

Carta Primavera/Verão 2020

COUVERT

Couvert4,00 €

Pão Azeite de Trás os Montes, Mousse de Peixes e Peixinhos da Horta | Our Bread, Olive Oil from Trás os Montes, Sardine mousse and Tempura green beans

PETISCOS | APPETIZERS

Os Nossos Pequenos Pratos

Carpaccio de Polvo na sua salada em vinagrete de ervas e pimentos 10,00 €

Octopus Carpaccio on his salad with fresh peppers and fine herbs vinaigrette

Um Arraial de Santo António (Sardinha na Broa)9,00 €

Confit Sardines on a cornbread with peppers and tomatoes

Croquetes de Pato e Alheira com gelatina de laranja e gengibre6,50 €

Duck, garlic sausage and greens on a croquete with orange ginger jelly

Lisboa nao seja Francesa (Francesinha em Lisboa)7,00 €

Francesinha (Traditional bread with Ox tail on Spicy tomato sauce)

Choco frito com aioli de Alcaparras8,50 €

Breaded cuttlefish with capers aioli

Pica pau de atum com salicórnea em molho de soja8,00 €

Tuna sliced beef on a soya sauce with salicornia

Tábua de queijos nacionais com marmelada branca de Odivelas7,50 €

Selection of Portuguese Cheeses with white Marmalade from Odivelas

Tábua de enchidos de Porco Preto7,50 €

Selection of Black Pork sausages

Escabeche de Coelho sobre tostas caseiras8,00 €

Traditional Rabbit pickled on homemade toasted bread

CALDOS | BROTHS

As nossas sopas

Sopa de Peixes e Mariscos6,50 €

Fish and Seafood soup

Sopa de Legumes da época4,50 €

Season Vegetables soup

VEGETARIANOS | HOME GROWN VEGETABLES

A nossa selecção de vegetais

Caril de Legumes da Horta 13,00 €

Vegetables Curry with an Indian touch



Arroz cremoso de cogumelos com Grana Padanno 12,50 €

Mushrooms rizotto

DO MAR | FROM THE SEA

Pratos de Peixe

Arroz cremoso de choco com sua tinta 14,50 €

Squid risotto with his ink

Bacalhau albardado com arroz cremoso de tomate 14,00 €

Codfish cakes with a creamy tomato rice

Polvo na grelha à nossa moda 17,50 €

Grilled Octopus with Baked potatoes and turnip greens

Bacalhau confitado com puré de batata e alho assado, pimentada e pó de azeitona 16,50 €

Confited Codfish fillet with potato and roasted garlic puré on a peppers and onions sauce with dried olives

Peixe do dia com Legumes da época no azeite 19,00 €

Cach of the day with season vegetables

DA TERRA | LOCAL PRODUTS FROM THE FARM

Pratos de Carne

Barriga de Leitao com Puré de Abóbora Hokkaido e Couve frita 16,00 €

Piglet Belly on a low cooking with hokkaido pumpkin purée and crispy cabbage

Crepinette de Cabrito com bróculos Bimy e batata sautée com demi glace de tamarindo 17,50 €

Roasted Kid with noisette potatoes sautéed and Bimy broccoli on a tamarindo demi glace sauce

Arroz Cremoso de rabo de Boi com farofa de Cebola corada 14,50 €

Ox tail Rizotto with onions crumble

Plumas de Porco Preto com Arroz cremoso de Cogumelos Selvagens 16,00 €

Black Pork Plumas with a mushrooms rizotto

O nosso arroz de pato com citronete de laranja 14,40 €

Duck rice with an orange citronette

Bochecha de vaca estufada em vinho tinto com puré de batata doce e brócolo
Bimi 15,00 €
Beef cheeks on a red wine stew with sweet potato puree and Bimi brócolis

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Acompanhamento à parte

Arroz Malandrinho de Coentros3,00 €
Coriander creamy rice

Batata Frita3,50 €
French fries

Salada Verde3,00 €
Green Salad

Legumes da Época Salteados4,00 €
Sautéed season vegetables

DO CONVENTO | FROM THE CONVENT

As nossas sobremesas

O melhor bolo de Chocolate de Lisboa5,00 €

Best chocolate cake of Lisbon

Os nossos morangos recheados5,50 €

Lisboa é linda strawberries

Sopa de morangos e hortelã com leite creme caramelizado5,50 €

Confited strawberries with mint on vanilla custard

Bolo de Noz com Creme de Ovos no Chocolate e caramelo Salgado6,00 €

Walnuts cake with eggs cream on chocolate and salted caramel

Pudim abade de priscos com sorbet de lima6,50 €

Conventual flan with lime sorbet

Bolo 3 chocolates com caramelo salgado6,00 €

Three layers and salted caramel chocolate cake