

# TAPAS PARA COMEÇAR

## START WITH TAPAS



Croquete de Novilho, Mostarda Nacional (unid.) <i>Beef Croquette, Portuguese Mustard (unit)</i>	3€
Crocante de Sapateira com Pickles (unid.) <i>Crab Pate &amp; Pickles (unit)</i>	3.5€
Ostras de Aveiro ao Natural (unid.) <i>Fresh Portuguese Oysters (unit)</i>	3.5€
Croquete de Berbigão à Bulhão Pato (2 unids.) <i>Cockles Croquette with Lemon and Coriander (2 units)</i>	3.5€
Lascas de Batata com Molho de Iogurte <i>Fried Potato Skin &amp; Yogurt Sauce</i>	5€
Fatias de Pão Saloio Torrado, Tomate e Presunto <i>Tomato &amp; Prociutto Bruschetta</i>	6.5€
Peixinhos da Horta, Maionese de Limão <i>Green Beans Tempura, Lemon Mayonnaise</i> Tempo preparação médio: 12 min.   <i>Preparation time: 12 min.</i>	6.5€
Nachos com Guacamole <i>Nachos &amp; Guacamole</i>	7€
Estaladiço de Queijo Cabra no Forno com Mel e Sésamo <i>Crispy Goat Cheese with Honey and Sesame Seeds</i>	8€
Tosta de Frango, Queijo Brie e Orégãos <i>Chicken, Brie &amp; Oregano Toast</i>	10€
Ovos Rotos com Presunto de Bolota <i>Acorn Fed Prociutto, Fried Eggs, and Fries</i>	11€
Tártaro de Atum, Rúcula Selvagem, Manga, Abacate <i>Tuna Tartare, Rocket Salada, Mango &amp; Avocado</i>	13€
Camarão na Frigideira, Alho e Malagueta <i>Sautéed Shrimp, Garlic &amp; Chilli</i>	14€
Salada de Burrata com Pera Cozida em Porto e Vinagrete de Mel e Mostarda <i>Burrata &amp; pear cooked in oporto wine salad, mustard &amp; honey vinaigrette</i>	14€
Salada de Camarão, Abacaxi, Alface Romana e Molho Cocktail <i>Shrimp Salad with Pineapple, Lettuce and Cocktail Sauce</i>	15€
Tábua de Queijos e Enchidos Portugueses <i>Board of Portuguese Cheeses &amp; Charcuterie</i>	16€

## OS QUASE PRINCIPAIS LOOKS LIKE MAIN COURSES



Frigideira de Bacalhau e Camarão à Brás com Azeitonas <i>Cod fish &amp; Shrimp Sautéed, Onion, Potato, Eggs &amp; Olives</i>	14€
Poke Bowl de Quinoa com Abacate e Atum Marinado <i>Quinoa &amp; Avocado Poke Bowl &amp; Marinated Tuna</i>	15€
Hambúrguer de Salmão, Cebola Roxa, Rúcula e Maionese de Abacate <i>Salmon Burger, Red Onion, Arugula and Avocado Mayonnaise</i>	14€
Hambúrguer de Picanha em Brioche, Bacon, Queijo Brie, Cogumelos Portobello e Molho de Alho <i>Burger in Brioche Bun, Bacon, Brie Cheese, Portobello Mushrooms &amp; Garlic Sauce</i>	15€
Pica Pau de Novilho, Pão Rústico, Chips <i>Stir-fried Beef, Rustic Bread &amp; Chips</i>	15€
Prego do Lombo em Bolo do Caco <i>Sirloin Steak Sandwich, Portuguese Bread</i>	16€

## DOCES CASEIROS HOMEMADE DESSERTS



Churros com Molho de Chocolate Quente <i>Churros &amp; Hot Chocolate Sauce</i>	6€
Morangos Gratinados com Mascarpone <i>Gratinned Strawberries with Mascarpone</i>	6€
Bolo Mousse de Chocolate e Cacau <i>Chocolate Mousse Cake &amp; Cocoa</i>	7€
Gelado Artesanal (bola) <i>Ice Cream &amp; Sorbet (scoop)</i>	4€
Salada de Frutos Tropicais <i>Tropical Fruit Salad</i>	5€