

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

Morcela da Beira com maçã 7.50
Black pudding with apple

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}

Coxa de frango à portuguesa 8.00
Chicken thigh with savora mustard

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

Seleção de enchidos 8.50
Portuguese sausage platter

Camarão e lula com malagueta 12.50
Shrimp and squid with peppers

Presunto seleção 11.00
Cured Ham

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

Tábua mista de enchidos e queijos 14.00
Cheese and sausage platter

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

Tábua de queijos portugueses 15.50
Portuguese cheese platter

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

SALADAS E PADINHAS | SALADS & SANDWICHES

Salada de frango com frutos secos, requeijão e molho de iogurte <i>Chicken salad with dry fruits, cottage cheese and yogurt sauce</i>	9.00	Hamburguer Veggie ^{veg} <i>Veggie Burger^{veg}</i>	9.50
Salada de alcachofras e queijo cabra ^{veg} <i>Artichoke salad with cured goat cheese^{veg}</i>	10.50	Hamburguer com cogumelos, picle de cebola e Porto <i>Hamburguer with mushrooms and onion Port pickle</i>	9.50
Preguinhos com presunto (2x) <i>Small steak sandwiches with cured ham (2x)</i>	9.50	Hamburguer com queijo cabra, mostarda e mel <i>Hamburguer with goat cheese, honey mustard sauce</i>	10.50

PRINCIPAIS | MAIN

Bacalhau à Brás <i>Codfish with julienne potatoes and scrambled egg</i>	14.50	Perna de pato com canela, azeitonas e legumes salteados <i>Duck leg with cinnamon, olives and sauteed vegetables</i>	14.50
Arroz de camarão e tamboril <i>Juicy shrimp and monkfish rice</i>	22.00	Porco bisaro com arroz cremoso de cogumelos <i>Bísaro pork with juicy mushrooms rice</i>	15.50
Macarrão com Ratatouille ^{veg} <i>Ratatouille with penne^{veg}</i>	13.50	Bife de vitela à Portuguesa com presunto <i>Veal steak, garlic laurel sauce and cured ham</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 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.