

Couvert Papa

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

Selection of Breads, Cheese, Sausages,
Speciality of the Day
and Olives
8€

Tapas Starters

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

Goat Cheese in Crunchy 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
Cheddar Picante e Bacon Crocante

Crispy Fried Potatoes, Spicy Cheddar
and Crispy Bacon

6€

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€

Sopa Soup

Crème de Legumes

Creamy Vegetable Soup

3,5€

Saladas Salads

Queijo de Cabra,

Mel e Frutos Secos (V)

**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€

César

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

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

14€

Niçoise

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

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

14,5€

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

15,5€

Pastas e Risottos

Tagliatelle ai Funghi e Pancetta
14€

Fettucine Alfredo 
13,5€

Gnocchi com Espinafres,
Molho Roquefort e Cogumelos
Gnocchi with Spinach, Roquefort Sauce
and Mushrooms
14€

Spaghetti Nero com Gambas
Spaghetti Nero with Shrimp
16€

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€

Risotto de Camarão
Shrimp Risotto
18€

Carnes Meats

Alheira de Caça

Batata Papa, Ovo Estrelado e Salada

Game Meat Sausage with Fried Potatoes,
Fried Egg and Salad

13,5€

Hambúrguer de Novilho Angus*

Opções de Molho: À Portuguesa,

Roquefort ou Três Pimentas, Batata Papa e Salada

Sauces Selection: Portuguese, Roquefort or
Three Pepper Sauce with Fried Potatoes and Salad

15,5€

Piano de Porco com Molho Barbecue

Batata Papa e Salada

Glazed Barbecue Pork Ribs with Fried
Potatoes and Salad

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€

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€

Opção Vazia Angus Grain-fed (300gr)

Grain-fed Angus Short Loin Option (300gr)

24€

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 (850g) **2 PAX**

30 dias de maturação / Dry aged 30 days

Batata Papa e Salada

with Fried Potatoes and Salad

63€

Tomahawk (1Kg) **2 PAX**

30 dias de maturação / Dry aged 30 days

Batata Papa e Salada

with Fried Potatoes and Salad

68€

Tábuas Wood Plates

2 pessoas / 2 persons

Montanha

Plumas de Porco Preto, Posta de Vitela,
Cogumelos Portobello, Queijo Chèvre, Batata Papa,
Arroz e Feijão Preto

Mountain — Black Pork Pluma and Veal, Portobello Mushrooms,
Chèvre Cheese, Fried Potatoes, Rice and Black Beans

41€

Argentina

Picanha e Maminha Angus (Grain-fed), Abacaxi
Assado, Batatas Papa, Arroz e Feijão Preto

Argentinian — (Grain-Fed) Angus Sirloin Cap Steak
and Tri-tip Steak, Grilled Pineapple, Fried Potatoes,
Rice and Black Beans

43€

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€

Picanha Angus (Grain-Fed)

Batata Papa, Feijão Preto, Arroz e Salada

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

21,5€

Posta de Alcatra

Batata Papa, Queijo Chèvre e Cogumelos

Rump Steak with Fried Potatoes,
Chèvre Cheese and Mushrooms

20€

Maminha Angus (Grain-Fed)

Batata Papa, Feijão Preto, Arroz e Salada

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

19,5€

Grelha Grill

Peixe

Peixe do Dia Grelhado na Brasa

Puré de Batata, Tomate Seco e Salada

Grilled Fish of the Day with Mashed Potatoes,
Dried Tomato and Salad
PV

Lombo de Atum

Puré de Batata, Tomate Seco e Salada

Tuna Loin with Mashed Potatoes,
Dried Tomato and Salad
19,5€

Polvo na Brasa

**Puré de Batata, Tomate Seco,
Salada e Coulis de Pimento**

Grilled Octopus with Mashed Potatoes,
Dried Tomato, Salad and Red Pepper Coulis
25€

Sobremesas Desserts

Cheesecake de Maracujá

Passion Fruit Cheesecake

5,5€

Acompanhe com / Serving Suggestions

Alorna 5y (3,5€)

Tiramisu de Frutos Vermelhos

Red Fruits Tiramisu

5,5€

Acompanhe com / Serving Suggestions

Madeira D'Oliveiras 5y (4€)

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 Quinta do Noval LBV (4€)

Panacota de Chocolate Branco e Mousse de Framboesa

White Chocolate Panacota with Raspberry Mousse

6€

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 Vasques de Carvalho Vintage (9€)

Clientes com alergias e intolerâncias alimentares deverão consultar um dos nossos colaboradores antes de efetuar o pedido.

Clientes com alergias e intolerâncias mais fortes 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.