

TAPAS PARA PARTILHAR

TO SHARE / À PARTAGER

Empanadas de Frango com cebola caramelizada (2 unid.) 5€

Chicken Empanadas with Caramelized Onions - *Empanadas de poulet aux oignons caramélisés*

Chamuças de Vitela com molho agridoce * (2 unid.) 5€

Veal samosas with sweet and sour sauce - *Samoussas de veau sauce aigre-douce*

Atum marinado dos Açores 8€

Marinated tuna from the Azores - *Thon mariné des Açores*

Bolinhos de Bacalhau artesanais* (3 unid.) 5€

Handcrafted codfish cakes - *Croquettes de morue artisanales*

Alheira da Avó com Pimentos* 9€

Alheira (special portuguese meat sausage) with peppers

Alheira (saucisse de viande portugaise spéciale) aux poivrons

Salada de Stilton com frutos secos 14€

Stilton salad with dried fruit - *Salade Stilton aux fruits secs*

Salada de Salmão fumado com feta e tomate 14€

Smoked Salmon Salad with Feta and Tomatoes - *Salade de saumon fumé à la feta et aux tomates*

CHARCUTARIA / CHARCUTERIA / CHARCUTÉRIA

Peito de Pato fumado de Ponte de Lima (50gr) 9€

Smoked duck breast from Ponte de Lima - *Magret de canard fumé de Ponte de Lima*

Cachaço de Porco Preto (100gr) 8€

Black pig neck - *Cou de cochon noir*

Misto de queijos e enchidos norte de Portugal 12€

Mixed cheeses and sausages from the north of Portugal - *Fromages et saucisses mixtes du nord du Portugal*

PRINCIPAIS DA COZINHA

KITCHEN MAIN DISHES / PLATS PRINCIPAUX

Tártaro de Atum dos Açores com tostas de pão Alentejano 16€

Azores tuna tartar with capers and onions and Alentejo bread toast

Tartare de thon des Açores aux câpres et oignons et pain grillé de l'Alentejo

Polvo da nossa costa à “Lagareiro” 22€

Octopus from our coast grilled with potatoes, boiled egg and pickles

Poulpe de nos côtes grillé avec pommes de terre, œuf à la coque et cornichons

Bacalhau à Brás 16€

“Brás” Cod chips with thinly fried potatoes and egg and fried onions and olives

Frites de morue “Brás” avec pommes de terre finement frites et œuf et oignons frits et olives

Costeletão de Vaca Maturada com Batata rústica (PARA 2) (preço 100g) 9€

Aged Ribs Steak with Rustic Potatoes (For 2) - *Côtes de boeuf avec frites rustiques (Pour 2)*

Consulte o peso disponível - Check available weight - *Vérifier le poids disponible*

Filet mignon de Vaca com Batata rústica (preço 100g) 9€

Beef Filet Mignon with Rustic Potatoes - *Filet mignon de bœuf aux pommes de terre rustiques*

Consulte o peso disponível - Check available weight - *Vérifier le poids disponible*

Seitan com cebolada e Batata a Murro -VEGETARIANO- 14€

Seitan with onions and baby potato -vegetarian-

Steaks de seitan aux oignons et pommes de terre grelots -végétarien-

ACOMPANHAMENTO /SIDE DISHES/ ACCOMPAGNEMENTS

Batata a murro - Batata rústica - Salada verde (preço uni.) 4€

Skin roasted potatoes - Rustic Potatoes - Green salad - *Pommes de terre rôties avec la peau - Frites rustiques - Salada verde*

Pão de Forno a Lenha e Azeite 3€

Wood oven bread and olive oil - *Pain au four de bois et huile d'olive*

MENU

TOURIGA NACIONAL

60€ POR PESSOA

80€ COM VINHOS/WITH WINE/AVEC DU VIN

Mínimo 2 pessoas

*

Tártaro de Atum dos Açores com tostas de pão Alentejano

Azores tuna tartar with capers and onions and Alentejo bread toast

Tartare de thon des Açores aux câpres et oignons et pain grillé de l'Alentejo

2023 Adega do Mato Vinho Verde

**

Costeletão de vaca velha com batatas rústicas

Aged Ribs Steak with rustic Potatoes - *Côtes de boeuf avec frites rustiques*

2015 Quinta da Chinchorra Reserva Douro

Seleção de 3 queijos regionais de Portugal

Selection of 3 cheeses from Portugal - *Sélection de 3 fromages du Portugal*

2020 LBV Niepoort Port

Ensapado de Chocolate

Chocolate Cake - *Gâteau au chocolat*

10 Anos Graham's Tawny Port

Pão de Forno a Lenha e Azeite, águas e café incluídos

Wood-Oven Bread and Olive Oil, water and coffee included - *Pain au feu de bois et huile d'olive, eau et café inclus*

AS NOSSAS SOBREMESAS

OUR DESSERTS / NOS DESSERTS

<i>Seleção de 3 queijos regionais de Portugal</i> (para 2 pessoas)	9€
Selection of 3 regional cheeses from Portugal (For 2)	
Sélection de 3 fromages régionaux du Portugal (Pour 2)	
2020 LBV Niepoort	7€
<i>Stilton - Produzido no condado Leicestershire</i>	12€
<i>Stilton</i> - Produced in County Leicestershire	
<i>Stilton</i> - Produit non condado Leicestershire	
Vintage do dia - Vintage of the day	10€
<i>Ensapado de Chocolate</i>	6€
Chocolate Cake - <i>Gâteau au chocolat</i>	
20 Anos Tawny Graham's	10€
<i>Torta de laranja</i>	6€
Oranje Pie - <i>Tarte à l'orange</i>	
10 Anos Tawny Graham's	7€
<i>Cheesecake frutos vermelhos</i>	6€
Red berry Cheesecake - <i>Cheesecake aux fruits rouges</i>	
5 Anos Moscatel Niepoort	7€

CONSULTE-NOS SOBRE O VINHO PORTO RECOMENDADO

CONSULT US ABOUT THE RECOMMENDED PORT WINE

CONSULTEZ-NOUS SUR LE VIN DE PORTO RECOMMANDÉ