



PARA PARTILHAR | TO SHARE | À PARTAGER

COUVERT €3.00 p/ pessoa

Tapenade de azeitonas e coração de alcachofra & Patê de enchidos
Olive and artichoke tapenade & traditional Portuguese sausage paté
Tapenade d'olives et d'artichauts & Pâté de saucisses portugaises

“Os Croquetes do Beato”	Beato Croquettes Croquettes du Beato	€2,50 / unidade
Momos de Bacalhau	"Interpretação nossa de um prato típico nepaleso." Our interpretation of a typical Nepali dish Notre interprétation d'un plat typiquement népalais	€10
Bruschetta de Queijo Coalho	Coalho Cheese Bruschetta Bruschetta au Fromage de Coalho	€10
Salada de Manga com Camarão	Mango and Shrimp Salad Salade de Mangue aux Crevettes	€10
Trio de Mini Burgers de Lagostim	Trio of Crayfish Mini Burgers Mini Burgers d'Écrevisses	€12
Tacos (2 unidades)	Camarão Shrimp Crevettes • Carne de porco á baixa temperatura • Slow cooked Pork Porc cuit à basse température	€10
Alma trufada	Truffled Soul Âme Truffée “Uma criação delicada, leve como ar, com o perfume terroso da trufa — tal como uma manhã sem pressa” • “A delicate creation, light as air, with the earthy scent of truffle — like an unhurried morning.” • “Une création délicate, légère comme l'air, au parfum terreux de truffe — comme un matin sans hâte.”	€10

PEIXE | FISH | POISSON

Arroz Cremoso de Sapateira €17
Creamy Brown Crab Rice | Riz Crémeux à la Crabe Araignée

Massada de Peixe €17
Fish Stew with Pasta | Ragoût de Poisson aux Pâtes

Polvo Grelhado com Batata, Ervas Finas e Salada de Tomate
Grilled Octopus with Potatoes, Fine Herbs and Tomato Salad
Poulpe Grillé avec Pommes de Terre, Fines Herbes et Salade de Tomates

Pad Thai de Camarão €17
Shrimp Pad Thai | Pad Thai aux Crevettes

Robalo Grelhado €17
Grilled Sea Bass | Bar Grillé

Bacalhau á Brás €17
Shredded Cod with Eggs and Straw Potatoes | Morue à la Brás

Caril de Garoupa com Legumes Salteados €17
Grouper Curry with Sautéed Vegetables | Curry de Mérout aux Légumes Sautés

Gambas Grelhadas com Bisque de Camarão e Batata Frita Caseira €17
Grilled Prawns with Shrimp Bisque and Homemade Fries
Gambas Grillées avec Bisque de Crevettes et Frites Maison

CARNE | MEAT | VIANDE

Bife da Vazia á Soul €17
Soul Flank Steak
Steak de Bavette à la Soul

Naco de Vitela Assada com Molho de Cogumelos e Plouretus Grelhados €17
Roasted Veal Steak with Mushroom Sauce and Grilled Pleurotus
Filet de Veau Rôti avec Sauce aux Champignons et Pleurotus Grillés

Folhado de Pato com Legumes Salteados €16.50
Duck Puff Pastry with Sautéed Vegetables | Feuilleté de Canard avec Légumes Sautés

Peito de Frango com Molho de Muamba e Arroz Carolino €16.50
Angolan-Style Chicken with Peanut Sauce and Carolino Rice
Poulet à la Muamba avec Riz Carolino

Carne de Porco à alentejana €17
Alentejo-Style Pork with Clams | Porc à l'Alentejana
(porc aux palourdes, spécialité de l'Alentejo)

Pernil de Porco Assado com Puré de Batata e Queijo Padano €17
Roast Pork Shank with Mashed Potatoes, Padano Cheese and Broccoli
Jarret de Porc Rôti avec Purée de Pommes de Terre, Fromage Padano et Brocolis

Costeletas de Borrego com Salada Crocante e Sementes de Sésamo €17
Lamb Chops with Crispy Salad and Roasted Sesame Seeds
Côtelettes d'Agneau avec Salade Croquante et Graines de Sésame

 OPÇÃO VEGETARIANA | VEGETARIAN OPTIONS | PLATS VÉGÉTARIENS €16

Cogumelos Eryngui Grelhados com Puré de Batata-Doce, Legumes Salteados e Caju Grilled Eryngui Mushrooms with Sweet Potato Purée, Sautéed Vegetables and Cashew Nuts • Champignons Eryngui Grillés avec Purée de Patate Douce, Légumes Sautés et Noix de Cajou

Raviolis de Espinafre c/ Creme de Cogumelos selvagens, azeite de trufa branca Spinach Ravioli with wild mushroom cream, white truffle oil
Raviolis d’épinards à la crème de champignons des bois, huile de truffe blanche

SOBREMESAS | DESSERTS | DESSERTS €7

Cheesecake com Caramelo Salgado | Cheesecake with Salted Caramel | Cheesecake au Caramel Salé
Mil Folhas de Pistáchio | Pistachio Mille-Feuille | Mille-Feuilles au Pistache
Tarte de Requeijão com Calda de Frutos Vermelhos | Cottage Cheese Tart with Red Berry Sauce | Tarte au Fromage Blanc avec Coulis de Fruits Rouges
Mousse de Chocolate com Nougat de Pistáchio | Chocolate Mousse Tartlet | Tartelette de Mousse au Chocolat | Crème Brûlée
Bola de Gelado de Morango e Natas | Strawberry and Cream Ice Cream | Glace à la fraise et à la crème