

SOBREMESAS

DESSERT / DESSERT

DOCES / CAKES / TARTES

Floresta negra

4,50 €

Chocolate cake with cherries / Gâteau au chocolat avec cerise

Pão-de-ló

4,90 €

Loaf of bread "Pão-de-ló" / Gâteau de savoie "Pão-de-ló"

Crocante de maça e creme d'ovo

4,10 €

Apple pie and egg cream / Tarte aux pommes croquante et crème d'oeufs

Leite de Creme

3,10 €

Burned Crème brûlée / Crème brûlée

Trouxa d'ovos

2,00 €

Egg yolk "Trouxa d'ovos" / Oeufs sue à dos "Trouxa d' ovos"

Tarte de amendoa e gila

4,10 €

Almond pie and sweet pumpkin / Tarte aux amandes et citrouille douce

Pudim francês

3,50 €

French pudding / Pudding français

Pudim Abade Priscos

4,50 €

"Abade Priscos" Pudding / Pudding "Abade Priscos"

Cheesecake

4,70 €

Cheesecake / Cheesecake

Panacotta de coco com coulis de maracujá

4,50 €

Coconut Panna Cotta with passion fruit coulis / Panna Cotta de coco et au fruit de la passion

Charuto crocante com creme de hortelã

3,50 €

Crunchy straw with mint cream / Paille croquante à la crème de menthe

Fondant de chocolate

6,50 €

Fondant de chocolate / Fondant au chocolat

GELADOS À BOLA/ ICE CREAM

Un

2,00 €

?

FRUTA / FRUITS / FRUITS

Abacaxi		4,00 €
Pineapple / Ananas		
Kiwi		1,50 €
Kiwi /Kiwi		
Laranja descascada		2,00 €
Peeled orange / Orange pelée		
Manga	kg	11,00 €
Mango / Mango		
Melão	kg	6,00 €
Melon / Melon		
Cerejas	kg	P.v.
Cherries / Cerises		
Morangos ao natural		4,00 €
Strawberries / Fraises		
Papaia	kg	12,00 €
Papaya / Papaye		
Pera		1,55 €
Pear / Poire		
Salada de frutas		3,50 €
Fruits salad / Salade des fruits		
Pera borrachona		4,10 €
Pear with red wine / Poire aux vin rouge		
Maça assada		3,20 €
Roasted apple / Pommes cuites		

Mariscos preparados

MARISCO / COOKED SEAFOOD / FRUITS DE MER PREPARÉES

Ameijoas à Bulhão de Pato	500 grs	32,50 €
Clams with olive oil, garlic and white wine / Palourdes avec l'huile d'olive, l'ail, la coriandre		
Ameijoas à Espanhola	500 grs	35,00 €
Clams with stewed onion and tomato / Palourdes avec es oignons et les tomates étuvées		
Camarão Tigre grelhado com batata frita palha	kg	82,50 €
Tiger prawns grilled with french fries / Crevette tigre grille aux frites		
Gambas à Lusíadas com batata frita palha	1 PAX	23,50 €
Prawns à Lusíadas with french fries / Gambas à Lusíadas aux frites		
Arroz de gambas	1 PAX	23,50 €
Prawns rice / Riz aux gambas		
Arroz de marisco	1 PAX	25,00 €
Seafood rice / Riz aux fruits de mer		
Arroz de marisco	2 PAX	47,50 €
Seafood rice / Riz aux fruits de mer		
Açorda de marisco	1 PAX	25,00 €
Seafood breadsoup – "Açorda" / Panade de fruits de mer – "Açorda"		
Açorda de marisco	2 PAX	47,50 €
Seafood breadsoup – "Açorda" / Panade de fruits de mer – "Açorda"		
Arroz de lavagante	kg	72,00 €
Crayfish rice / Riz d' homard		
Arroz de lagosta	kg	115,00 €
Lobster rice / Riz de la langouste		

CONTINUA

CONTINUAÇÃO

Mariscos preparados

MARISCO / COOKED SEAFOOD / FRUITS DE MER PRÉPARÉES

Lagosta grelhada com arroz de manteiga	kg	115,00 €
Grilled lobster with butter rice / Langouste grillée avec du riz		
Lagosta à L'Américaine com arroz de manteiga	kg	115,00 €
Lobster "L'Américaine" with butter rice / Langouste à "L'Américaine" avec riz		
Lavagante grelhado com arroz de manteiga	kg	72,00 €
Grilled crayfish with butter rice / Homard grillée avec riz		
Lavagante à L'Américaine com arroz de manteiga	kg	72,00 €
Crayfish "L'Américaine" with butter rice / Homard à "L'Américaine" avec riz		
Parrelhada de mariscos grelhadas	2 PAX	135,00 €
Lagosta, lagostim, carabineiro, camarão, ostras e ameijoas		
<i>Mix of grilled seafood / Plat mélange de fruits de mer grillée</i>		
<i>Lobster, norway nobster, carabiner, shrimp, oyster, clams / langoste, langoustine, crevettes, huitre, palourdes</i>		

Marisco ao natural

FRUTOS DO MAR / FRESH SEAFOOD / FRUITS DE MER FRAIS

Camarão da costa	kg	115,00 €
Sea cost Shrimps / Crevette de notre côte		
Lagostins	kg	119,00 €
Dublin Bay prawns – "Lagostins" / Langoustine – "Lagostins"		
Lagostins extra (média 250 grs undidade)	kg	135,00 €
Special Dublin Bay prawns – "Lagostins" / Langoustine special – "Lagostins"		
Lagosta cozida ao natural com salada russa	kg	115,00 €
lobster –Boiled with patotoes and salad / Langouste – cuit avec salade de pomme de terre		
Canilhas	kg	80,00 €
Whelk – "Canilhas" / Buccin – "Canilhas"		
Lavagante cozido ao natural com salada russa	kg	72,00 €
Crayfish – boiled with patotoes and salad / Homard – cuit avec salade de pomme de terre		
Camarão gigante	kg	58,00 €
Prawns / Crevette géant		
Percebes	kg	70,00 €
Barnacles "percebes" / Pieds de chèvre – "Percebes"		
Percebes especial	kg	90,00 €
Special barnacles "percebes" / Spécial Pieds de chèvre – "Percebes"		
Sapateira	kg	38,50 €
Bull Crab / Crabe		
Santola	kg	38,50 €
Spyder crab / Crabe araignée		
Ostras	kg	22,50 €
Oysters / Huitres		

CONTINUA

Marisco especial

MARISCO / ASSORTED SEAFOOD / FRUITS DE MER ASSORTIS

Misto de marisco – Os Lusíadas	2 PAX	160,00 €
---------------------------------------	-------	----------

Inclui: camarão da costa, gambas, percebes, lagostim, sapateira descascada, lavagante, ostras e ameijoas

Mix of seafood / mélange de fruits de mer Os Lusíadas

Shrimps, prawns, langoustin, barnacles, crab, crayfish, oysters and clams

Crevette de notre côte, gambas, langoustine, pied de chèvre, crabe, homard, huîtres et palourdes

Misto de marisco – Camões	2 PAX	120,00 €
----------------------------------	-------	----------

Inclui: camarão da costa, gambas, percebes, lagostim, sapateira descascada, e ameijoas

Mix of seafood / mélange de fruits de mer Camões

Shrimps, prawns, langoustin, barnacles, crab and clams

Crevette de notre côte, gambas, langoustine, pied de chèvre, crabe et palourdes

Misto de marisco – Epopeia	2 PAX	65,00 €
-----------------------------------	-------	---------

Inclui: gambas, percebes, sapateira descascada, camarão da costa e ameijoas

Mix of seafood / mélange de fruits de mer Epopeia

Shrimps, prawns, barnacles, crab and clams

Crevette de notre côte, gambas, pied de chèvre, crabe et palourdes

Marisco cru

MARISCO CRU / RAW SEAFOOD / FRUITS DE MER CRUS

Prato Imperial	2 PAX	135,00 €
-----------------------	-------	----------

Inclui: lagosta, lagostim, carabineiro, camarão, ostras e ameijoas

Mix of raw seafood / Mélange de fruits de mer crus

Lobster, norway lobster, carabiner, shrimp, oyster, clams

Langoste, langoustine, crevettes, huitre, palourdes

Bacalhau

BACALHAU / CODFISH / MORUE

Lagareiro

1 PAX

22,50 €

Lombo de Bacalhau grelhado, finalizado ao forno com azeite e alho, batata e ovo cozidos, pimentos assados e cebola crua

Loin of cod grilled, finished in the oven with olive oil and garlic, boiled potato and egg, roasted peppers and raw onion

Filet de morue grillé, fini au four avec huile d'olive et ail, pommes de terre et oeuf dur, poivrons grillé et oignons crus

Braga

1 PAX

22,50 €

Lombo de Bacalhau frito, finalizado ao forno com cebolada, batata frita

Fried loin of Cod, finished in the oven with onions, fries

Filet de morue frit, fini au four avec oignons, pommes frit

Zé do Pipo

1 PAX

24,00 €

Lombo de Bacalhau ao forno, gratinado com molho de maionese, purê de batata

Baked loin of Cod, gratin with mayonnaise sauce, mashed potatoes

Filet de morue au four, gratin de sauce mayonnaise, purê pommes de terre

À Braz

1 PAX

20,00 €

Bacalhau desfiado em preparação típica de batata palha, cebola e ovos

Cod shredded in typical preparation of potato straw, onion and eggs

Morue déchiquetée dans une préparation typique de pomme de terre paille, d'oignon et d'œufs

À Algarvio

1 PAX

28,00 €

Lombo de Bacalhau ao forno recheado com carne de sapateira, batata assada

Loin of cod to the oven stuffed with crab meat, baked potato

Filet de morue au four farci de chair de crabe, pomme de terre au four

À Broa

1 PAX

25,50 €

Lombo de Bacalhau ao forno sob crosta de broa e presunto 5J, batata laminada

Loin of cod to the oven under crust of bread and "presunto" 5J, laminated potato

Filet de morue au four sous la croûte de pain de rye et "presunto" 5J, pomme de terre feuilletée

Peixe

PEIXE / FISH / POISSON

Pescada (grelhada, no forno, cozida ou frita) Hake (Grilled, in the oven, boiled or fried) / Colin (Grillée, dans le four, cuit, fritte)	kg	45,00 €
Cherne (grelhado, no forno, cozido) Stone bass (Grilled, in the oven or boiled) / Cernier (Grillée, dans le four, cuit)	kg	70,00 €
Robalo (grelhado, no forno, cozido ou ao sal) Sea bass (Grilled, in the oven boiled or in salt) / Bar (Grillée, dans le four, cuit, au sel)	kg	60,00 €
Rodvalho (grelhado, no forno, cozido ou frito) Turbot (Grilled, in the oven, boiled or fried) / Turbot (Grillée, dans le four, cuit, fritte)	kg	70,00 €
Linguado (grelhado, no forno ou frito) Sole (Grilled, in the oven or fried) / Sole (Grillée, dans le four, fritte)	kg	54,00 €
Polvo (grelhado, no forno, cozido ou à Lagareiro) Octopus (Grilled, in the oven, boiled) / Poulpe (Grilled, in the oven or boiled)	1 PAX	22,50 €
Massada de peixe e gambas Fish and prawns pasta / Pasta avec de poisson et gambas	1 PAX	20,50 €
Arroz de Tamboril Monkfish and prawns rice / Riz à la lotte et du gambas	1 PAX	23,50 €
Arroz de Tamboril Monkfish and prawns rice / Riz à la lotte et du gambas	2 PAX	42,50 €
Filetes de pescada com arroz de camarão Hake filets with shrimps rice / Filets de colin avec riz aux crevette	1 PAX	22,50 €
Parrilhada de Peixes Grelhados Mix of Grilled Fish / Mixte de poisson	2 PAX	55,00 €
Peixe Galo em finas postas fritas com açorda de ovas Fish Rooster in fried thin slices with Fish eggs breadsoup / Coq de poisson en frites tranches minces avec panade avec oeufs de poisson	1 PAX	17,50 €

Guarnição

EXTRA / Extra / Extra – 1 PAX

Arroz de grelos	5,50 €
Spinach rice / Riz d' épinards	
Arroz de tomate	5,50 €
Tomate rice / Riz aux tomate	
Arroz de ameijoas	12,00 €
Clams rice / Riz aux palourdes	
Arroz de camarão	12,00 €
Shrimps rice / riz aux crevettes	
Arroz branco	2,70 €
White rice / Riz blanc	
Batata cozida ou frita	2,70 €
Boiled or fried potatoes / Pomme de terre cuites ou frites	
Esparregado	7,00 €
Puree of spinach / épinards purée	
Legumes cozidos ou salteados	2,60 €
Boiled or sautéed vegetables / légumes cuit ou sauté	
Salada mista	4,00 €
mixed salad / salade composée	
Açorda de ovas	5,50 €
Fish eggs breadsoup / Panade avec oeufs de poisson – Açorda	

Sopa / Entrada

SOPA / SOUP / SOUPE

Sopa de Legumes Vegetable soup / Soupe de legumes	1 PAX	2,60 €
Caldo Verde "Caldo verde" / "Caldo verde"	1 PAX	2,60 €
Sopa de Peixe Fish soup / Bisque aux poisson	1 PAX	4,80 €
Crema de Marisco Seafood soup / Bisque de fruits de mer	1 PAX	5,60 €

ENTRADA / STARTER/ ENTRÉE

Pimentos Padron Peppers "Pimentos Padron" / Piments "Pimentos Padron"		3,90 €
Polvo com Molho Verde Octopus with green sauce / Poulpe à la sauce vert		15,00 €
Polvo à Feira Octopus "Feira" / Poulpe "Feira"		15,00 €
Presunto 100 % Bellota 5J Ham 100% Bellota 5J / Jambon 100% Bellota 5J		22,00 €
Ameijoas à Bulhão de Pato Clams with olive oil, garlic and white wine / Palourdes avec l'huile d'olive, l'ail, la coriandre	250 grs	17,50 €
Ameijoas à Bulhão de Pato Clams with olive oil, garlic and white wine / Palourdes avec l'huile d'olive, l'ail, la coriandre	250 grs	32,50 €
Sapateira descascada Peeled crab / Crabe pelée		38,50 €

[illegible]