



OS QUASE PRINCIPAIS

LOOKS LIKE MAIN COURSES

POKE BOWL DE QUINOA COM ABACATE E ATUM MARINADO 15€

QUINOA & AVOCADO POKE BOWL & MARINATED SALMON

FRIGIDEIRA DE BACALHAU E CAMARÃO À BRÁS COM AZEITONAS 14€

COD FISH & SHRIMP SAUTÉED, ONION, POTATO, EGGS & OLIVES

PICA PAU DE NOVILHO, PÃO RÚSTICO, CHIPS 15€

STIR-FRIED BEEF, RUSTIC BREAD & CHIPS

HAMBÚRGUER DE SALMÃO, CEBOLA ROXA, RÚCULA E MAIONESE DE ABACATE 14€

SALMON BURGER, RED ONION, ARUGULA AND AVOCADO MAYONNAISE

HAMBÚRGUER DE PICANHA EM BRIOCHE, BACON, QUEIJO BRIE, COGUMELOS PORTOBELLO E MOLHO DE ALHO 15€

BURGUER IN BRIOCHE BUN, BACON, BRIE CHEESE, PORTOBELLO MUSHROOMS & GARLIC SAUCE

PREGO DO LOMBO EM BOLO DO CACO 16€

SIRLOIN STEAK SANDWICH, PORTUGUESE BREAD

DOCES CASEIROS

HOMEMADE DESSERTS

CHURROS COM MOLHO DE CHOCOLATE QUENTE 6€

CHURROS & HOT CHOCOLATE SAUCE

MORANGOS GRATINADOS COM MASCARPONE 6€

GRATINATED STRAWBERRIES WITH MASCARPONE

BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE E CACAU 7€

CHOCOLATE MOUSSE CAKE & COCOA

GELADO ARTESANAL(BOLA) 4€

ICE CREAM & SORBET (SCOOP)

SALADA DE FRUTOS TROPICAIS 5€

TROPICAL FRUITS SALAD

TAPAS para começar

Start with TAPAS



CROQUETE DE NOVILHO, MOSTARDA NACIONAL (unid.) 3€
BEEF CROQUETTE, PORTUGUESE MUSTARD (unit)

CROCANTE DE SAPATEIRA COM PICKLES (unid.) 3.5€
CRAB PATE & PICKLES (unit)

OSTRAS DE AVEIRO AO NATURAL (unid.) 3.5€
FRESH PORTUGUESE OYSTERS (unit)

CROQUETE DE BERBIGÃO À BOLHÃO PATO (2 unids.) 3.5€
COCKLES CROQUETTE WITH LEMON AND CORIANDER

ESTALADIÇO DE QUEIJO CABRA NO FORNO COM MEL E SESAMO 3.5€
CRISPY GOAT CHEESE WITH HONEY AND SESAME SEEDS

LASCAS DE BATATA COM MOLHO DE IOGURTE 5€
FRIED POTATO SKIN & IOGURT SAUCE

NACHOS COM GUACAMOLE 7€
NACHOS & GUACAMOLE

PEIXINHOS DA HORTA, MAIONESE DE LIMÃO 6.5€
GREEN BEANS TEMPURA, LEMON MAYONNAISE
Tempo preparação médio:12 min. | Preparation time:12 min.

FATIAS DE PÃO SALOIO TORRADO TOMATE E PRESUNTO 6.5€
TOMATO & PROSCIUTTO BRUSCHETTA

OVOS ROTOS COM PRESUNTO DE BOLOTA 11 €
ACORN FED PROCIUTTO, FRIED EGGS AND FRIES

TOSTA DE FRANGO, QUEIJO BRIE E ORÉGÃOS 10€
CHICKEN, BRIE & OREGANO TOAST

TÁRTARO DE ATUM, RÚCULA SELVAGEM, MANGA, ABACATE 13€
TUNA TARTARE, ROCKET SALAD, MANGO & AVOCADO

CAMARÃO NA FRIGIDEIRA, ALHO E MALAGUETA 14€
SAUTÉED SHRIMP, GARLIC & CHILLI

**SALADA DE BURRATA COM PERA COZIDA EM PORTO E
VINAGRETE MEL E MOSTARDA 14€**
*BURRATA & PEAR COOKED IN OPORTO WINE SALAD, MUSTARD &
HONEY VINAIGRETTE*

**SALADA DE CAMRÃO, ABACAXI, ALFACE ROMANA E
MOLHO COCKTAIL 15€**
SHRIMP SALAD WITH PINEAPPLE, LETTUCE AND COCKTAIL SAUCE

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS PORTUGUESES 16€
BOARD OF PORTUGUESE CHEESES & CHARCUTERIE