



Pratos para partilhar  
(Plates to share)

CAMARÃO DA GRAÇA 12.5

CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MALAGUETA, FINALIZADOS COM MANTEIGA DE CABRA E COENTROS FRESCOS.

SAUTÉED SHRIMP WITH GINGER AND MALAGUETA CHILI, FINISHED WITH GOAT BUTTER AND FRESH CORIANDER.

BATATA DO LARGO 7.9

BATATAS FRITAS CROCANTES COM CEBOLA CARAMELIZADA, CHOURIÇO TOSTADO, MAIONESE DE KIMCHI E SALSA.

CRISPY FRIED POTATOES WITH CARAMELIZED ONIONS, TOASTED CHORIZO, KIMCHI MAYO, AND PARSLEY.

COGUMELOS À BULHÃO PATO 8.9

SELEÇÃO DE COGUMELOS SALTEADOS NO CLÁSSICO MOLHO BULHÃO PATO.

SELECTION OF SAUTÉED MUSHROOMS IN THE CLASSIC BULHÃO PATO SAUCE.

CROCANTE DE ATUM 14.9

TÁRTARO DE ATUM COM MAIONESE DE KIMCHI, CEBOLINHO, CEBOLA CROCANTE E HOSTIA DE ARROZ ESTALADIÇA.

TUNA TARTARE WITH KIMCHI MAYONNAISE, CHIVES, CRISPY ONION, AND PUFFED RICE OYSTER.



## HÚMUS DO MONTE

8.5

HÚMUS DE GRÃO COM ESPECIARIAS, MIX DE FOLHAS E PÃO TOSTADO.

CHICKPEA HUMMUS WITH SPICES, MIXED GREENS, AND TOASTED BREAD.

## QUEIJO E ENCHIDO

10.9

QUEIJO CREMOSO, CHOURIÇO ARTESANAL, AZEITONAS MARINADAS, FRUTOS SECOS E PÃO.

CREAMY CHEESE, ARTISANAL CHORIZO, MARINATED OLIVES, DRIED FRUITS, AND BREAD.

## DESCOBERTA

9.9

COSTELA COZINHADA DURANTE 6 HORAS, GRATINADA SOBRE PURÉ DE BATATA SUAVE.

RIBS COOKED FOR 6 HOURS, GRATINATED OVER SMOOTH MASHED POTATOES.

## P R A T O S ( M A I N C O U R S E )

## RISOTTO COGUMELOS MIX

12.9

UM RISOTO CREMOSO, PREPARADO COM UMA VARIEDADE DE COGUMELOS MISTOS E UMA TEXTURA SUAVE.

A CREAMY RISOTTO COOKED WITH A VARIETY OF MIXED MUSHROOMS, OFFERING SMOOTH, COMFORTING TEXTURE.

## POLVO À LAGAREIRO

19.9

POLVO MACIO ASSADO COM BATATAS, ALHO E AZEITE.

TENDER OCTOPUS ROASTED WITH POTATOES, GARLIC, AND OLIVE OIL,.



BIFE DE VACA 16.9

BIFE DE VACA TENRO SERVIDO COM UM MOLHO RÔTI E PURÊ TRUFADO CREMOSO.

TENDER BEEF STEAK SERVED WITH A RICH RÔTI SAUCE AND CREAMY TRUFFLED MASHED POTATOES.

PRESA DE PORCO COM LEGUMES À JULIENNE 17.9

PRESA DE PORCO PRETO IBERICO ACOMPANHADA DE LEGUMES CORTADOS EM JULIENNE.

JUICY IBERIAN PORK SHOULDER SERVED WITH FINELY SLICED JULIENNE VEGETABLES.

FRANGO BRASEADO COM BATATA FRITA 11.9

FRANGO BRASEADO SERVIDO COM BATATA FRITA CROCANTE.

BRAISED CHICKEN SERVED WITH CRISPY FRIES.

RISOTO DE ARROZ NEGRO COM LULAS E CAMARÕES 15.9

RISOTO DE ARROZ NEGRO COM TEXTURA RICA, SERVIDO COM LULAS E CAMARÕES TENROS.

BLACK CHARCOAL RICE RISOTTO COOKED TO A RICH TEXTURE AND SERVED WITH TENDER SQUID AND SHRIMP.

BACALHAU 'ALFAZEMA' 15.9

CAMADAS DE BATATA MACIA GRATINADA COM MOLHO BECHAMEL E QUEIJO, FINALIZADAS COM BACALHAU DESFIADO.

LAYERS OF TENDER POTATO BAKED WITH CREAMY BÉCHAMEL AND MELTED CHEESE, TOPPED WITH SHREDDED COD FISH.



## SALADAS | SALADS

SALADA DE POLVO 12.9  
(OCTOPUS SALAD)

SALADA DE MELANCIA COM QUEIJO HALLOUMI 9.8  
(WATERMELON SALAD WITH HALLOUMI CHEESE)

## ACOMPANHAMENTOS | SIDES

SALADA VERDE (GREEN SALAD) 4.8

ARROZ BRANCO (WHITE RICE) 2.6

LEGUMES SALTEADO (VEGGIES SAUTEE) 3.3

BATATA FRITA (FRENCH FRIES) 2.5

PURE DE BATATA (POTATO PUREE) 3.5

## SOBREMESAS | DESSERTS

COLD CHEESECAKE 5.5

MOUSSE CHOCOLATE 4.3

DOCE ALFAZEMA 3.6

