



....que é o “côver”

Cesto de pão / <i>Bread Basket</i>	1,80
Duo de manteiga trabalhadas (sazonais) / <i>Butter Duo (seasonal)</i>	2,20
Azeitonas / <i>Olives</i>	1,00

....que a comer e a coçar, só custa começar

Sopa francesa de cebola / <i>French Onion Soup</i>	3,50
“O” Rissol de Camarão / <i>Prawn Patty</i>	2,50
Peixinhos da horta, maionese de kimchi / <i>Tempura green Beans, Kimchi Mayonnaise</i>	4,00
Patanisquinhas de Presunto de 12 meses de cura ou de Bacalhau (3 unidades) <i>Cod or 12 Month cured Jamon Fritters (3 units)</i>	4,50
Croquete de Pato (1 unidade) / <i>Duck Croquette (1 unit)</i>	3,00
<i>Chicken Wings</i>	5,00
Cogumelo Portobello gratinado com duo de queijos, pimenta rosa e azeite de trufa <i>Portobello Mushroom Gratin with two Cheeses, Pink Peppercorn & Truffle oil</i>	6,50
Ceviche de Salmão / <i>Salmon Ceviche</i>	8,00
Carpaccio do Lombo / <i>Beef Carpaccio</i>	10,00
Carpaccio de Dourada, citrinos e pétalas de trufa <i>Gold Bream Carpaccio, Citrus & Truffle Petals</i>	15,00
Duo de crostinis com Mozzarella, Nduja e Bottarga <i>Mozzarella, Nduja & Bottarga Crostini (2)</i>	5,00
Chamuças / <i>Beef Samosa</i>	2,00



....que são fresquinhos os animais marinhos

Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão / <i>Cod Fritters with Bean Rice</i>	12,00
Filetes de peixe galo com arroz de tomate e maionese caseira de alho e ervas <i>John Dory fillets, with Tomato Rice & Homemade Garlic & Herb Mayonnaise</i>	13,50
Lombos de dourada recheados no forno, beurre blanc de alcaparra, batatas a murro <i>Oven-Baked Stuffed Gold Bream Fillets, Caper Beurre Blanc, oven Baked Potatoes</i>	16,00
Bacalhau à Brás / <i>Codfish "Brás Style"</i>	12,50
Caril de Camarão à Moçambicana / <i>Coconut Prawn Curry Mozambican style</i>	15,00
Crabineiros no forno, manteiga de ervas com arroz de cenoura e miúdos do mar <i>Giant head pink Shrimps on the oven with Butter, Carrot, Cinammom and Juice Rice</i>	29,00
Caril de camarão à Moçambicana / <i>Mozambique shrimp curry</i>	15,00
Rissóis com arroz de tomate e salada / <i>Prawn patties, tomato rice and salad</i>	10,00

....que de carne vive o homem, se a senhora deixar

Secretos de Porco Preto com batatas fritas à séria <i>Black Pork "Secretos" with real homemade Fries</i>	12,00
Carne de Porco à Portuguesa / <i>"Portuguese Style" Pork with Potatoes</i>	11,00
Bife do Lombo, batatas fritas à séria e esparregado (200g) <i>Beef Fillet (200g), real homemade Fries & Spinach cream</i>	16,50
Bife raspado à Maravilhas com batatas à séria (160 g) <i>Homemade burger from our chef with fries</i>	10,00
<i>Molhos/ Sauces</i>	
Molho à portuguesa / <i>Portuguese style sauce</i>	1,75
Molho OD (cidra, mostarda anciene e crème fraiche) <i>OD Sauce (cider, old mustard and craime fraiche)</i>	2,00
O nosso marrare / <i>Marrare sauce</i>	2,00



O melhor bitoque do lombo dos arredores 11,00
The best "Bitoque" - Beef Fillet Horseback Style, garlic & bay leaf sauce, rice & fries

Um caril de frango e amendoim / Chicken and Peanut Mozambican Curry 12,00

½ Frango da Guia / Half Grilled Baby Chicken 5,50

½ Frango da Guia com 1 acompanhamento / Half Grilled Baby Chicken with 1 sider 6,90

....que não está de dieta

Cesta de parmesão com salada de frango tandoori e fruta 9,50
Parmesan Basket with Chicken Tandoori & Fruit

....que não é carne nem peixe

Risotto de Portobello / Portobello Mushroom Risotto 12,50

Pataniscas de feijão verde com arroz de tomate / Green Bean Fritters with Tomato Rice 9,00

....que não pode arrancar sem os provar

Pannacotta com calda de fruta sazonal / Panna Cotta with seasonal Fruit Couli 3,50

Tiramisù 4,50

Leite de creme queimado à antiga / Old Fashioned Crème Brulée 4,00

Mousse de duo de chocolates / Chocolate Mouse 3,50

Fruta da época / Seasonal Fruit P.V

Sugestões da semana