

COUVERT P/PESSOA | P/PERSON

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

PARA PICAR | TO NIBBLE

Presunto seleção	12.00	Iscas do cachaco de bacalhau, maionese	12.50
Cured Ham		de tomate seco	
		Codfish fritters with dry tomatoes mayo	
Tábua mista de enchidos e queijos	14.00	Salada do mar (polvo, camarão, mexilhão e ovo)	12.50
Cheese and sausage platter		Seafood salad (octopus, shrimp, mussels and egg)	
Seleção de enchidos	9.00	Coxa de frango Piri Piri	8.00
Portuguese sausage platter		Piri piri Chicken	
Tábua de queijos portugueses ^{veg}	15.50	Legumes assados com queijo Quark e	9.00
Portuguese cheese platter ^{veg}		pimentão fumado ^{veg}	
		Roasted vegetables with Quark cheese and	
		smoked paprika ^{veg}	
Pimentos 'Padrón' ^{veg}	5.00	Tomate cereja, gaspacho de avelã e requeijão ^{veg}	7.50
'Padrón' peppers ^{veg}		Cherry tomatoes, hazelnut gazpacho	
		and cottage cheese ^{veg}	

SALADAS E PADINHAS | SALADS & SANDWICHES

Salada de alcachofras e queijo de cabra ^{veg}	11.50	Hamburguer vegan em pão d'agua ^{veg}	11.50
Artichoke salad with cured goat cheese ^{veg}		Veggie Burger ^{veg}	
Salada de frango com molho César	12.50	Hamburguer com cogumelos,	12.50
Chicken Salad with Cesar Dressing		picle de cebola e Porto	
		Hamburguer with mushrooms,	
Preguinhos com presunto (2x)	12.00	onion and Port pickle	
Small steak sandwiches with cured ham (2x)			
Dose de batata em gomos frita ^{veg}	3.50	Hamburguer com queijo cabra, mostarda e mel	13.20
Potatoes wedges ^{veg}		Hamburguer with goat cheese, honey mustard sauce	

PRINCIPAIS | MAIN

Penne com Caponata^{veg} Penne rigate with caponata^{veg}	14.50	Vitela em vinho tinto, puré e legumes Braised veal in red wine, mashed potato and vegetables	19.50
Bacalhau à Brás Codfish with julienne potatoes and scrambled egg	16.50	Entrecôte à Portuguesa com presunto Veal steak, garlic laurel sauce and cured ham	24.00
Arroz de polvo Provençal e seus filetes Octopus rice and fillets	22.00		

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo de chocolate sem farinha, pralinée de Avelã Chocolate cake without flour, hazelnut cream	5.50	Gelado de caramelo salgado e creme de avelã Salted caramel ice cream with hazelnut cream	6.00
Dalva Porto Ruby Reserva Lote José Guedes	6.00	Dalva Porto Colheita 2005	8.00
Parfait de amêndoa com zabaglione de Porto Almond parfait with Port wine zabaglione	5.50	Gorgonzola com pêra em Porto e balsâmico 'Gorgonzola' with pear in Port wine preserve	6.00
Dalva Porto 10 anos branco Lote Miguel Castro e Silva	6.00	Porto Cruz Late Bottled Vintage 2003	6.50
Tarte de queijo no forno, conserva de fruta Oven baked cheesecake, fruit jam	5.50	Queijo de ovelha amanteigado com chutney de tomate e maçã Sheep cheese with tomato and apple chutney	6.00
Porto Cruz Tawny 10 anos	7.50	Dalva Porto Colheita 2011	10.00
Leite creme 'Gran Cruz' queimado com sorvete de tangerina 'Gran Cruz' Crème Brulée, mandarin sorbet	5.50	Fruta Fruit	5.00
Dalva Porto Dry White 10 Anos	5.50	Gelados e Sorvetes (2 Bolas) Ice cream (2 scoops)	5.50
		Chocolate Baunilha Framboesa Porto Tawny 10 Anos Tangerina Chocolate Vanilla Raspberry 10 Years Old Tawny Port Manderin	