



Verde foi o meu nascimento e de luto me vesti, para dar a luz ao mundo, mil tormentos padeci. Quem sou eu?

Green was my birth and I dressed in mourning, to give light to the world, a thousand torments I suffered. Who am I?



Couvert

Cesto de Pão ⁽¹⁾ <i>Bread Basket</i>	1,8€
Manteiga <i>Butter</i>	0,5€
Azeitonas temperadas <i>Olives</i>	2,0€
Patê de Atum da Casa ^(1/3/4/6/9/10/12) <i>Home Made Tuna Patê</i>	2,5€
Cenoura Temperada à Algarvia <i>Carrots Algarvian Style</i>	2,0€

Entradas

Presunto Porco Preto, Fatiado à Mão <i>Black Pig Ham Hand Cutted</i>	20€
Morcela da Guarda com Puré de Maçã ⁽¹⁾ <i>Black Pudding with Apple Puree</i>	7,5€
Farinheira da Beira Baixa com Ovos ^(1/3/12) <i>Sausage from "Beira Baixa" with Eggs</i>	7,5€
Bolinha de Alheira de Mirandela / unid ^(1/3/12) <i>Sausage Balls from "Mirandela" / unit</i>	1,5€
Tibórnia de Cavala ou Sardinha em cama de azeitona preta ⁽¹⁾ <i>Toast with Mackerel or Sardine fillets in Bread and Black Olives</i>	6,5€
Pastél de Bacalhau / unid. ^(1/3/4/10) <i>Codfish Cakes /unit</i>	2,2€
Amêijoa à Bulhão Pato ⁽¹³⁾ <i>Clams "Bulhão Pato" Style</i>	22€
Camarão ao Alinho ⁽²⁾ <i>Garlic Shrimp</i>	22€
Lingueirão à Bulhão Pato ⁽²⁾ <i>Razor Clam "Bulhão Pato" style</i>	18,5€
Biqueirão avinagrado <i>Anchovies</i>	8,5€
Saladinha de Polvo ⁽⁴⁾ <i>Octopus Salad</i>	8€
Miminhos de Alheira com Ovo de Codorniz estrelado / unid. <i>Garlic Sausage Ball with fried Quail Egg / unit</i> ^(1/3/6/10)	2,8€
Tábua de Queijos com Marmelada de Trancoso e frutos secos <i>Cheese Board with "Trancoso" Marmalade and Nuts</i> ^(10/11/1)	14,5€

Sopas - *Soups*

Sopa do Dia <i>Soup of the Day</i>	2€
Creme de Legumes <i>Vegetables Cream</i>	3€

Saladas - *Salads*

Salada de Verdes <i>Greens Salad</i>	4€
Salada Mista <i>Mix Salad</i>	4,5€
Salada de Tomate e Orégãos <i>Tomato and Oregano Salad</i>	5,5€
Salada Montanheira <i>"Montanheira" Salad (Algarvian style)</i>	5,5€

Menu para Crianças - Kids Menu (até/until 12 anos /years)

Lombinhos de Salmão na grelha ou frigideira (4) <i>Salmon Filet</i>	12€
Mini Bitoque (1/10/12) <i>Mini Steak</i>	12€
Filete de Peixe (4) <i>Fish Filet</i>	12€
Acompanha com batata frita e arroz ou esparguete (1) <i>With French Fries and Rice or Spaghetti</i>	
Opção: Ovo Estrelado (3) <i>Option: Fried Egg</i>	

Por Encomenda / *By Request*

Robalo ao Sal - Arroz de Marisco - Pargo no Forno - Cabrito à Beirão - Bôla de Cozido à Portuguesa
Leitão à Bairrada (Nova Casa dos Leitões - Anadia)

*Seabass in Salt - Seafood Rice - Snapper in the oven - Goat in oven "Beirão" style - Portuguese Stewed Bôla
Sucking-pig by Bairrada style*

Peixe

Arroz de Lingueirão (2 pax) (2/4/13) Razor Clam Rice (2 pax)	34€
Massinha de Peixe (2pax) (2) <i>Fish Pasta</i> (2pax)	32€
Arroz de Tamboril (2pax) (2/4/13) <i>Monkfish Rice</i> (2pax)	30€
Bife de Atum à Algarvia (com batata cozida) (4) Tuna Stake Algarvian style (with boiled potatoes)	22€
Tranche de Salmão (4) <i>Salmon Fillet</i>	16€
Tentáculos de Polvo à Lagareiro (com batata a murro) (2/4/1) Octopus Tentacles - "Lagareiro" style	25€
Camarão Tigre (gigante 280g/300g) 1 unid. (2) <i>Tiger Shrimp</i> (gigant 280g/300g) 1 unit.	32€
Esparguete à Marinheiro (1/2/13) <i>Sailor-style Spaguetti</i>	22€
Peixe Fresco/unid (consultar disponibilidade) (4) <i>Fresh Fish /unit (ask for available)</i>	22€

O Rei Bacalhau - The King Cod

Bacalhau à Azeitona (lascas de bacalhau em azeite e alho com batata assada) (4) Cod by Azeitona (slivers of codfish with olive oil and garlic with potatoes)	24€
Posta de Bacalhau (grelhado com batata a murro e grelos) (4) <i>Cod steak</i> (grilled with potatoes and vegetables)	24€
Migas de Bacalhau, em Broa de Milho (1/3/4) <i>Codfish crumbs on corn bread</i>	22,5€
Pastéis de Bacalhau com Arroz de Tomate (1/3/4/10) <i>Codfish Cakes with Tomato Rice</i>	16,5€
Bacalhau à Brás (1/3/4/10) <i>Crumbled Cod with garlic, olive oil and scrambled eggs</i>	20€
Bacalhau à Minhota (4) <i>Fried Cod fillet with fried potatoes and onion</i>	22,5€
Capricho do Mar (Bacalhau e Polvo) (2pax) (4/2/13) <i>Codfish and Octopus</i> (2 pax)	48€
VEGETARIANO / VEGETARIAN - Consultar opções disponíveis / Chek options available	16€

(Nº) alérgénio ref.

COZINHA PORTUGUESA

Carnes - Meat

Bife do Lombo <i>Sirloin Steak</i>	22€
Opção: Molho de Pimenta ou Cogumelos frescos / Option: Pepper sauce or Mushrooms (10)	3€
Bife à Marrare - <i>Tributo ao Teatro S. Carlos - Lisboa</i> (em molho de Café) <i>Steak à Marrae (in a creamy coffee sauce)</i> (3/10)	20€
Bife à Portuguesa <i>Steak Portuguese style - Fried steak with ham and fried potato wedges</i>	24€
Bitoque (1/3/12) Fried steak with french fries, rice and fried egg	18€
Bitoque à Serra da Estrela (1/3/12) Steak with Serra da Estrela Cheese and french fries, rice and fried egg	22€
Costeletinhas de Borrego <i>Lamb Chops</i>	18,5€
Mar & Terra <i>Surf & Turf</i>	25€
Lagartos Porco Preto <i>Black Pig Lizards</i>	18€
Bife de Frango <i>Chicken Steak</i>	14€
Barriga de Leitão no Forno <i>Piglet Belly in the oven</i>	19,5€
Iscas de Fígado à Portuguesa <i>Liver Baits</i>	15,5€
Pernil no Forno (cozinhado 16h a baixa temperatura) <i>Pork knuckles (cooked 16h low temperature)</i>	18,5€
Picanha de Borrego <i>Lamb Fillet Steak</i>	21€
Plumas de Porco Preto <i>Black Pig's Feathers</i>	24,5€
Pica Pau do Lombo à Azeitona (com batata frita) <i>Pica Pau by Azeitona (Sirloin cubes in olive oil sauce with french fries)</i>	24€
Entrecosto Frito com Migas de Espargos do Alentejo (1) <i>Fried ribs with asparagus breadcrumbs</i>	20€
Arroz de Pato, Tostado em Caco de Barro (2Pax) (4) <i>Duck Rice, Roasted in a Clay Pot (2 pax)</i>	32€
Alheira de Mirandela com Grelos e Batata Frita (1) <i>"Mirandela" Sausage with sprouts and french fries</i>	18,5€

Acompanhamentos

Arroz 2€
Batata Frita 2,5€
Espargado 3,5€ (1)
Batata Cozida 2,5€
Batata Assada 3€
Esparguete 2,5€
Legumes Salteados 3,5€
Migas 4,5€ (1/3)
Ovo Estrelado 1,5€ (3)

Sides

Rice 2€
French fries 2,5€
Creamed Vegetables 3,5€ (1)
Boiled Potatoes 2,5€
Baked Potatoes 3€
Spaghetti 2,5€
Sautéed Vegetables 3,5€
Asparagus Breadcrumbs 4,5€ (1/3)
Fried Egg 1,5€ (3)



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluído couvert, pode ser cobrado,

Se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

No dish, food product or drink, including cover, can be charged if not requested by the customer or unused.



ESTE ESTABELECIMENTO POSSUI LISTAGEM DE ALERGÉNIOS

This establishment has a list of allergens

SOBREMESAS - DESERTS (alergénio)

Pudim de Medronho (1/3/10) 5€
Medronho Pudding

Pudim de Medronho com Ele (1/3/10) 6,5€
Medronho Pudding with it

Torta de Laranja do Algarve (1/3/10) 5€
Algarve Orange Pie

Torta de Alfarroba com Recheio de Laranja (1/3/10) 5€
Carob Pie with Orange

Folhado de D. Rodrigo (1/3/10) 5€
Almond Egg Puff Pastry

Delícia de Amêndoa em Massa Filo (1/3/10) 5€
Almond Delight in Filo Pastry

Tarte de Limão com Coco 5€
Lemon and Coconut Pie

Tábua de Queijos com Marmelada de Trancoso (Pequena ou Grande) 14,5€ / 22.5€
Cheese Board with Trancoso Marmalade (small) (10/11/1

Da Casa: 4€

Mousse de Chocolate (3)
Chocolate Mousse

Baba de Camelo (3/10)
Condensed Milk Mousse

Serradura (3/10)
Biscuit, condensed mil and cream

Fruta da Época
Seasonal Fruit

