

Couvert Papa

Seleção de Pães, Manteiga Aromatizada,
Queijo, Especialidade do Dia e
Azeitonas da Casa

Selection of Breads, Flavored Butter, Cheese,
Speciality of the Day and Olives

8€

Tapas Starters

Crocante de Queijo de Cabra
em Massa Kadaif, Mel, Amêndoas e Pesto

Goat Cheese in Crouchy Kadaif,
Honey, Almond and Pesto



9,5€

Ovos Rotos
Chouriço, Cogumelos e Cebola Caramelizada

Eggs and Fries with Chorizo, Mushrooms
and Caramelized Onion

10,5€

Batatas da Casa
Maionese de Parmesão e Trufa

Crispy Fried Potatoes with
Parmesan Mayo and Truffles

6,5€

Bruschetta de Cogumelos

Pesto Vermelho Picante

Mushroom Bruschetta
with Spicy Red Pesto



8€

Tacos Bravos
de Novilho e Guacamole

Spicy Beef Tacos with Guacamole



10,5€

Ceviche de Atum
Ponzu e Manga

Tuna Ceviche with Ponzu and Mango

12,5€

Paleta Ibérica
Iberian Cured Ham

8,5€

Tártaro de Novilho Angus
com Chutney de Cebola, Trufa

Angus Steak Tartare with Onion Chutney
and Truffle

12,5€

Sopa Soup

Crème de Legumes

Creamy Vegetable Soup

3,5€

Saladas Salads

Queijo de Cabra,

Mel e Frutos Secos 

**Mix de Alfaces, Tomate Cherry, Queijo de Cabra,
Mel, Frutos Secos, Rabanete e Vinagrete**

Goat Cheese, Honey, Nuts, Lettuce Mix,
Cherry Tomato, Radish and Vinaigrette

13,5€

César

**Mix de Alfaces, Croutons, Peito de Frango,
Parmesão e Molho César**

Chicken Breast, Croutons, Lettuce Mix,
Parmesan and Caesar Sauce

14,5€

Niçoise

**Atum Braseado, Mix Alfaces, Rúcula, Tomate
Cherry, Rabanete, Ovo e Vinagrete**

Braised Tuna, Lettuce Mix, Arugula, Cherry
Tomato, Radish, Egg, Vinaigrette

15€

Camarão e Abacate

**Mix de Alfaces, Sementes de Sésamo, Camarão,
Abacate, Tomate Cherry e Chutney de Manga**

Shrimp, Avocado, Lettuce Mix, Sesame Seeds,
Cherry Tomato and Mango Chutney

16€

Pastas e Risottos

Pappardelle com Cogumelos,
Queijo Straciatella e Trufa

Pappardelle with Mushrooms, Straciatella
Cheese and Truffle

15€

Gnocchi com Espinafres, Molho
Roquefort e Cogumelos

Gnocchi with Spinach, Roquefort Sauce and
Mushrooms

14€

Spaghetti Nero com Gambas

Spaghetti Nero with Shrimp

16,5€

Risotto de Cogumelos
com Trufa Negra

Mushroom Risotto with Black Truffle

17,5€

Linguini com Pesto da Casa
e Burrata Trufada

Linguini with Pesto and Truffle Burrata

15,5€

Risotto de Camarão e Lima

Shrimp and Lime Risotto

18,5€

Opções Vegan Disponíveis

Carnes Meats

Alheira de Caça

Batata Papa, Ovo Estrelado e Salada

Game Meat Sausage with Fried Potatoes,
Fried Egg and Salad

14€

Hambúrguer de Novilho Angus 

**Pão Brioche, Chutney de Cebola, Sriracha Mayo,
Bacon, Cogumelos, Tomate, Cheddar, Alface e
Batatas Papa**

Brioche Bun, Onions Chutney, Sriracha Mayo, Bacon,
Mushrooms, Tomato, Cheddar, Lettuce with Fried
Potatoes

16,5€

Piano de Porco com Molho Barbecue

Batata Papa e Salada

Glazed Barbecue Pork Ribs with Fried

18,5€

Perna de Pato Confitada

**Risotto de Tomate Seco, Manjericão
e Coulis de Maracujá**

Duck ConFit with Dried Tomato
Risotto Basil and Passion Fruit Coulis

19,5€

Carnes / Meats

Bife à Portuguesa

Batata Papa e Salada

Portuguese Steak with Fried Potatoes and Salad

18€

Bife com Roquefort

Batata Papa e Salada

Roquefort Steak with Fried Potatoes and Salad

18€

Bife Três Pimentas

Batata Papa e Salada

Three Pepper Steak with Fried Potatoes and Salad

18€

Bife da Vazia com Molho de Queijo da Serra

Batata Papa e Salada

Striploin Steak with "Serra" Cheese Sauce
and Fried Potatoes and Salad

25€

Bife do Lombo com Molho de Queijo da Serra

Batata Papa e Salada

Beef Tenderloin with "Serra" Cheese Sauce
and Fried Potatoes and Salad

29€

Carnes Seleccionadas

Premium Beef

Entrecôte (300g)

25 dias de maturação / Dry aged 25 days

Batata Papa e Salada

with Fried Potatoes and Salad

26€

T-Bone (800g) **2 PAX**

30 dias de maturação / Dry aged 30 days

Ovos Rotos e Salada

Eggs, Fries with Chorizo,

Mushrooms and Salad

65€

Tomahawk (1Kg) **2 PAX**

30 dias de maturação / Dry aged 30 days

Ovos Rotos e Salada

Eggs, Fries with Chorizo,

Mushrooms and Salad

72€

Tábuas Wood Plates

2 pessoas / 2 persons

Montanha

Plumas de Porco Preto, Posta de Vitela, Ovos Rotos, Arroz e Feijão Preto

Mountain — Black Pork Pluma and Veal, Eggs, Fries with Chorizo, Mushrooms, Rice and Black

Beans

43€

Argentina

Picanha e Maminha Angus (Grain-fed), Ovos Rotos, Arroz e Feijão Preto

Argentinian — (Grain-Fed) Angus Sirloin Cap Steak and Tri-tip Steak, Eggs, Fries with Chorizo, Mushrooms, Rice and Black Beans

46€

Mediterrânea

Camarão Tigre, Lagartos de Porco Ibérico, Pimentos Padrón, Ovos Rotos e Salada

Mediterranean—Tiger Prawn, Iberian Pork Strips,, Padrón Peppers, Eggs, Fries with Chorizo, Mushrooms and Salad

52€



Crianças Kids



Tagliatelle Bolognese

11€

Grelha Grill

Carne

Frango de Churrasco

Batata Papa e Salada

Barbecue Chicken with Fried
Potatoes and Salad

14€

Plumas de Porco Preto

Batata Papa, Feijão Preto, Arroz e Salada

Black Pork Pluma with Fried Potatoes,
Black Beans, Rice and Salad

18,5€

Lagartos de Porco Ibérico

Batata Papa, Feijão Preto, Arroz e Salada

Iberian Pork Strips with Fried Potatoes,
Black Beans, Rice and Salada

18,5€

Picanha Angus (Grain-Fed)

Batata Papa, Feijão Preto, Arroz e Salada

Grain-Fed Angus Sirloin Cap with Fried Potatoes,
Black Beans, Rice and Salad

23,5€

Posta de Alcatra

Batata Papa, Queijo Chèvre e Cogumelos

Rump Steak with Fried Potatoes,
Chèvre Cheese and Mushrooms

21€

Maminha Angus (Grain-Fed)

Batata Papa, Feijão Preto, Arroz e Salada

Grain-Fed Tri-Tip Steak with Fried Potatoes,
Black Beans, Rice and Salad

21€

Grelha Grill

Peixe

Peixe do Dia Grelhado na Brasa **Puré de Batata Doce, Tomate Seco e Salada**

Grilled Fish of the Day with Mashed Sweet Potatoes, Dried Tomatoes and Salad

PV

Lombo de Atum **Puré de Batata Doce, Tomate Seco e Salada**

Tuna Loin with Mashed Sweet Potatoes, Dried Tomatoes and Salad

19,5€

Polvo na Brasa **Puré de Batata Doce, Tomate Seco, Salada e Coulis de Pimento**

Grilled Octopus with Mashed Sweet Potatoes, Dried Tomatoes and Red Pepper Coulis

27,5€

Camarão Tigre Selvagem Grelhado **com Ovos Rotos**

Wilde Tiger Prawn with Eggs, Fries, Chorizco and Mushrooms

35€

Sobremesas Desserts

Cheesecake de Maracujá

Passion Fruit Cheesecake

5,5€

Acompanhe com / Serving Suggestions

Alorna 5y (3,5€)

Mil-Folhas de Pistáchio com Gelado de Caramelo Salgado

Pistachio Mille-Feuille with Salted Caramel Ice Cream

6,5€

Acompanhe com / Serving Suggestions

Porto Vasques de Carvalho White 10y (7€)

Crème Brûlée de Lima

Lime Crème Brûlée

5€

Acompanhe com / Serving Suggestions

Porto Vasques de Carvalho Tawny 10y (6€)

Mix de Fruta Laminada

Sliced Mixed Fruit

5€

Brownie de Amendoim com Caramelo Salgado

Peanut Brownie with Salted Caramel

6€

Acompanhe com / Serving Suggestions

Porto Vasques de Carvalho Tawny 20y (9,5€)

Panacota de Chocolate Branco e Mousse de Framboesa

White Chocolate Panacota with Raspberry Mousse

5,5€

Acompanhe com / Serving Suggestions

Moscatel Roxo JMF (4€)

Mousse de Chocolate, Avelã e Flôr de Sal

Chocolate Mousse, Hazelnut and Salt Flower

6€

Acompanhe com / Serving Suggestions

Porto Quinta do Noval LBV (5€)

IVA à taxa legal em vigor.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Clientes com alergias e intolerâncias alimentares deverão consultar um dos nossos colaboradores antes de efetuar o pedido. Clientes com alergias e intolerâncias mais Portes e graves, deverão ter em consideração que, apesar de todos os cuidados que a equipa de cozinha e serviço tenham, poderão ainda existir riscos de vestígios e de contaminação, não podendo garantir a ausência desses ingredientes, pelo que o risco deverá ser considerado.