

Menu



Entradas

Ovos Rotos com Presunto de Cura e Ovos BT - 9€

(Batata frita, maionese picante, presunto e ovos cozinhados a 64°C)

Camarão ao Alho com Brandy - 15€

(Camarão salteado com alho, brandy e manteiga)

Amêijoas Marinière com Tostas de Pão - 12€

(Amêijoas salteadas em alho, chalota e salsa com creme fraiche)

Croquetes de Porco com Maionese Picante | 4uni - 7,50 €

Crudo de Robalo - 13,50 €

(100gr robalo curado, amêndoa, pickle uva, ovas tobiko e molho ponzu)

Taco de Tártaro de Novilho com Puré de Gema e Queijo da Ilha | 1uni - 10 €

(100gr de novilho, taco de milho puré de gema e queijo da ilha São Jorge)

Creme de legumes - 3 €

Platos Principais

Risoto de Bacalhau e Algas - 15,50€

(Risoto de bacalhau, alface do mar em pó e alga nori)

Corvina, Batata à Murro, Couve Grelhada e Molho de Manteiga - 17€

Arroz do Mar - 19€

(Arroz cozinhado com pimento, cebola e alho, camarão, peixe e alga nori)

Polvo, Molho de Pimentos Assados, Gomos de Batata, Tomate e Chalota - 21,50€

(Tentáculo de polvo assado, gomos de batata assada, tomate cherry e chalota confitados e molho de pimentos assados)

Naco de Alcatra, Risoto de Cogumelos Silvestres e Molho de Vinho Tinto - 21,50€

(150gr naco de alcatra, risoto de cogumelos silvestres e molho de vinho tinto)

Arroz de Forno de Pato com Maionese de Salsa e Chouriço de Porco Preto - 18€

Tábua de Carne Flower - 55€

(Alcatra, secos de porco ibérico e picanha com batata frita e salada)

Menu



Vegetariano

Risoto de Espargos e Cogumelos Silvestres - 17€

(Risoto de espargos verdes e cogumelos silvestres com azeite de trufa)

Couve Flor, Cebola, Nozes e Molho Teriyaki - 14€

(Couve-flor grelhada, puré de couve-flor assada, cebola confitada, pickle de nozes e molho teriyaki)

Saladas

Salada Parisiense de Presunto de Cura - 11,50€

(Alface ibérica, pickles caseiros, presunto, ovo cozido e nozes)

Menu infantil (Até 12 anos)

Creme de Legumes

Bife de Frango grelhado com Arroz e Batata frita **ou** Nuggets de Pescada com Arroz e Batata frita

Bola de Gelado (Baunilha, Chocolate, Morango) **ou** Salada de Frutas - **12€**

Sobremesas

Piña Colada - 5,50€

(Abacaxi braseado, toffee de coco, coco tostado, granita de rum e hortelã)

Brownie de Chocolate e Avelã com Gelado de Baunilha - 8€

(Brownie de chocolate e avelã, caramelo salgado e gelado de baunilha)

Tarte Tatin de Maçã com Chantilly Caseiro - 7€

Mousse de Amendoim com Crumble de Canela e Malagueta - 6€

Vinhos

Vinho Branco

- Curvos loureiro - 13€
- Dandy de cidro - 15€
- Casa relvas vidigueira - 16€
- Folha do meio colheita - 17,50€
- Curvos Sauvignon blanc - 20€
- Isento Reserva - 21€
- Cattin alsace riesling - 21€
- Alva magna reserva - 24€
- Satiro - 27€
- Prior lucas hebemus - 37€

Vinho Tinto

- Alva magn reseva - 13€
- Douro boina - 17€
- Sauval - 19€
- Dao dona sancha - 20€
- Isento Reseva - 21€
- Quinta da terrincha - 23€
- Satiro - 27€
- Prior lucas hebemus - 37€

Vinho Verde

- Padroeiro alvarinho - 7€
- Aveleda loureiro - 8€
- Curvos avesso - 16€

Vinho Rose

- Mateus - 7€
- Tiago cabaco - 10€
- Isento doc rose - 12€
- Medusa - 14€
- Studio by miraval - 21€

Espumante – Champagne

- Quinta do Ortigão - 20€
- Ruinart Brut - 100€

Cocktails

Com álcool

Porn Star Martini

Vodka, passoa, xarope baunilha
purée de maracajá, champagne

10€

Navy Tea

Gin, pepino, lima,
xarope de açúcar, ginger ale

8€

Black Pepino

Whisky, lima, mel
pepino, ginger ale

8€

Louisville

Bourbon, puré de morango
manjerição, limão,
xarope de açúcar

9€

Frozen Margarita

Tequila, cointreau, limão, açúcar

8€

Amaretto Sour

Amaretto, limão,
xarope de açúcar

7€

Cosmopolitan

Vodka, lima, xarope de rosa,
sumo de maçã

8€

Sem álcool

Bananarama

Sumo de banana, sumo de ananás,
lima

Passionsta

Puré de maracajá, sumo de ananás,
xarope de baunilha

Garden Party

Hortelã, pepino, sumo de maçã,
ginger

Bebidas

Espirituosas

Whisky:

Jack Daniel's - 6€
Jameson - 6€
Ballantine's - 6€
JB - 6€
Monkey Shoulder - 8€
Lagavulin - 10€
NIKKO - 10€

Gin:

Hendricks - 9€
Nordés - 10€
Bombay Sapphire - 8€

Rum:

Havana Club - 6€
Diplomático 10€

Vodka:

Moskovskaya - 4,50€
Eristoff - 4,50
Grey Goose - 10€

Aguardente:

Vínica - 5€
Macieira 5€
CREF - 5€
Croft - 4,50€

Refrigerantes / Sumo

Refrigerantes de lata - 1,80€
Compal - 1,80€
Água 1,5L - 2€
Água 0,5L - 1,20€
Pedras - 1,50€
Pedras limão - 1,70€
Frize limão ananás - 1,70€

Cafetaria

Café/Descafeinado - 1€
Abatanado - 1,30€
Chá - 1,50€
Meia de leite - 1,50€
Chocolate quente - 3,50€
Cerveja amanteigada - 5€
Capuccino - 3€