

COUVERT P/PESSOA | P/PERSON

Pão, azeite, pasta de tomate <i>Bread, Olive oil, tomato paste</i>	2.50
---	------

PARA PICAR | TO NIBBLE

Pimentos 'Padrón' ^{veg} <i>'Padrón' peppers ^{veg}</i>	5.00	Coxa de frango Piri Piri <i>Piri piri Chicken</i>	8.00
Peixinhos da Horta, maionese de limão ^{veg} <i>Green bean tempura, lemon mayonnaise ^{veg}</i>	6.50	Seleção de enchidos <i>Portuguese sausage platter</i>	9.00
Ovos mexidos e peperonata ^{veg} <i>Scrambled eggs with peppers ^{veg}</i>	6.50	Presunto seleção <i>Cured Ham</i>	11.00
Cogumelos com ovo escalfado, tosta ^{veg} <i>Sautéed mushrooms with poached egg on toast ^{veg}</i>	8.50	Tábua mista de enchidos e queijos <i>Cheese and sausage platter</i>	14.00
Tártaro de bacalhau com puré de grão <i>Codfish tartare with chickpea puree</i>	12.50	Tábua de queijos portugueses <i>Portuguese cheese platter</i>	15.50
Iscas do cachaço de bacalhau, maionese de tomate seco <i>Codfish fritters with dry tomatoes mayo</i>	12.50		

SALADAS E PADINHAS | SALADS & SANDWICHES

Salada de alcachofras e queijo cabra ^{veg} <i>Artichoke salad with cured goat cheese ^{veg}</i>	11.50	Hamburguer vegan em pão d'água ^{veg} <i>Veggie Burger ^{veg}</i>	11.50
Salada de espargo verde com presunto e vinagreta de tomate seco <i>Green asparagus and cured ham salad with sun dried tomatos</i>	12.50	Hamburguer com cogumelos, picle de cebola e Porto <i>Hamburguer with mushrooms and onion Port pickle</i>	11.50
Preguinhos com presunto (2x) <i>Small steak sandwiches with cured ham (2x)</i>	12.00	Hamburguer com queijo cabra, mostarda e mel <i>Hamburguer with goat cheese, honey mustard sauce</i>	12.50
Dose de batata em gomo frita ^{veg} <i>Potatoes wedges ^{veg}</i>	3.50		

PRINCIPAIS | MAIN

Penne com peperonata ^{veg} <i>Penne peperonata ^{veg}</i>	14.50	Porco bísaro com arroz cremoso de cogumelos <i>Bísaro pork with juicy mushrooms rice</i>	18.50
Bacalhau à Brás <i>Codfish with julienne potatoes and scrambled egg</i>	16.50	Entrecôte à Portuguesa com presunto <i>Veal steak, garlic laurel sauce and cured ham</i>	24.00
Arroz de polvo Provençal e seus filetes <i>Octopus rice and fillets</i>	22.00		

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo de chocolate sem farinha e pralinée de Avelã <i>Chocolate cake without flour, hazelnut cream</i> Dalva Porto Ruby Lote José Guedes	5.50	Toucinho-do-Céu com sorvete de framboesa <i>Almond and egg cake with raspberry sorbet</i> Porto Cruz 10 Anos	6.00
Tarte de queijo no forno, conserva de fruta <i>Oven baked cheesecake, fruit jam</i> Dalva Porto Lote Miguel Castro e Silva	5.50	Gorgonzola com pêra em Porto e balsâmico <i>'Gorgonzola' with pear in Port wine preserve</i> Porto Cruz Late Bottled Vintage 2003	7.50
Leite creme 'Gran Cruz' queimado, com sorvete de tangerina <i>'Gran Cruz' Crème Brulée, mandarin sorbet</i> Dalva Porto Dry White 10 Anos	5.50	Queijo de ovelha amanteigado com chutney de tomate e maçã <i>Sheep cheese with tomato apple chutney</i> Dalva Porto Colheita 2011	6.00
Gelado de caramelo salgado e creme de avelã <i>Salted caramel ice cream with hazelnut cream</i> Dalva Porto Colheita 1997	6.00	Fruta <i>Fruit</i> Gelados e Sorvetes (2 Bolas) <i>Ice cream (2 scoops)</i> Chocolate Baunilha Framboesa Porto Tawny 10 Anos Tangerina <i>Chocolate Vanilla Raspberry Porto Tawny 10 Years Old Mandarin</i>	5.00
			5.50