

COUVERT P/PESSOA | P/PERSON

SOPA | SOUP

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

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

Caldo Verde 4.50
Traditional cabbage soup with chorizo

PARA PICAR | TO NIBBLE

Pimentos 'Padrón' 4.50
'Padrón' peppers

Orelha de porco grelhada, maionese de estragão e alcaparras 6.00
Grilled pig's ear with tarragon mayo

Peixinhos da Horta, maionese de limão ^{veg} 6.00
Green bean tempura, lemon mayonnaise ^{veg}

Ovos mexidos com alheira com espinafres 6.50
Scrambled eggs with alheira and spinach

Folhado de legumes com espinafres e requeijão ^{veg} 6.00
Vegetable puff pastry with spinach and cottage cheese ^{veg}

Morcela da Beira com maçã 7.50
Black pudding with apple

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

Guisado de feijão catarino com enchidos 7.50
Bean stew with Portuguese charcuterie

Tarte de peixe com batata 'Fish cake' 6.50
Fish cake

Figado de vitela maronesa salteado com cebola e Vinho do Porto 7.50
Sauteed veal liver with onions and Port Wine

Filetes de polvo, molho tártaro 11.50
Octopus filets with tartar sauce

Coxa de frango à portuguesa 8.00
Chicken thigh with savora mustard

Iscas do cachaço de bacalhau, maionese de tomate seco 11.50
Codfish fritters with dry tomatoes mayo

Presunto seleção 11.00
Cured Ham

Tártaro de bacalhau com puré de grão 11.50
Codfish tartare with chickpea puree

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

Camarão e lula com malagueta 12.50
Shrimp and squid with peppers

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

Dose de batata em gomos frita 2.50
Potatoes wedges

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 milhos 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
Arroz de camarão e tamboril <i>Juicy shrimp and monk fish rice</i>	22.00	Bife de vitela à Portuguesa com presunto <i>Veal steak, garlic laurel sauce and cured ham</i>	18.00
Macarrão com Ratatouille ^{veg} <i>Ratatouille with penne ^{veg}</i>	13.50	Posta de vitela maronesa à vilão <i>Grilled Maronesa veal steak, olive oil sauce</i>	18.00

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 Porto Tawny 10 Anos <i>Vanilla Chocolate Raspberry Mandarin Porto Tawny 10 Years Old</i>	