



MENU DE JANTAR
DINNER MENU

ENTRADAS • STARTERS

Couvert (por pessoa) €2,70

Manteiga, Patê, Azeitonas, Pão

Couvert (per person)

Butter, Pate, Olives and Bread

Sopa do Dia €5,70

Soup of the Day

Creme de Abóbora assada €7,00

com Pão torrado

Roasted Pumpkin soup with Bread croutons

Salada Verde (Mescla de Alfaces, Pepino, €7,00

Pimento verde e Maçã)

Green Salad (Lettuce mix, Cucumber,

green Pepper and Apple)

Bolinhas de Alheira com Sementes €8,70

de Sésamo e Maionese de Alho

Sausage balls with Sesame Seeds

served with Garlic Mayo

Salada de Pepino com bolinhas €9,00

de Beterraba e Maionese Vegan

Cucumber salad served with Beetroot balls

and Vegan Mayo

Salada de Burrata com Tomate cereja €10,00

e Manjericão

Cherry Tomato and Burrata salad with Basil

Camarão salteado com Manteiga de Alho €15,70

e Ervas, servido em Tosta

Sautéed Prawns with Garlic and Herbs butter,

served on Toast

CARNE (GRELHADA) • MEAT (GRILLED)

Carré de Borrego €29,00
Lamb rack

Costela de Novilho €29,00
Beef chop

Entrecôte Angus €28,00
Entrecôte Angus

Bife da Vazia marmoreada €27,00
Marbled Sirloin Steak

Presa de Porco preto com Laranja €26,00
Black Pork tusk with Orange

Costeletas de Porco preto com Laranja €24,00
Black Pork chops with Orange

Supremo de Frango €21,00
Chicken supreme

||| **Escolha 2 acompanhamentos para o seu grelhado:**
||| *Select two side dishes to garnish your grilled meal:*

Esparregado • Sautéed Spinach

Migado de Batata com Espargos

Mashed Potatoes with Asparagus

Arroz de Feijão “malandrinho” • “Malandrinho” Bean Rice

Seleção de Legumes • Vegetable selection

Batata frita • French Fries

Salada de Tomate com Cebola • Tomato salad with Onion

A ESCOLHA DO CHEF • THE CHEF SELECTION

Bife à Portuguesa €27,70
Sirloin Steak Portuguese style

PEIXE • FISH

Filete de Corvina grelhado €25,70
com Espargos salteados e Batata a murro

*Grilled Croaker Fish filet with sautéed
Asparagus and roasted Potatoes*

Tentáculos de Polvo grelhados €23,70
com Batata doce, Beterraba salteada
e Cebola roxa

*Grilled Octopus tentacles with Sweet Potato,
sautéed Beetroot and red Onions*

Lombos de Bacalhau confitado €22,70
com migado de Batata e espinafres

Cod fish confit with Potato and Spinach mash

Filetes de Salmão grelhado €22,70
com Arroz de Coentros e Brócolos

*Grilled Salmon filet with Coriander Rice
and Broccoli*

AS NOSSAS SUGESTÕES VEGAN *OUR VEGAN SELECTION*

- | | |
|---|---------------|
| Cogumelos Portobello recheados com
Batata doce, Brócolos e Tomates secos
<i>Stuffed Portobello Mushrooms with Sweet
Potato, Broccoli and sun-dried Tomatoes</i> | €19,50 |
| Tofu grelhado na chapa com misto
de Legumes salteados
<i>Grilled Tofu with mixed sautéed Vegetables</i> | €18,00 |
| Hambúrguer de Beterraba com Quinoa,
Frutos secos e Legumes
<i>Beetroot Burger with Quinoa, Dried Fruits
and Vegetables</i> | €17,70 |

RISOTTOS E MASSAS • RISOTTOS AND PASTAS

- | | |
|--|---------------|
| Risotto de Camarão com Queijo Parmesão
<i>Shrimp Risotto with Parmesan Cheese</i> | €19,00 |
| Risotto de Cogumelos e Espargos
com Queijo Parmesão
<i>Mushroom and Asparagus Risotto
with Parmesan Cheese</i> | €17,00 |
| Massa fresca com Camarão
<i>Fresh Pasta with Shrimps</i> | €19,70 |
| Massa fresca à la Carbonara
<i>Fresh pasta alla Carbonara</i> | €17,70 |

ACOMPANHAMENTOS • GARNISHES

Batata frita €4,70
French Fries

Salteado de Legumes €5,70
Sautéed Vegetables

Arroz branco €3,70
White Rice

Salada de Alface e Tomate €4,70
Lettuce and Tomato Salad

MOLHOS • SAUCES

Maionese de Alho assado €2,70
Roasted Garlic Mayonaise

Cogumelos €2,70
Mushroom

3 Pimentas €2,70
3 Pepper blend

Berneasse €2,70
Bearneasse

SOBREMESAS • DESSERTS

**Delícia de três Chocolates
com Sorvete de Framboesa** **€9,70**

*Three Chocolate delight
with Raspberry Sorbet*

**Crème brûlée de Poejo e Avelã
com Gelado de Café** **€9,00**

*Pennyroyal and Hazelnut Crème brûlée
with Coffee Ice Cream*

**Brownie de Chocolate com Gelado
de Iogurte Búlgaro com Morangos** **€8,70**

*Chocolate Brownie with Bulgarian Yogurt
and Strawberry Ice Cream*

Cheesecake de Limão **€8,70**

Lemon Cheesecake

Meia pensão: ao jantar tem um crédito de €31

Half Board: at dinner has a €31 credit

Informação alimentar (alergénios): Caro cliente, os produtos alimentares para venda e consumo neste estabelecimento não estão isentos de substâncias ou produtos causadores de alergias ou intolerâncias. Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte os nossos colaboradores antes de efectuar o seu pedido.

Ingredient information (allergens): Dear guest, the foods available for sale and consumption in this establishment are not free of substances or products which cause allergies or intolerances. If you need any information about allergens please ask our staff before placing your order.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Preços com IVA incluído. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

This establishment has a complaints book. Prices include VAT.

No dish, food or beverage product, including the couvert, can be charged if not requested by the client or if it is not consumed.