

COUVERT (individual)

- Pão variado, azeite virgem, com Porto e Cognac (por pessoa) 4,00 €
Selection of breads, Olive oil, ...

SOPA

- Sopa do dia 4,00 €
Daily Selection of Soup (please ask).

ENTRADAS

- Ovos mexidos com farinha e espargos verdes 8,00 €
Scrambled eggs with farinha chorizo and green asparagus
- Gambas Al'ajillo 10,00 €
"Al Ajillo" prawns.
- Queijo de cabra panado com compota de morango 8,50 €
Goat cheese breaded with strawberry Jam
- Carpaccio de bacalhau com rúcula e azeitonas 11,00 €
Fresh codfish carpaccio with rúcula and olives.
- Misto de enchidos e queijos tradicionais 11,00 €
Selection of chorizos and traditional cheeses
- Amêijoas à bulhão pato 12,00 €
Clams boiled in bulhão pato light sauce.
- Misto de cogumelos salteados com presunto 8,50 €
Wild mushrooms sautéed with smoked ham

SALADAS

- Salada caesar 14,00 €
Frango grelhado, bacon, molho de anchovas, crutons e queijo parmesão
Grilled chicken fillet, bacon, anchovy sauce, crutons and parmesan cheese salad
- Salada de agrião com rosbife e vinagrete de mostarda 15,00 €
Watercress salad with roastbeef on a mustard vinagrete sauce

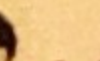
PRATOS VEGETARIANOS

- Risoto de cogumelos e agrião 16,00 €
Mushrooms and watercress risotto
- Risotto do dia 16,00 €
Daily risotto selection
- Caril de legumes e quiabos 15,00 €
Vegetables and quiabos curry

PRATOS DE PEIXES

- Bife de atum fresco sobre legumes e leite de côco 17,50 €
Fresh grilled tuna on vegetable pearls & coconut milk.
- Bacalhau à brás 15,50 €
Shredded salted codfish fried with onions, potatoes and eggs.
- Arroz de polvo com gambas 16,50 €
Traditional octopus rice with shrimps.
- Bacalhau com broa e grelos à Sacramento 18,00 €
Traditional salted codfish with corn bread crumbs and sprouts.
- Tártaro de atum com manga e pepino 17,50 €
Tuna Tartar with mango and cucumber
- Polvo à lagareiro com esparregado e batata a murro 18,50 €
Lagareiro's Octopus (Grilled with Garlic & Olive Oil)
- Bacalhau à Minhota 18,00 €
Minhota style Codfish with peppers and onions sauce garnished with sautéed potatoes
- Caril de gambas com arroz basmati 16,50 €
Shrimps portuguese curry with basmati rice.
- Triologia de bacalhau (Bacalhau à Minhota, à brás e à Sacramento com broa) 21,00 €
Codfish trilogy (Three kind of Codfishes)
- Arroz de marisco Sacramento 28,00 €
Seafood rice Sacramento

PRATOS DE CARNE

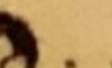
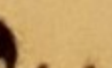
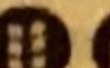
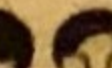
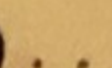
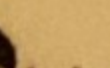
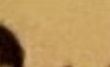
- Supremos de frango recheados com alheira e espargos branco e verde com risoto de espargos    14,50 €
Fillet of chicken stuffed with white asparagus and traditional chorizo with asparagus rice.
- Pernil de porco perfumado com flor de anis e mel, batata a murro e grelos salteados  16,50 €
Roasted pork ham scented with anise flower and honey, smashed potatoes and sprouts
- Bife tártaro à Sacramento     17,50 €
Sacramento's tartar steak
- Tornado recheado com queijo de Seia e espargos  24,00 €
Tornado stuffed with Seia cheese and asparagus
- Arroz de pato confitado com queijo de cabra gratinado   15,50 €
Traditional portuguese duck's rice with chevre
- Plumas de porco preto grelhado com risoto de espargos  16,50 €
Grilled Iberian black pork with asparagus risotto
- Bochechas de vaca com puré de batata e alho francês, aromatizado com azeite de trufa e bróculos    17,50 €
Beef cheeks with potatoes and leek purée, flavored with olive oil and broccoli
- Hambúrguer de picanha com molho de cogumelo portbello, queijo e batatas salteadas   15,50 €
Rump steak burger with portobello mushroom sauce, cheese and potatoes
- Osso buco cozinhado ao vinho do Porto com risotto de cogumelos    16,00 €
Osso buco stew on Porto wine with mushrooms risotto
- Bife da vazia "Black Angus" com batatas salteadas, bacon e ratatui de legumes    25,00 €
Entrecôte "Black Angus" with sautéed potatoes, bacon and vegetable ratatouille

MOLHOS : Mostarda, Pimenta, Cogumelos, Portuguesa, Sacramento 2,50 €
Sauces : Mustard, Pepper, Mushrooms, Portuguesa, Sacramento

						
Cereais com glúten Cereales com Gluten Gluten	Soja Soja Soja	Alho Apio Celery	Crustáceos Crustaceans Crustaceans	Moluscos Molluscos Molluscs	Peixe Pescado Fish	Leite Lácteos Milk
						
Sementes de sésamo Grãos de sésamo Sesame	Frutos de casca rija Fritos de cáscara Nuts	Amendoins Cacahuètes Peanuts	Dióxido de Enxofre e sulfitos Dióxido de Azufre y sulfitos Sulphites	Tremoços Altramuces Lupin	Mostarda Mostaza Mustard	Ovos Huevos Eggs

Preços incluem a Taxa de Iva em vigor. /Prices with all taxes included. Os produtos alimentares confeccionados, preparados, fabricados e/ou comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares tais como: Cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite (incluindo lactose), frutos de casca rija, alho, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoço e moluscos e produtos derivados destes (De acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) nº 1169/2011) Em caso de dúvida solicite informação aos colaboradores ao serviço. Nenhum prato produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert*, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (Artigo 135º, alínea b, do nº3 do Decreto-Lei nº 10/2015 de 16 de Janeiro)*Couvert - Conjunto de alimentos ou aperitivos identificados na lista de produtos como couvert, fornecidos a pedido do cliente antes do início da refeição.

SOBREMESAS

- Morangos à Sacramento    6,50 €
Sacramento's strawberries
- Pudim de ovos com gelado de figos e vinho do Porto    7,00 €
Egg pudding with figs ice-cream and Porto wine
- Avelã (Avelã, chocolate mousse e sorbet de champagne)    7,00 €
Hazelnuts (chocolate mousse and champagne sorbet)
- Pina colada (Abacaxi, panacotta de lima, sorbet cocô)    6,50 €
Pina colada (Pineapple, lime panacotta and coconut sorbet)
- Chocolate (Mousse de chocolate negro com sorbet de maracujá)    6,50 €
Chocolate (Dark chocolate mousse with passion fruit sorbet)
- Pistachio (bolo de pistachio com azeite extra virgin e gelado de pistachio)    8,50 €
Pistachio (Pistachio with extra olive oil cake and pistachio ice-cream)
- Queijo de ovos com Gelado de Amêndoa torrada    7,00 €
Traditional Portuguese egg masepan with toasted almond ice-cream
- Fruta de época 5,00 €
Season's fruit
- Creme Brulée   5,50 €
Crème Brûlée
- Queijo (Tábua de queijo com compota e uva congeladas)    10,00 €
Cheese (Cheese board with fruit compote and frozen grapes)
- Gelados e sorbet  4,00 €
Ice Cream and Sorbet

						
Cereais com glúten Cereales com Gluten Gluten	Soja Soja Soya	Aipo Apio Celery	Crustáceos Crustáceos Crustaceans	Moluscos Moluscos Molluscs	Peixe Pescado Fish	Leite Lácteos Milk
						
Sementes de sésamo Grãos de sésamo Sesame	Frutos de casca rija Frutos de casca rija Nuts	Amendoins Cacahuètes Peanuts	Dióxido de Enxofre e sulfitos Dióxido de Azufre y sulfitos Sulphites	Tremoços Altramuces Lupin	Mostarda Mostaza Mustard	Ovos Huevos Eggs

Preços incluem a Taxa de Iva em vigor. /Prices with all taxes included. Os produtos alimentares confeccionados, preparados, fabricados e/ou comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares tais como: **Cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite (incluindo lactose), frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoço e moluscos** e produtos derivados destes (De acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) nº 1169/2011) Em caso de dúvida solicite informação aos colaboradores ao serviço. Nenhum prato produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert*, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (Artigo 135º, alínea b, do nº3 do Decreto-Lei nº 10/2015 de 16 de Janeiro)*Couvert - Conjunto de alimentos ou aperitivos identificados na lista de produtos como couvert, fornecidos a pedido do cliente antes do início da refeição.