRATOS PRINCIPAIS | *MAIN COURSES*

Pataniscas de Polvo com Arroz de Feijão  
*Portuguese Octopus Fritters with Bean Rice*

Tagliolini Artesanal de Camarão e Espinafres  
*Handmade Shrimp & Spinach Tagliolini*

Bife à Portuguesa com Batatas Chips  
*Pan Fried Steak with Garlic & Prosciutto with Chips*

Smash Burguer de Novilho, em Pão Brioche com Batata Frita Caseira  
*Beef Smash Burguer, Brioche Bun & Homemade Fries*

Folhado de Castanhas e Cogumelos Selvagens com Salada  
*Chestnuts and Mushrooms Puff Pastry with Salad*

## SOBREMESAS | *DESSERTS*

Mousse de Chocolate Negro com Crumble de Bolacha  
*Dark Chocolate Mousse with Crumble*

Prato de Fruta  
*Sliced Fruit*

## BEBIDAS | *DRINKS*

Copo de Vinho Tinto ou Vinho Branco ou Cerveja  
*Glass of Red or White Wine or Beer*

Água ou Refrigerante  
*Water or Soft Drink*

Café ou Chá  
*Coffee or Tea*

**25€ por pessoa | 25€ per person**

IVA incluído à taxa legal em vigor | *VAT included*  
Por favor informe a equipa em caso de restrições alimentares |  
*Please inform the team about any dietary restrictions*