



Restaurant - Bar

Peixe/Fish

<i>Tranches de Salmão com Legumes da Época e Molho Aioli/</i>	€13,50
Salmon Fillets with Seasonal Vegetables and Aioli	
<i>Bacalhau à Tacho Real / Cod à la Tacho Real</i>	€13,50
<i>Filetes com Molho de Camarão / Fried Fillets with Shrimp Sauce</i>	€16,50
<i>Robalinho com Molho de Amêndoa / Sea Bass with Almond Sauce</i>	€17,00
<i>Bacalhau Assado em Cama de Grelas e Batatas Braseadas /</i>	€17,50
Grilled Cod with Rapini and Roasted Potatoes	
<i>Polvo Salteado com Batatas Braseadas e Legumes da Época /</i>	€17,50
Sautéed Octopus with Roasted Potatoes and Seasonal Vegetables	
<i>Arroz à angolana (para duas pessoas) / Angolan Rice (serves two)</i>	€35,00

Carnes/Meat

<i>Bife de Vitela Aromatizado com Coentros / Veal Steak flavored with Coriander</i>	€14,00
<i>Costeletas de Borrego em manteiga de Hortelã / Lamb Chops with Mint Butter</i>	€16,50
<i>Medalhões do Lombo à Ceifeira / Veal Tenderloin à Ceifeira</i>	€17,50
<i>Perdiz à Gardeza/ Partridge au Gardeza</i>	€20,00
<i>Chateaubriand (para duas pessoas / serves two)</i>	€38,50

Trilogia de Bifes

Steak au Poivre	€22,00
<i>Naco do Lombo au Roquefort / Tenderloin Steak au Roquefort</i>	€22,00
<i>Naco do Lombo à Tacho Real / Steak au Tacho Real</i>	€22,00

Acompanhamento Extra / Extra Side Dish	€4,00
--	-------

Doces Tradicionais Portugueses	€5,00
--------------------------------	-------



Couvert

<i>Pão (cesto) / Bread (basket)</i>	€2,00
<i>Manteiga (cada) / Butter (portion)</i>	€1,00
<i>Azeitonas (prato) /Olives (portion)</i>	€1,25
<i>Queijo (prato) /Cheese (portion)</i>	€5,00
<i>Presunto (prato) /Ham (portion)</i>	€8,50

Entradas / Starters

<i>Cogumelos à la Creme / Mushrooms à la Creme</i>	€10,00
<i>Vieira Gratinada / Scallop Gratin</i>	€13,00
<i>Gambas al Ajillo / Prawns al Ajillo</i>	€17,50
<i>Sapateira Recheada / Stuffed Brown Crab</i>	€17,00

Sopas

<i>Creme de Legumes /Creamy of Vegetables</i>	€3,50
<i>Sopa de Cebola Gratinada / Gratinéed Onion Soup</i>	€4,50
<i>Aveludado de Abóbora com Capuccino de Avelã/</i>	€5,00
<i>Pumpkin Velouté with Hazelnut Cappuccino</i>	

Saladas/Salads

<i>Salada Mista / Mixed Salad</i>	€4,00
<i>Salada Caprese/ Caprese Salad</i>	€8,50
<i>Salada Caesar / Caesar Salad</i>	€12,00

Vegetariano / Vegetarian

<i>Legumes da época gratinados com Mozzarella</i>	€10,00
<i>Seasonal Vegetables au Mozzarella Gratin</i>	



Peixe/Fish

<i>Tranches de Salmão com Legumes da Época e Molho Aioli/</i>	€13,50
<i>Salmon Fillets with Seasonal Vegetables and Aioli</i>	
<i>Bacalhau à Tacho Real / Cod à la Tacho Real</i>	€13,50
<i>Filetes com Molho de Camarão / Fried Fillets with Shrimp Sauce</i>	€16,50
<i>Robalinho com Molho de Amêndoa / Sea Bass with Almond Sauce</i>	€17,00
<i>Bacalhau Assado em Cama de Grelas e Batatas Braseadas /</i>	€17,50
<i>Grilled Cod with Rapini and Roasted Potatoes</i>	
<i>Polvo Salteado com Batatas Braseadas e Legumes da Época /</i>	€17,50
<i>Sautéed Octopus with Roasted Potatoes and Seasonal Vegetables</i>	
<i>Arroz à angolana (para duas pessoas) / Angolan Rice (serves two)</i>	€35,00

Carnes/Meat

<i>Bife de Vitela Aromatizado com Coentros / Veal Steak flavored with Coriander</i>	€14,00
<i>Costeletas de Borrego em manteiga de Hortelã / Lamb Chops with Mint Butter</i>	€16,50
<i>Medalhões do Lombo à Ceifeira / Veal Tenderloin à Ceifeira</i>	€17,50
<i>Perdiz à Gardeza/ Partridge au Gardeza</i>	€20,00
<i>Chateaubriand (para duas pessoas / serves two)</i>	€38,50

Trilogia de Bifes

<i>Steak au Poivre</i>	€22,00
<i>Naco do Lombo au Roquefort / Tenderloin Steak au Roquefort</i>	€22,00
<i>Naco do Lombo à Tacho Real / Steak au Tacho Real</i>	€22,00

<i>Acompanhamento Extra / Extra Side Dish</i>	€4,00
---	-------

<i>Doces Tradicionais Portugueses</i>	€5,00
---------------------------------------	-------