

Armazém 22

Couvert

Pão caseiro, salsichas grelhadas, Hummus caseiro, manteiga e azeitonas - 3,50 € p/ pessoa

Homemade Bread, grilled Sausages, homemade Hummus, butter and olives

Entradas / Starters

Shitake salteado - 8,50€

Sautéed Shitake Mushrooms

Tempura de Camarão - 12,90€

Fried Shrimp with Soy sauce

Saladas / Salads

Salada Caesar - 7,50€

Caesar salad

Salada Caprese - 8,50€

Caprese salad

Peixe / Fish

Moqueca de camarão - 19,90€

Brazilian shrimp stew served with rice and cassava flour

Camarão Armazém – 22,90€

Grilled shrimp with Brie cheese and toasted almonds served with rice and sautéed vegetables

Bacalhau fresco c/ molho de Brie e amêndoas tostadas - 19,90€

Fresh CodFish with leek, Brie cheese and toasted almonds served with rice and sautéed vegetables

Bacalhau fresco c/ molho de salsa - 19,90€

Fresh CodFish with parsley sauce served with rice and sautéed vegetables

Nenhum, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Carnes / Steaks

Todas as carnes são servidas com salada, batatas fritas e farofa

All the steaks are served with green salad, french fries and cassava flour

Picanha - 22,90€

Rumpsteak

Vazia “Angus Beef” - 26,90€

Sirloin Steak “Angus Beef”

Acém Redondo “Angus Beef” - 30,90€

Rib Eye Steak “Angus Beef”

Fraldinha "Angus Beef" - 30,90€

Flank Steak

Lombo c/ Foie Gras servido c/ molho de vinho tinto - 36€

Tenderloin with Foie Gras served with red wine sauce

Confit de Pato c/ molho de Laranja servido c/ Arroz e Legumes salteados - 19,90€

Confit du canard with orange sauce served with rice and sautéed vegetables

Vazia Maturada “Angus Beef” - 38,90€

Aged Sirloin Steak “Angus Beef”

Costeleta de Novilho “Angus Beef” - 52,90€

Prime Rib “Angus Beef”

Costeleta de Novilho “Tomahawk” “Angus Beef” – 69,90€

Prime Rib “Tomahawk” “Angus Beef”

Sobremesas / Desserts

Brownie c/ calda de chocolate e gelado de baunilha - 7,50€

Brownie with hot chocolate sauce and Vanilla ice cream

Petit Gateau de chocolate c/ gelado de baunilha - 7,50€

Petit Gateau with vanilla ice cream

Creme de Papaya c/ gelado de Baunilha e Licor de Cassis - 7,50€

Papaya mixed with Vanilla ice cream and Cassis Liqueur

Nenhum, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Vinho Tinto / Red Wine

DOURO

Esteva 15€ - 75cl.
Papa Figos 19€ - 75cl.
Crasto 23€ - 75cl.
Meandro 25€ - 75cl.
Vertente 33€ - 75cl.
Quinta da Leda 56€ - 75cl.
Quinta do Crasto Reserva 45€ - 75cl.

DÃO

Grão Vasco 15€ - 75cl.
Quinta dos carvalhais 24€ - 75cl.

ALENTEJO

Versátil 14€ - 75cl.
EA 17€ - 75cl.
Dom Rafael 20€ - 75cl.
Herdade dos Grous 23€ - 75cl.
Quinta do Carmo 28€ - 75cl.

TERRAS DO SADO

Quinta da Bacalhôa 35€ - 75cl.

Meia garrafa / half bottle

Esteva 7,5€ - 37,5cl.
EA 8,5€ - 37,5cl.
Crasto 14,5€ - 37,5cl.

Vinho Branco / White Wine

DOURO

Planalto 16€ - 75cl.
Duas Quintas 24€ - 75cl.
Vinha Grande 25€ - 75cl.

ALENTEJO

Versátil 14€ - 75cl.
EA 17€ - 75cl.
Conde D'Ervideira 26€ - 75cl.
Pera Manca 53€ - 75cl.

TERRAS DO SADO

Quinta da Bacalhôa 33€ - 75cl.

Vinho Rosé / Rose Wine

EA 18€ - 75cl.
Fiuza 18€ - 75cl.

Vinho verde

Muralhas 14€ - 75cl.
Soalheiro 25€ - 75cl

Espumantes / Sparkling Wines

Freixenet 7,5€ - 20cl.
Murganheira Brut 22€ - 75cl.
Moet & Chandon Brut Imperial 54€ - 75cl.