

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 & 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 & Yogurt Sauce</i>	5€
Fatias de Pão Saloio Torrado, Tomate e Presunto <i>Tomato & 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 & 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 & 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 & Avocado</i>	13€
Camarão na Frigideira, Alho e Malagueta <i>Sautéed Shrimp, Garlic & Chilli</i>	14€
Salada de Burrata com Pera Cozida em Porto e Vinagrete de Mel e Mostarda <i>Burrata & pear cooked in oporto wine salad, mustard & 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 & Charcuterie</i>	16€

OS QUASE PRINCIPAIS LOOKS LIKE MAIN COURSES



Frigideira de Bacalhau e Camarão à Brás com Azeitonas <i>Cod fish & Shrimp Sautéed, Onion, Potato, Eggs & Olives</i>	14€
Poke Bowl de Quinoa com Abacate e Atum Marinado <i>Quinoa & Avocado Poke Bowl & Marinated Salmon</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 & Garlic Sauce</i>	15€
Pica Pau de Novilho, Pão Rústico, Chips <i>Stir-fried Beef, Rustic Bread & 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 & 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 & Cocoa</i>	7€
Gelado Artesanal (bola) <i>Ice Cream & Sorbet (scoop)</i>	4€
Salada de Frutos Tropicais <i>Tropical Fruit Salad</i>	5€