

FINGER FOOD

Croquete de Novilho e Mostarda Nacional (unid.) <i>Beef Croquette and Portuguese Mustard (unit)</i>	3€
Pastel de Bacalhau Caseiro (unid.) <i>Homemade Codfish Cake (unit)</i>	3€
Ostras de Aveiro ao Natural (unid.) <i>Fresh National Oysters (unit)</i>	3,5€
 Lascas de Batata com Molho de logurte <i>Potato Skins with Yogurth Sauce</i>	8€
 Peixinhos da Horta com Maionese de Limão <i>Green Beans Tempura with Lemon Mayonnaise</i> Tempo preparação médio: 12 min. <i>Preparation time: 12 min.</i>	8€
 Nachos com Guacamole <i>Nachos with Guacamole</i>	9€
Frango Crocante com Maionese de Lima <i>Crispy Chicken with Lime Mayonnaise</i>	10€
Fatias de Pão Salão Torrado com Tomate e Presunto <i>Tomato and Prosciutto Bruschetta</i>	10€
 Estaladiço de Queijo Cabra no Forno com Mel e Sésamo <i>Crispy Goat Cheese with Honey and Sesame Seeds</i>	10€

ENTRADAS PARA PARTILHAR

SHARING STARTERS

Tártaro de Salmão, Rúcula Selvagem, Manga e Abacate <i>Marinated Salmon Tartare, Rocket Salad, Mango and Avocado</i>	14€
 Salada de Burrata com Rúcula, Nozes e Vinagrete de Mel e Mostarda <i>Burrata, Rocket Salad and Nuts, Mustard and Honey Vinaigrette</i>	15€
Camarão na Frigideira com Alho e Malagueta <i>Sautéed Shrimp, Garlic and Chilli</i>	16€
Tábua de Queijos e Enchidos Portugueses <i>Board of Portuguese Cheeses & Charcuterie</i>	16€

OS NOSSOS PRINCIPAIS

OUR MAIN COURSES

Poke Bowl de Quinoa com Abacate e Salmão Marinado <i>Quinoa and Avocado Poke Bowl with Marinated Salmon</i>	16€
Hambúrguer de Picanha em Brioche, Bacon, Brie, Portobello e Molho de Alho <i>Burger in Brioche Bun, Bacon, Brie Cheese, Portobello Mushroom and Garlic Sauce</i>	16€
Prego do Lombo em Bolo do Caco com Mostarda <i>Sirloin Steak Sandwich in Caco Bread and Mustard</i>	17€
Prego de Atum com Manteiga de Lima, Cebolo e Sésamo <i>Tuna Steak Sandwich, Lime Butter, Spring Onion and Sesame</i>	19€

SOBREMESAS CASEIRAS

HOMEMADE DESSERTS

 Mousse de Chocolate Gelada com Cookies Caseiras <i>Ice Cold Chocolate Mousse with Homemade Cookies</i>	8€
 Leite Creme Queimado de Baunilha <i>Portuguese Vanilla Crème Brûlée</i>	8€
 Churros com Molho de Chocolate Quente <i>Churros with Hot Chocolate Sauce</i>	8€
  Tarte de Caramelo Salgado com Gelado de Nata <i>Salted Caramel Tart with Cream Ice Cream</i>	9€
 Gelado Artesanal (bola) <i>Ice Cream & Sorbet (scoop)</i>	4€
 Salada de Fruta Variada <i>Fruit Salad</i>	5€

IVA incluído à taxa em vigor | VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe | Please inform our team if you have any dietary restriction



Vegetariano | Vegetarian



Responsabilidade Social | Social Responsibility

FINGER FOOD

Croquete de Novilho e Mostarda Nacional (unid.) <i>Beef Croquette and Portuguese Mustard (unit)</i>	3€
Pastel de Bacalhau Caseiro (unid.) <i>Homemade Codfish Cake (unit)</i>	3€
Ostras de Aveiro ao Natural (unid.) <i>Fresh National Oysters (unit)</i>	3,5€
 Lascas de Batata com Molho de logurte <i>Potato Skins with Yogurth Sauce</i>	8€
 Peixinhos da Horta com Maionese de Limão <i>Green Beans Tempura with Lemon Mayonnaise</i> Tempo preparação médio: 12 min. <i>Preparation time: 12 min.</i>	8€
 Nachos com Guacamole <i>Nachos with Guacamole</i>	9€
Frango Crocante com Maionese de Lima <i>Crispy Chicken with Lime Mayonnaise</i>	10€
Fatias de Pão Salão Torrado com Tomate e Presunto <i>Tomato and Prosciutto Bruschetta</i>	10€
 Estaladiço de Queijo Cabra no Forno com Mel e Sésamo <i>Crispy Goat Cheese with Honey and Sesame Seeds</i>	10€

ENTRADAS PARA PARTILHAR

SHARING STARTERS

Tártaro de Salmão, Rúcula Selvagem, Manga e Abacate <i>Marinated Salmon Tartare, Rocket Salad, Mango and Avocado</i>	14€
 Salada de Burrata com Rúcula, Nozes e Vinagrete de Mel e Mostarda <i>Burrata, Rocket Salad and Nuts, Mustard and Honey Vinaigrette</i>	15€
Camarão na Frigideira com Alho e Malagueta <i>Sautéed Shrimp, Garlic and Chilli</i>	16€
Tábua de Queijos e Enchidos Portugueses <i>Board of Portuguese Cheeses & Charcuterie</i>	16€

OS NOSSOS PRINCIPAIS

OUR MAIN COURSES

Poke Bowl de Quinoa com Abacate e Salmão Marinado <i>Quinoa and Avocado Poke Bowl with Marinated Salmon</i>	16€
Hambúrguer de Picanha em Brioche, Bacon, Brie, Portobello e Molho de Alho <i>Burger in Brioche Bun, Bacon, Brie Cheese, Portobello Mushroom and Garlic Sauce</i>	16€
Prego do Lombo em Bolo do Caco com Mostarda <i>Sirloin Steak Sandwich in Caco Bread and Mustard</i>	17€
Prego de Atum com Manteiga de Lima, Cebolo e Sésamo <i>Tuna Steak Sandwich, Lime Butter, Spring Onion and Sesame</i>	19€

SOBREMESAS CASEIRAS

HOMEMADE DESSERTS

 Mousse de Chocolate Gelada com Cookies Caseiras <i>Ice Cold Chocolate Mousse with Homemade Cookies</i>	8€
 Leite Creme Queimado de Baunilha <i>Portuguese Vanilla Crème Brûlée</i>	8€
 Churros com Molho de Chocolate Quente <i>Churros with Hot Chocolate Sauce</i>	8€
  Tarte de Caramelo Salgado com Gelado de Nata <i>Salted Caramel Tart with Cream Ice Cream</i>	9€
 Gelado Artesanal (bola) <i>Ice Cream & Sorbet (scoop)</i>	4€
 Salada de Fruta Variada <i>Fruit Salad</i>	5€

IVA incluído à taxa em vigor | VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe | Please inform our team if you have any dietary restriction



Vegetariano | Vegetarian



Responsabilidade Social | Social Responsibility

FINGER FOOD

Croquete de Novilho e Mostarda Nacional (unid.) <i>Beef Croquette and Portuguese Mustard (unit)</i>	3€
Pastel de Bacalhau Caseiro (unid.) <i>Homemade Codfish Cake (unit)</i>	3€
Ostras de Aveiro ao Natural (unid.) <i>Fresh National Oysters (unit)</i>	3,5€
 Lascas de Batata com Molho de Iogurte <i>Potato Skins with Yogurth Sauce</i>	8€
 Peixinhos da Horta com Maionese de Limão <i>Green Beans Tempura with Lemon Mayonnaise</i> Tempo preparação médio: 12 min. <i>Preparation time: 12 min.</i>	8€
 Nachos com Guacamole <i>Nachos with Guacamole</i>	9€
Frango Crocante com Maionese de Lima <i>Crispy Chicken with Lime Mayonnaise</i>	10€
Fatias de Pão Salão Torrado com Tomate e Presunto <i>Tomato and Prosciutto Bruschetta</i>	10€
 Estaladiço de Queijo Cabra no Forno com Mel e Sésamo <i>Crispy Goat Cheese with Honey and Sesame Seeds</i>	10€

ENTRADAS PARA PARTILHAR

SHARING STARTERS

Tártaro de Salmão, Rúcula Selvagem, Manga e Abacate <i>Marinated Salmon Tartare, Rocket Salad, Mango and Avocado</i>	14€
 Salada de Burrata com Rúcula, Nozes e Vinagrete de Mel e Mostarda <i>Burrata, Rocket Salad and Nuts, Mustard and Honey Vinaigrette</i>	15€
Camarão na Frigideira com Alho e Malagueta <i>Sautéed Shrimp, Garlic and Chilli</i>	16€
Tábua de Queijos e Enchidos Portugueses <i>Board of Portuguese Cheeses & Charcuterie</i>	16€

OS NOSSOS PRINCIPAIS

OUR MAIN COURSES

Poke Bowl de Quinoa com Abacate e Salmão Marinado <i>Quinoa and Avocado Poke Bowl with Marinated Salmon</i>	16€
Hambúrguer de Picanha em Brioche, Bacon, Brie, Portobello e Molho de Alho <i>Burger in Brioche Bun, Bacon, Brie Cheese, Portobello Mushroom and Garlic Sauce</i>	16€
Prego do Lombo em Bolo do Caco com Mostarda <i>Sirloin Steak Sandwich in Caco Bread and Mustard</i>	17€
Prego de Atum com Manteiga de Lima, Cebolo e Sésamo <i>Tuna Steak Sandwich, Lime Butter, Spring Onion and Sesame</i>	19€

SOBREMESAS CASEIRAS

HOMEMADE DESSERTS

 Mousse de Chocolate Gelada com Cookies Caseiras <i>Ice Cold Chocolate Mousse with Homemade Cookies</i>	8€
 Leite Creme Queimado de Baunilha <i>Portuguese Vanilla Crème Brûlée</i>	8€
 Churros com Molho de Chocolate Quente <i>Churros with Hot Chocolate Sauce</i>	8€
  Tarte de Caramelo Salgado com Gelado de Nata <i>Salted Caramel Tart with Cream Ice Cream</i>	9€
 Gelado Artesanal (bola) <i>Ice Cream & Sorbet (scoop)</i>	4€
 Salada de Fruta Variada <i>Fruit Salad</i>	5€

IVA incluído à taxa em vigor | VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe | Please inform our team if you have any dietary restriction



Vegetariano | Vegetarian



Responsabilidade Social | Social Responsibility

FINGER FOOD

 Croquete de Novilho e Mostarda Nacional (unid.) <i>Beef Croquette and Portuguese Mustard (unit)</i>	3€
 Pastel de Bacalhau Caseiro (unid.) <i>Homemade Codfish Cake (unit)</i>	3€
 Ostras de Aveiro ao Natural (unid.) <i>Fresh National Oysters (unit)</i>	3,5€
 Lascas de Batata com Molho de logurte <i>Potato Skins with Yogurth Sauce</i>	8€
 Peixinhos da Horta com Maionese de Limão <i>Green Beans Tempura with Lemon Mayonnaise</i> Tempo preparação médio: 12 min. <i>Preparation time: 12 min.</i>	8€
 Nachos com Guacamole <i>Nachos with Guacamole</i>	9€
 Frango Crocante com Maionese de Lima <i>Crispy Chicken with Lime Mayonnaise</i>	10€
 Fatias de Pão Salão Torrado com Tomate e Presunto <i>Tomato and Prosciutto Bruschetta</i>	10€
 Estaladiço de Queijo Cabra no Forno com Mel e Sésamo <i>Crispy Goat Cheese with Honey and Sesame Seeds</i>	10€

ENTRADAS PARA PARTILHAR

SHARING STARTERS

 Tártaro de Salmão, Rúcula Selvagem, Manga e Abacate <i>Marinated Salmon Tartare, Rocket Salad, Mango and Avocado</i>	14€
 Salada de Burrata com Rúcula, Nozes e Vinagrete de Mel e Mostarda <i>Burrata, Rocket Salad and Nuts, Mustard and Honey Vinaigrette</i>	15€
 Camarão na Frigideira com Alho e Malagueta <i>Sautéed Shrimp, Garlic and Chilli</i>	16€
 Tábua de Queijos e Enchidos Portugueses <i>Board of Portuguese Cheeses & Charcuterie</i>	16€

OS NOSSOS PRINCIPAIS

OUR MAIN COURSES

 Poke Bowl de Quinoa com Abacate e Salmão Marinado <i>Quinoa and Avocado Poke Bowl with Marinated Salmon</i>	16€
 Hambúrguer de Picanha em Brioche, Bacon, Brie, Portobello e Molho de Alho <i>Burger in Brioche Bun, Bacon, Brie Cheese, Portobello Mushroom and Garlic Sauce</i>	16€
 Prego do Lombo em Bolo do Caco com Mostarda <i>Sirloin Steak Sandwich in Caco Bread and Mustard</i>	17€
 Prego de Atum com Manteiga de Lima, Cebolo e Sésamo <i>Tuna Steak Sandwich, Lime Butter, Spring Onion and Sesame</i>	19€

SOBREMESAS CASEIRAS

HOMEMADE DESSERTS

 Mousse de Chocolate Gelada com Cookies Caseiras <i>Ice Cold Chocolate Mousse with Homemade Cookies</i>	8€
 Leite Creme Queimado de Baunilha <i>Portuguese Vanilla Crème Brûlée</i>	8€
 Churros com Molho de Chocolate Quente <i>Churros with Hot Chocolate Sauce</i>	8€
  Tarte de Caramelo Salgado com Gelado de Nata <i>Salted Caramel Tart with Cream Ice Cream</i>	9€
 Gelado Artesanal (bola) <i>Ice Cream & Sorbet (scoop)</i>	4€
 Salada de Fruta Variada <i>Fruit Salad</i>	5€

IVA incluído à taxa em vigor | VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe | Please inform our team if you have any dietary restriction



Vegetariano | Vegetarian



Responsabilidade Social | Social Responsibility