

COUVERT P/PESSOA | P/PERSON

SOPA | SOUP

Pão, azeite, pasta de tomate
Bread, Olive oil, tomato paste 2.50

Sopa de tomate (quente ou fria)
Tomato soup (hot or cold) 4.00

Caldo Verde
Traditional cabbage soup with chorizo 4.50

PARA PICAR | TO NIBBLE

Pimentos 'Padrón'
'Padrón' peppers 4.50

Trouxas de alheira com espinafres
Filo pastry with bread sausage and spinach 5.00

Peixinhos da Horta, maionese de limão
Green bean tempura, lemon mayonnaise 6.00

Morcela da Beira com maçã
Black pudding with apple 6.50

Ovos mexidos com cogumelos e crutons
Scrambled eggs with mushrooms and croutons 6.50

Costelinhas de porco Bísaro
Braised Bísaro pork ribs 7.50

Filetes de polvo, molho tártaro
Octopus filets with tartar sauce 9.50

Presunto seleção
Cured Ham 11.00

Iscas do cachaço de bacalhau, maionese de tomate seco
Codfish fritters with dry tomatoes mayo 9.50

Salada de alcachofras e queijo de cabra ^{veg}
Artichoke salad with cured goat cheese ^{veg} 10.50

Bacalhau fumado com tomate seco e amêndoa
Smoked codfish with dry tomato and almond 9.50

Trio de saladinhas: Camarão e ovo /
Bacalhau e grão / Atum com feijão frade e maçã
Chef's salad selection: Shrimp and egg / Codfish and chickpeas / Tuna with black eyed bean and apple 12.00

PICA-PAU | PICA-PAU

Cogumelos com salsa e alho ^{veg}
Mushrooms with garlic and parsley ^{veg} 6.50

Coxa de frango à portuguesa
Chicken thigh with savora mustard 8.00

Camarão e lula com malagueta
Shrimp and squid with peppers 12.50

Vitela maronesa com picles
Veal sauteed with pickles 9.50

Dose de batata em gomos frita
Potatoes wedges 2.50

PRINCIPAIS | MAIN

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Lulas grelhadas com molho de manteiga, esmagada de batata e espinafre <i>Grilled squids with butter sauce, potato and spinach smash</i> | 14.00 | Perna de pato com canela, azeitonas e legumes salteados <i>Duck leg with cinnamon, olives and sauteed vegetables</i> | 14.50 |
| Bacalhau à Brás <i>Codfish with julienne potatoes and scrambled egg</i> | 14.50 | Porco Bísaro com arroz cremoso de cogumelos <i>Bísaro pork with juicy mushrooms rice</i> | 15.50 |
| Arroz de polvo no forno e seus filetes <i>Octopus fillets with oven backed rice</i> | 16.50 | Secretos de porco Bísaro com milho de tomate <i>Braised Bísaro pork with tomato polenta</i> | 16.50 |
| Lombo de bacalhau à minhota <i>Codfish loin "minhota" style</i> | 16.50 | Costela mendinha com arroz de forno <i>Roasted veal rib with chorizo rice</i> | 16.50 |
| Ameijoas com feijão manteiga <i>Clams with butter beans</i> | 17.50 | Bife de vitela à Portuguesa com presunto <i>Veal steak, garlic laurel sauce and cured ham</i> | 18.00 |
| Arroz de camarão e sapateira <i>Juicy shrimp and crab rice</i> | 22.00 | Posta de vitela maronesa à vilão <i>Grilled Maronesa veal steak, olive oil sauce</i> | 18.00 |
| Macarrão com Ratatouille ^{veg} <i>Ratatouille with penne ^{veg}</i> | 13.50 | | |

SOBREMESAS | DESSERTS

| | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| Bolo de chocolate sem farinha, pralinée de Avelã <i>Chocolate cake without flour, hazelnut cream</i> | 5.00 | Toucinho-do-Céu com sorvete de framboesa <i>Almond and egg cake with raspberry sorbet</i> | 5.50 |
| Dalva Porto Lote José Guedes | 6.50 | Porto Cruz 10 Anos | 7.50 |
| Gelado de caramelo salgado e creme de avelã <i>Salted caramel ice cream with hazelnut cream</i> | 5.00 | Gorgonzola com pêra em Porto e balsâmico <i>'Gorgonzola' with pear in Port wine preserve</i> | 5.50 |
| Dalva Porto Colheita 1999 | 10.00 | Porto Cruz Late Bottled Vintage 2003 | 6.50 |
| Leite creme 'Gran Cruz' queimado, com sorvete de tangerina <i>'Gran Cruz' Crème Brulée, mandarin sorbet</i> | 5.00 | Queijo de ovelha amanteigado com chutney de tomate e maçã <i>Sheep cheese with tomato apple chutney</i> | 5.50 |
| Dalva Dry White 10 Anos | 5.50 | Dalva Porto Colheita 2011 | 10.00 |
| Torta de laranja enrolada <i>Portuguese orange pudding</i> | 5.50 | Fruta <i>Fruit</i> | 4.00 |
| Dalva Porto Lote Miguel Castro e Silva | 6.50 | Gelados e Sorvetes (2 Bolas) <i>Ice cream (2 scoops)</i> | 4.50 |
| | | Baunilha Chocolate Framboesa Tangerina Flor de sal Porto Tawny 10 Anos <i>Vanilla Chocolate Raspberry Mandarin "Fleur de sel" Porto Tawny 10 Years Old</i> | |

Para mais informações sobre os produtos que contenham alergénios, solicitar o dossier disponível para consulta.

For more information on products containing allergens, request the file available for consultation.