

Pescado / Fish / Poisson

Caldeirada de bacalhau 19€
Cod fish stew
Ragoût de morue



O peixe que melhor retrata Portugal, numa das formas mais tradicionais
 The fish that best portrays Portugal in one of the most traditional ways
 Le poisson qui décrit le mieux le Portugal de l'une des manières les plus traditionnelles

Peixe-espada à Madeirense 19€
Scabbardfish Madeira island style
Coutelas A façon the Madeira



Filetes fritos e acompanhados com milho frito, banana, e maracujá.
 Fried fillets accompanied with polenta, banana, and passion fruit.
 Filets frits et accompagnés de polenta, banane et fruit de la passion.

Arroz de marisco 19€
Seafood rice
Riz aux fruits de mer



Mais uma tradição da nossa natureza marítima - arroz de marisco
 Another tradition of our maritime nature - seafood rice
 Une autre tradition de notre nature maritime - le riz aux fruits de mer

Carne / Meat / Viandes

Coxa de pato com laranja 19€
Duck drumstick with orange
Cuisse de canard à l'orange



O pato com laranja, tradição nossa espalhada durante a epopeia marítima pela Ásia
 The duck with orange, our tradition spread during the maritime epic in Asia
 Le canard à l'orange, notre tradition s'est propagée lors de l'épopée maritime en Asie

Ensopado de borrego 19€
Lamb stew
Ragoût d'agneau



Os ensopados, recordação da comida com pão, quando ainda não tinha chegado a batata à Europa
 The stews, a reminder of the food with bread, when the potato had not yet arrived in Europe
 Les ragoûts, la nourriture avec du pain, quand la pomme de terre n'était pas encore arrivée en Europe

Vitela à Lafões 19€
Baked veal Lafões style
Rôti de veau façon



Uma carne feita em tacho no forno, até a água secar e só aí assar, ficando assim mais tenra.
 A meat made in a pan in the oven, until the water dries and only then bake, thus becoming tenderer
 Une viande faite dans une poêle au four, jusqu'à ce que l'eau sèche, devenant ainsi plus tendre

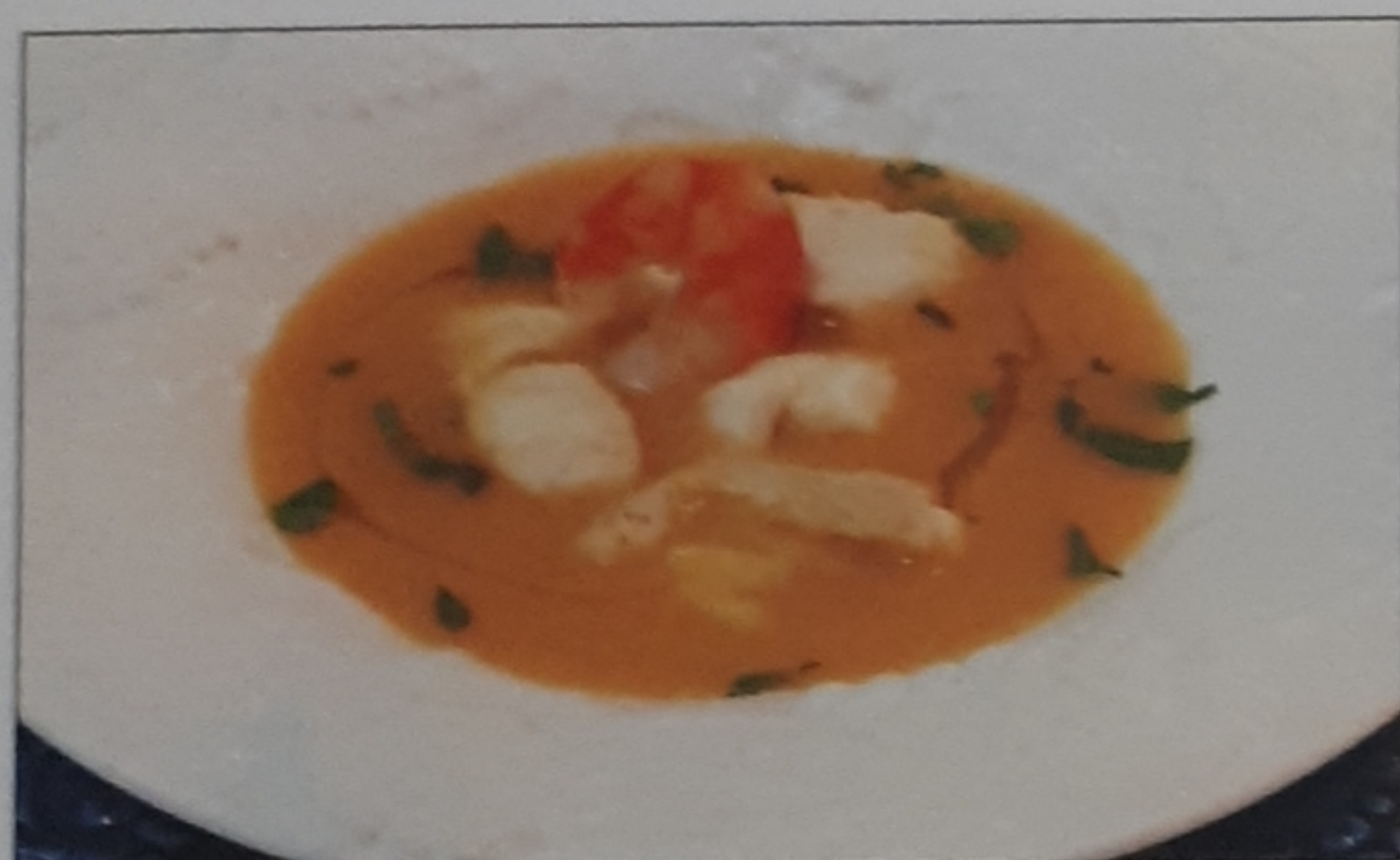
Entradas Quentes / Hot Starters / Entrées Chaudes

Caldo Verde / Cabbage soup / Soupe aux choux 7,5€

O Caldo Verde, é feito a partir de um caldo de batata, cebola e alho, em que são cozidas as couves cortadas finas. A riqueza do seu sabor vem do bom chouriço e do azeite de oliveira.

The most traditional of Portuguese soups, is made from a potato, onion and garlic broth, in which the sliced cabbages are cooked. The richness of its flavor comes from the chorizo and olive oil.

La plus traditionnelle des soupes portugaises, est préparée à partir d'un bouillon de pommes de terre, d'oignons et d'ail, dans lequel les choux en fines tranches sont cuits. La richesse de sa saveur vient du bon chorizo et de l'huile d'olive.



Sopa de pescado / Fish soup / Soupe de poisson 7,5€

A combinação perfeita entre o tomate, a cebola, o alho e a batata, com os peixes trazidos nas redes.

The perfect combination of tomatoes, onions, garlic and potatoes, with fish brought in the nets.

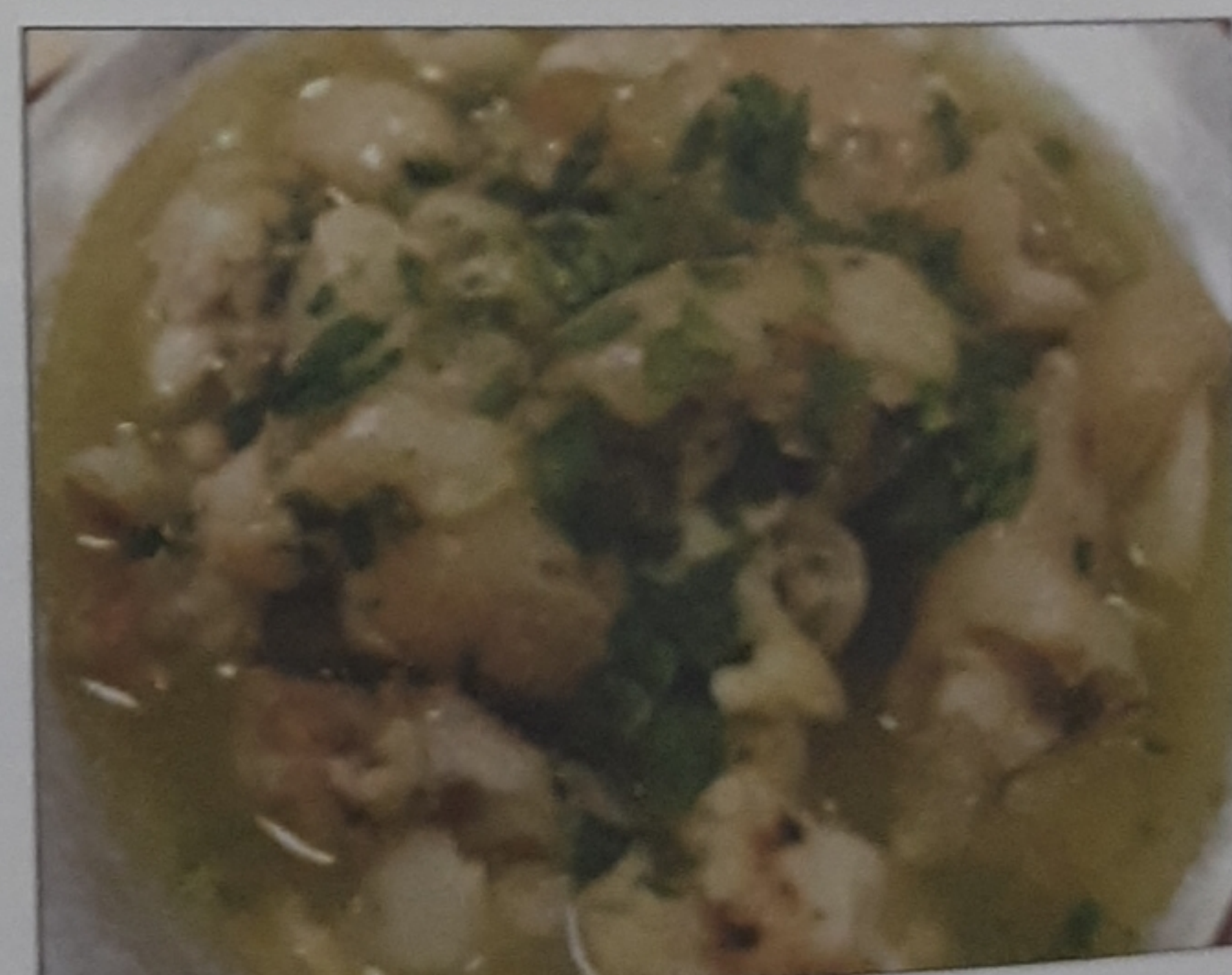
La combinaison parfaite des tomates, oignons, ail et pommes de terre, avec du poisson apporté dans les filets.

Pezinhos de porco de coentrada / Coriander piglets feet / Pieds de porcelets de coriandre 7.5€

Cozidos lentamente, os pés do porco libertam a carne do osso e criam um molho espesso e rico, em que o coentro e o vinagre dão um sabor perfeito. Uma das mais apreciadas receitas do Alentejo.

Slowly cooked, the pig's feet release the meat from the bone and create a rich, thick sauce in which coriander and vinegar give a perfect flavor. One of the most appreciated recipes in Alentejo..

Cuits lentement, les pattes de porcelets libèrent la viande de l'os et créent une sauce riche et la coriandre et le vinaigre lui donne une saveur parfaite. L'une des recettes les plus appréciées de l'Alentejo.



Para Partilhar / To Share / Pour Partager

Tábua de enchidos e queijos portugueses 15€ **Cheeses and smoked portuguese saussages board** **Planche à saucisses et fromages portugais**

