

À CHEGADA

- Cesto de pães (fermentação natural) 2,80
- Patê do talho 2,50
- Ovinhos de codorniz e azeite de tomilho limão 3,20
- Azeitonas 2,10
- Queijo de ovelha 3,50

PARA COMEÇAR

- Sopa do dia 4,00
- Paello da terra 12,50
- Lassanha de legumes 14,50
- O clássico tártaro de novilho picado à mão com avelãs tostadas 13,80
- Escondidinho de rabo de boi, mandiquinha e salsa 9,80
- Tutano de bovino no forno com limão, tomate, pinhões, alecrim e salsa 9,20
- Focinho de porco grelhado, creme de coentros, cebola vinagrada e azeite de trufa 13,50
- Entremezado de porco grelhado, creme de alho e vinagrete de tomate assado 9,80
- Modas grelhadas, pimentão da horta e piri-piri 8,50
- Cogumelos gratinados 8,50

DA GRELHA

- Mão de cabrito e batata assada 28,00
- Costeleta de porco do Montado 14,50
- Bife do beijinho Black Angus nacional 15,80
- Bife da vaca Black Angus nacional à cortador 22,80
- Costeleta de Angus nacional 78,00/Kg

AS CARNES MATURADAS

- Costeleta de vaca de trabalho , com 60 dias de maturação 110,00/Kg
- Costeleta de vaca de trabalho , com 210 dias de maturação 140,00/Kg
- Costeleta de boi castrado , com 60 dias de maturação 215,00/Kg

OS NOSSOS MOLHOS

- Creme de manteiga e alho 3,00
- Vinagrete de legumes (com glacé de carne) 3,00
- Mostarda de azeitonas verdes e demascos 3,00

PARA ACOMPANHAR

- Batata frita 4,80
- Batata assada 4,80
- Salada de legumes grelhados 4,80
- Salada de tomate 4,80
- Salada verde 4,80
- Aroz de legumes no forno 4,80

PARA FINALIZAR

- Mousse de chocolate e pinja 6,00
- Creme queimado de maracujá 5,50
- Baba de camelo 5,00
- Bolo de queijo e frutos vermelhos 6,50
- Pudim de mel e laranja 6,00
- Queijo da Ilha 24 meses 60 g 6,50
- Sorvete de morça verde 3,00
- Sorvete de morango 3,00
- Sorvete de melão, gengibre e lima 3,00
- Sorvete de maracujá e manjerico 3,00
- Gelado de baunilha 3,00