

Couvent



- | | |
|------------------------------------|-------|
| 1. Trilogia de Azeites ✓ | €4,00 |
| 2. Trilogia de Manteigas Compostas | €3,50 |
| 3. Cesto de Pão ✓ | €3,00 |
| 4. Azeitonas Temperadas ✓ | €3,00 |
| 5. Torricado ✓ | €2,50 |

Obs

Azeite proveniente de olival Séc. XV, na aldeia de Cidadelhe, município de Pinhel, freguesia Vale do Côa, incluída no Património Mundial da Humanidade.

Couvent



- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 1. Trilogy of Olive Oils ✓ | €4,00 |
| 2. Trilogy of Flavored Butters | €3,00 |
| 3. Bread Basket ✓ | €3,00 |
| 4. Seasoned Olives ✓ | €3,50 |
| 5. Grilled Rustic Bread (Torricado) ✓ | €2,50 |

Obs

Olive oil from a 15th-century olive grove in the village of Cidadelhe, municipality of Pinhel, parish of Vale do Côa, part of the UNESCO World Heritage.

Peixes

Inclui 1 acompanhamento

- | | |
|----------------------|--------|
| 6. Peixe do dia | €18,50 |
| 7. Polvo á Lagareiro | €18,50 |
| 8. Bacalhau com Broa | €16,50 |
| 9. Arroz do mar | €15,00 |

Fishes

Includes 1 side dish

- | | |
|---------------------------------|--------|
| 6. Fish of the day | €18,50 |
| 7. Octopus "à Lagareiro" | €18,50 |
| 8. Codfish with Cornbread Crust | €16,50 |
| 9. Seafood Rice | €15,00 |

Carne

Inclui 1 acompanhamento

- | | |
|---|--------|
| 10. Lagartos ibéricos | €18,50 |
| 11. Bife à "Estoiro" | €17,50 |
| 12. Hambúrguer Lusitano | €14,00 |
| 13. Prego Lusitano | €12,00 |
| 14. Sandes da Avó Irene (Carne de Panela) | €8,00 |
| 15. Bifana de Leitão | €10,00 |

Meat

Includes 1 side dish

- | | |
|---|--------|
| 10. Iberian Pork Strips | €18,50 |
| 11. "Estoiro" Steak | €17,50 |
| 12. Lusitanian Burger | €14,00 |
| 13. Lusitanian Steak Sandwich | €12,00 |
| 14. Grandma Irene's Stew Sandwich | €8,00 |
| 15. Suckling Pig Bifana (Traditional Pork Sandwich) | €10,00 |

Acompanhamentos

- | | Unidade |
|-------------------------|---------|
| 17. Arroz Branco ✓ | €2,50 |
| 18. Arroz de tomate ✓ | €2,50 |
| 19. Arroz de feijão | €2,50 |
| 20. Migas | €2,50 |
| 21. Salada Lusitana ✓ | €2,50 |
| 22. Legumes salteados ✓ | €2,50 |
| 23. Batata Frita ✓ | €2,50 |



Side Dishes

- | | Each |
|--------------------------|-------|
| 17. White Rice ✓ | €2,50 |
| 18. Tomato Rice ✓ | €2,50 |
| 19. Rice with Beans | €2,50 |
| 20. Breadcrumb Mash | €2,50 |
| 21. Lusitana Salad ✓ | €2,50 |
| 22. Sautéed Vegetables ✓ | €2,50 |
| 23. French Fries ✓ | €2,50 |



Sopas

- | | |
|-----------------|-------|
| 24. Sopa do Dia | €3,50 |
|-----------------|-------|

Soups

- | | |
|---------------------|-------|
| 24. Soup of the Day | €3,50 |
|---------------------|-------|

Sobremesas

- | | |
|--|-------|
| 25. Mouse de Chocolate (Receita Sec. XX) | €4,50 |
| 26. Pudim Abade Priscos da "Beata Mariana" | €4,50 |

Desserts

- | | |
|--|-------|
| 25. Chocolate Mousse (20th Century Recipe) | €4,50 |
| 26. Pudim Abade Priscos da "Beata Mariana" | €4,50 |

Queijos



- 27. Amanteigado €8,00
- 28. Queijo Curado - Unidade €4,50
(Especiarias, Orégãos, Vinho Tinto, Tomate Seco)

Cheese



- 27. Creamy Cheese €8,00
- 28. Aged Cheese - per unit €4,50
(Spices, Oregano, Red Wine, Sun-Dried Tomato)

Enchidos

- 29. Presunto Ibérico €15,00
- 30. Tiborna de tomate e Presunto €9,00
- 31. Chouriço Tradicional €8,00
- 32. Alheira €8,00
- 33. Morcela €8,00

Cured Meats

- 29. Iberian Ham €15,00
- 30. Tomato and Ham Tiborna (Rustic Bread) €9,00
- 31. Traditional Chorizo €8,00
- 32. "Alheira" Smoked Sausage €8,00
- 33. Blood Sausage €8,00

Mar Lusitano

- 34. *Tiborna de Polvo €15,00
- 35. *Punheta Sangacho de Atum do "Zé Miguel" €14,00
- 36. Gambas Fritas à Moda de Moçambique €13,00
- 37. Camarão Crocante €13,00
- 38. *Punheta de "Atum Bonito do "Zé Miguel" €12,00
- 39. Punheta de Bacalhau da "Avó Irene" €10,00
- 40. Tiborna de Anchova €10,00
- 41. Tiborna de Sardinha €9,00
- 42. *Lulas Fritas €9,00
- * (Producto Sazonal)

Lusitanian Sea

- 34. *Shredded Marinated Octopus €15,00
- 35. *Shredded Tuna Belly by "Zé Miguel" €14,00
- 36. Mozambican-Style Fried Prawns €13,00
- 37. Crispy Shrimp €13,00
- 38. *Marinated Bonito Tuna by "Zé Miguel" €12,00
- 39. Grandma Irene Marinated Codfish €10,00
- 40. Anchovy Tiborna €10,00
- 41. Sardine Tiborna €9,00
- 42. *Fried Squid €9,00
- * (Seasonal Item)

Petiscos de Carne

- 43. Pica Pau €12,00
- 44. Punheta de Carne de Panela €10,00
- 45. Moelas de Peru €9,00

Meat Snacks

- 43. "Pica Pau" (Sautéed Meaty Bites) €12,00
- 44. Shredded Stew Beef €10,00
- 45. Turkey Gizzards €9,00

Ovos

- 46. Tortilha do Mar Lusitano €15,00
- 47. Tortilha Lusitana ✓ €10,00
(Cogumelos, Talos e Ramas)
- 48. Ovos Faralhados €10,00
(Ovos, Enchidos Ibéricos, Batata)
- 49. Ovos com Farinheira do Kiko €8,00

Egg-Based Dishes

- 46. Lusitanian Sea Omelet €15,00
- 47. Lusitanian Omelet ✓ €10,00
(Mushrooms, Stems, and Branches)
- 48. "Faralhados" Scrambled Eggs €10,00
(Eggs, Iberian Sausages, Potatoes)
- 49. Eggs with "Farinheira" Sausage by Kiko €8,00

Saladas

- 50. Salada de Polvo do "Zé Carlão" €9,00
- 51. Salada de Orelha da "Preta" €8,00
- 52. Pecado cítrico ✓ €4,50
(Laranja, Cebola, Orégãos, Azeite)

Salads

- 50. "Zé Carlão's" Octopus Salad €9,00
- 51. "Preta's" Pig Ear Salad €8,00
- 52. Citrus Sin ✓ €4,50
(Orange, Onion, Oregano, Olive Oil)

Moluscos

- 53. *Amêijoas do "Miguel Maria" €16,00
- 54. Berbigão €16,00
- 55. Mexilhão €14,00
- 56. Ostras (3uni) €9,00
- * (Produto Sazonal)



Seafood

- 53. "Miguel Maria" Clams €16,00
- 54. Cockles €16,00
- 55. Mussels €14,00
- 56. Oysters (3 units) €9,00
- *(Seasonal Item)



Tabuas Ibéricas

57. Sedução no Ponto (Vitela dos Açores, Carnes ibéricas - (Entrecosto, Entremeada e Leitão)	€40,00
58. Mar de Vénus (Ostras, Berbigão, Amêijoa, Mexilhão)	€30,00
59. Do Atlântico até à Mesa (Punheta de Sardinha, Anchovas, Atum, Polvo)	€25,00
60. Tábua Ibérica (Enchidos, Presunto)	€25,00
61. Paixão Crocante da Miguxa (Croquetes, Pastéis de bacalhau, Pastéis de Massa Tenra, Rissóis, Peixinhos da Horta)	€24,00
62. Tábua Lusitana Queijo de Cabra Curado - (Especiarias, Orégãos, Vinho Tinto, Tomate Seco e Queijo da Ilha dos Açores)	€20,00

Tapas Lusitanas

63. Tiborna de Tomate e Presunto	€9,00
64. Tiborna de Polvo	€6,00
65. Tiborna de Atum	€6,00
66. Tiborna de Anchova	€6,00
67. Tiborna Sardinha	€5,00
68. Tiborna de Carne de Panela	€5,00
69. Patanisca de Bacalhau	€5,00
70. Cabeças com "Tensão" do Miguel Dias (Cabeças de Camarão)	€5,00
71. Tiborna de Pimentos Assados ✓	€4,00
72. Peixinhos da Horta (Feijão verde panado) ✓	€4,00
73. Croquete	€2,00
74. Rissol de Leitão	€2,00
75. Pastel de Bacalhau	€2,00
76. Pastel de Massa Tenra	€2,00

Menu elaborada com os princípios da valorização do desenvolvimento económico, "Endógeno" para promover os recursos locais, elementos tradicionais, ecológicos, socioculturais e económicos em simbiose com os princípios 3R's, o ecossistema e o Zé - ser humano - o maior predador do planeta, mas sem o qual não existia a produção alimentar."



IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. A gerência reserva-se ao direito de alterar informações aqui contidas. Alguns artigos só estão disponíveis no estabelecimento.

Iberian Boards

57. "Perfect Seduction" (Azores Veal, Iberian Meats - (Ribs & Belly, and Suckling Pig)	€40,00
58. "Venus' Sea" (Oysters, Cockles, Clams, Mussels)	€30,00
59. "From the Atlantic to the Table" (Marinated Sardine, Anchovies, Tuna, Octopus)	€25,00
60. Iberian Board (Cured Meats, Iberian Ham)	€25,00
61. "Miguxa's Crunchy Passion" (Croquettes, Codfish Cakes, Mini Empanadas, Rissoles, Green Bean Tempura)	€24,00
62. Lusitanian Board (Aged Goat Cheese with Spices, Oregano, Red Wine, Sun-Dried Tomato, and Azores Island Cheese)	€20,00

Lusitanian Tapas

63. Tomato and Ham Tiborna	€9,00
64. Octopus Tiborna	€6,00
65. Tuna Tiborna	€6,00
66. Anchovy Tiborna	€6,00
67. Sardine Tiborna	€5,00
68. Stewed Meat Tiborna	€5,00
69. Codfish Fritter	€5,00
70. Shrimp Heads "Under Pressure" by Miguel Dias	€5,00
71. Roasted Pepper Tiborna ✓	€4,00
72. Green Bean Tempura ✓	€4,00
73. Croquette	€2,00
74. Suckling Pig Rissole	€2,00
75. Codfish Cake	€2,00
76. Mini Empanad	€2,00

Menu developed based on the principles of enhancing endogenous economic development, promoting local resources, traditional elements, ecological, sociocultural, and economic sustainability, in harmony with the 3R' principles, the ecosystem, and Zé - the Human Being - the planet's greatest predator, yet essential for food production.



VAT included at the legal rate in force. No dish, food product, or beverage, including the couvert, may be charged if not requested by the customer or if left unused. Management reserves the right to modify the information contained herein. Some items are only available in the establishment.