

# TAPAS PARA COMEÇAR

## START WITH TAPAS



Croquete de Novilho e Mostarda Nacional (unid.) <i>Beef Croquette &amp; Portuguese Mustard (unit)</i>	3€
Croquete de Berbigão à Bulhão Pato (unid.) <i>Cockles Croquette with Lemon and Coriander (unit)</i>	3€
Crocante de Sapateira com Pickles (unid.) <i>Pani Puri with Crab Pâté &amp; Pickles (unit)</i>	3.5€
Ostras de Aveiro ao Natural (unid.) <i>Fresh Portuguese Oysters (unit)</i>	3.5€
 Lascas de Batata com Molho de Iogurte <i>Fried Potato Skin &amp; Yoghurt Sauce</i>	6€
 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>	7€
Fatias de Pão Saloio Torrado com Tomate e Presunto <i>Tomato &amp; Prosciutto Bruschetta</i>	8€
 Nachos com Guacamole <i>Nachos with Guacamole</i>	8€
 Cogumelos Recheados com Espinafres, Pinhões e Parmesão <i>Mushrooms stuffed with Spinach, Pine Nuts &amp; Parmeggiano</i>	8€
 Estaladiço de Queijo Cabra no Forno com Mel e Sésamo <i>Filo Pastry with Goat Cheese, Honey and Sesame Seeds</i>	9€
Tosta de Frango, Queijo Brie e Orégãos <i>Chicken, Brie &amp; Oregano Toast</i>	11€
<i>Carpaccio</i> de Novilho com Trufa e Queijo da Ilha <i>Beef Carpaccio with Truffle &amp; São Jorge Cheese</i>	12€
Tártaro de Salmão com Rúcula Selvagem, Manga e Abacate <i>Marinated Salmon Tartare with Wild Arugula, Mango &amp; Avocado</i>	14€
Mini Hot Dog de Camarão e Guacamole (2 unids.) <i>Mini Shrimp and Guacamole Hot Dogs (2 units)</i>	15€
Camarão na Frigideira com Alho e Malagueta <i>Sautéed Shrimp with Garlic &amp; Chilli</i>	15€
 Salada de Burrata com Pera Cozida em Porto e Vinagrete de Mel e Mostarda <i>Burrata Salad with Pear Cooked in Port Wine, Mustard &amp; Honey Vinaigrette</i>	15€
Tábua de Queijos e Enchidos Portugueses <i>Board of Portuguese Cheeses &amp; Charcuterie</i>	16€

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*

## OS QUASE PRINCIPAIS LOOK LIKE MAIN COURSES



Frigideira de Bacalhau e Camarão à Brás com Azeitonas <i>Sautéed Cod fish &amp; Shrimp, Onion, Potato, Eggs &amp; Olives</i>	15€
Poke Bowl de Quinoa com Abacate e Salmão Marinado <i>Quinoa Poke Bowl with Avocado &amp; Marinated Salmon</i>	16€
Pica Pau de Atum com Manteiga de Lima, Cebolo e Sésamo <i>Sautéed Tuna with Lime Butter, Spring Onion &amp; Sesame Seeds</i>	16€
Hambúrguer de Picanha em Brioche, Bacon, Cogumelos <i>Portobello</i> e Molho de Alho <i>Picanha Burger in Brioche Bun, Bacon, Portobello Mushrooms &amp; Garlic Sauce</i>	16€
Prego do Lombo em Bolo do Caco com Mostarda <i>Sirloin Steak Sandwich in "Caco" Bread with Mustard</i>	16€
Bife à Portuguesa com Batata Chips Caseira <i>Pan Fried Beef with Prosciutto &amp; Homemade Chips</i>	20€

## DOCES CASEIROS HOMEMADE DESSERTS



Churros com Molho de Chocolate Quente <i>Churros &amp; Hot Chocolate Sauce</i>	7€
Mousse de Chocolate Gelada com Cookies Caseiras <i>Ice Cold Chocolate Mousse with Homemade Cookies</i>	7€
Panacotta de Manga, Coulis de Maracujá e Crumble de Bolacha "Oreo" <i>Mango Panacotta, Passion Fruit Coulis &amp; Oreo Cookie Crumble</i>	7€
Salada de Frutas Tropicais <i>Tropical Fruit Salad</i>	5€
Gelado e Sorbet (bola) <i>Ice Cream &amp; Sorbet (scoop)</i>	4€

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