

ENTRADAS | STARTERS



COUVERT

2.5 (por pessoa)

PT Pão artesanal servido com azeitonas e hummus da casa, cremosa.

EN Artisanal bread served with creamy hummus and a selection of marinated olives.

GAMBAS À GUILHO

15.5

PT Camarões salteados em manteiga, azeite, alho, vinho branco, malagueta e coentros frescos.

EN Prawns sautéed in butter, olive oil, garlic, white wine, chili, and fresh cilantro.

HÚMUS DO MONTE

9.5

PT Húmus de grão com especiarias, mix de folhas e pão tostado.

EN Chickpea hummus with spices, mixed greens, and toasted bread.

CHOCOS DOURADOS

14

PT Chocos fritos, servidos com limão fresco e molho de alho maionese.

EN Crispy fried cuttlefish, served with lemon and garlic mayonese sauce.

CEVICHE DO JARDIM

13.5

PT Quinoa e Cogumelos marinados com abacate, coentros e limão, servidos com salada fresca e sementes de romã.

EN Quinoa and marinated mushrooms with creamy avocado, fresh cilantro, and lemon, topped with crisp salad greens and pomegranate seeds.

CEVICHE MAR E CÍTRICO

15

PT Robalo fresco marinado em sumo de frutos citricos, com cebola roxa e coentros frescos.

EN Fresh sea bass marinated in citrus juices, served with red onion and fresh coriander.

MEXILHÃO À BULHÃO PATO

15.5

PT Mexilhões frescos em molho clássico Bulhão Pato, servido com pão.

EN Fresh mussels sautéed in the classic Bulhão Pato sauce, served with bread.

COGUMELOS À BULHÃO PATO

10.5

PT Seleção de cogumelos salteados no molho clássico à Bulhão Pato, servido com pão.

EN Selection of sautéed mushrooms in the classic Bulhão Pato sauce, served with bread.

BATATA DO LARGO

9

PT Batatas fritas crocantes com cebola crocantes, chouriço tostado, maionese de kimchi e salsa.

EN Crispy French fries with crispy onions, toasted chouriço, kimchi mayonnaise, and parsley.

QUEIJO E ENCHIDOS

13

PT Seleção de queijos portugueses e enchidos tradicionais , acompanhados de pão, e azeitonas.

EN Selection of Portuguese cheeses and cured meats, served with bread and olives.

PICA PAU DO CHEF

15

PT Tirinhas de novilho salteadas em molho tradicional de alho, vinho branco e mostarda, acompanhadas de pickles, servido com pão.

EN Tender strips of beef sautéed in a traditional garlic, white wine, and mustard sauce, served with pickles, served with bread.

CROCANTE DE ATUM

15

PT Tártaro de atum com maionese de kimchi, cebolinho e hostia de arroz.

EN Tuna tartare with kimchi mayonnaise, chives, and rice cracker.

PRATOS | MAIN COURSE

CARNE || MEAT

BIFE DE VACA 17.9

PT Bife de vaca tenro servido com um molho rôti e puré trufado, cremoso.

EN Tender beef steak served with a rich rôti sauce and creamy truffled mashed potatoes.

PRESA DE PORCO 16.5

PT Presa de porco iberico acompanhada de legumes cortados em julienne.

EN Juicy Iberian pork shoulder served with finely sliced julienne vegetables.

FRANGO BRASEADO 13.9

PT Frango braseado servido com batata frita crocante.

EN Braised chicken breast, served with crispy fries.

PEIXE || FISH

ROBALO GRELHADO ABERTO 21.5

PT Robalo fresco grelhado, temperado com azeite virgem extra, limão e ervas frescas, servido com espargos salteados.

EN Fresh sea bass grilled, seasoned with extra virgin olive oil, lemon, and fresh herbs, served with sautéed asparagus.

POLVO À LAGAREIRO 19.9

PT Polvo à lagareiro com batata a murro, alho e azeite, prato tradicional português.

EN Octopus lagareiro-style with smashed potatoes, garlic, and olive oil, a traditional portuguese dish.

ARROZ MARISCO

23.9

PT Tradicional arroz de marisco português, confeccionado lentamente num caldo rico e aromático, com camarão, mexilhão, amêijoas e lulas.

EN Traditional Portuguese seafood rice, slowly cooked in a rich and flavorful broth with prawns, mussels, clams, and squid.

ARROZ NEGRO COM LULAS E CAMARÕES

16.5

PT Arroz negro com textura rica
, servido com lulas e camarões tenros.

EN Black charcoal rice cooked to a rich texture and served with tender squid and shrimp.

BACALHAU ALFAZEMA

22

PT Camadas de batata macia gratinada com molho bechamel e queijo, finalizadas com bacalhau desfiado.

EN Layers of tender potato baked with creamy béchamel and melted cheese, topped with shredded cod fish.

VEGETARIANO

BOWL VEGETAL COM TOFU E LEGUMES

16.5

PT Bowl de arroz de tomate com tofu marinado, wakame, legumes sazonais e coentros frescos.

EN Tomato rice bowl with marinated tofu, wakame seaweed, seasonal vegetables, and fresh coriander.

RISOTTO COGUMELOS PORTOBELLO

14.5

PT Risotto de cogumelos cremoso, feito com arroz arbório, cogumelos salteados, caldo e queijo.

EN Creamy mushroom risotto made with arborio rice, sautéed mushrooms, stock, and cheese.

SALADAS | SALADS

SALADA DE POLVO (OCTOPUS SALAD)	13.5	
SALADA DE MELANCIA COM QUEIJO HALLOUMI (WATERMELON SALAD WITH HALLOUMI CHEESE)		11
SALADA VERDE (GREEN SALAD)	4.8	

ACOMPANHAMENTOS | SIDES

ARROZ BRANCO (WHITE RICE)	4.5	
LEGUMES SALTEADO (VEGGIES SAUTEED)	5.5	
BATATA FRITA (FRENCH FRIES)	4.5	
PURÉ DE BATATA (POTATO PUREE)	5.5	

SOBREMESAS | DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE GELADO (CHOCOLATE BROWNIE TOPPED WITH ICECREAM)		7.5
MIL-FOLHAS DE MASSA FOLHADA CROCANTE COM CREME PASTELEIRO SUAVE E DOCE (MILLE-FEUILLE MADE WITH CRISPY PUFF PASTRY AND SMOOTH, SWEET PASTRY CREAM.)		7
CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS (CHEESECAKE OF RED FRUITS)	6	