



PARA PARTILHAR | TO SHARE | À PARTAGER

COUVERT €3.00 p/ pessoa
Tapenade de azeitonas e coração de alcachofra & Manteiga de Ervas
Olive and artichoke tapenade & Herbs butter
Tapenade d'olives et d'artichauts & Beurre aux herbs

“Os Croquetes do Beato” Beato Croquettes Croquettes du Beato	€3,50 / 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	€6,5
Asinhas de Frango “6pcs” Chicken Wings”6pcs” Ailes de poulet”6pcs”	€8,5
Brócolos da Horta Crispy tempura broccoli Brocolis croustillants en tempura	€4,5
Mexilhões à Soul Soul-Style Mussels Moules façon Soul	€6
Tacos (2 unidades) Camarão Shrimp Crevettes • Carne de porco á baixa temperatura • Slow cooked Pork Porc cuit à basse température	€11
Coração de Boi & Burrata Oxheart Tomato & Burrata Coeur de Boeuf & Burrata	€5,5

PEIXE | FISH | POISSON

- Arroz Malandrinho de Sapateira €14,5
Creamy Brown Crab Rice | Riz Crémeux à la Crabe Araignée
- Espetada de Tamboril c/gambas €14,5
Monkfish and Prawn skewer | Brochette de lotte aux gambas
- Polvo Grelhado com Batata, Ervas Finas e Salada de Tomate €16
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 €14,5
Shrimp Pad Thai | Pad Thai aux Crevettes
- Robalo Grelhado €14,5
Grilled Sea Bass | Bar Grillé
- Bacalhau á Brás €14,5
Shredded Cod with Eggs and Straw Potatoes | Morue à la Brás
- Caril de Garoupa com Legumes Salteados €14,5
Grouper Curry with Sautéed Vegetables | Curry de Mérou aux Légumes Sautés
- Camarão Jumbo Grelhado €17
Grilled Prawns with Shrimp Bisque and Homemade Fries
Gambas Grillées avec Bisque de Crevettes et Frites Maison
- Pataniscas de Bacalhau C/ Arroz de Tomate €14,5
Codfish Fritters | Beignets de Morue

CARNE | MEAT | VIANDE

- Bife da Vazia á Soul €16
Soul Flank Steak
Steak de Bavette à la Soul
- Naco de Vitela Assada com Molho de Cogumelos e Plouretus Grelhados €16
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 €15,5
Duck Puff Pastry with Sautéed Vegetables | Feuilleté de Canard avec Légumes Sautés
- Peito de Frango com Molho de Muamba e Arroz Carolino €14.5
Angolan-Style Chicken with Peanut Sauce and Carolino Rice
Poulet à la Muamba avec Riz Carolino
- Carne de Porco à alentejana €14
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 €16
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 €16
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

- 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 €14,5
- 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 €15
- Legumes à Brás €14
Vegetable Brás Style | Légumes façon Brás

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
- Bolo de iogurte caseiro c/creme de pannacotta e nectarina | Homemade yogurt cake with panna cotta cream and fresh nectarine | Crème de panna cotta avc un gâteau au yaourt artisanal
- 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