



COUVERT

PÃO DE MAFRA, TOSTAS SALOIAS, MANTEIGA FUMADA, DIP DO CHEF E QUEIJO MARINADO
REGIONAL BREAD, TOASTS, SMOKED BUTTER, CHEF'S DIP & MARINATED CHEESE
€3.50

ENTRADAS | *STARTERS*

CREME DE CENOURA E ABÓBORA, OVO CODORNIZ E CEBOLINHO <i>CARROT AND PUMPKIN SOUP, QUAIL EGG & CHIVE</i>	€6
OSTRAS DO SADO AO NATURAL OU COM MOLHO ASIÁTICO (1 UNI) <i>FRESH NATIONAL OYSTERS (ASIAN SAUCE OR NATURAL)</i>	€3
BERINGELA CARAMELIZADA COM MEL, SOJA E CEBOLINHO <i>CARAMELIZED EGGPLANT WITH HONEY, SOY & CHIVES</i>	€7
CARPACCIO DE NOVILHO COM RÚCULA, TRUFA E PISTACHIO <i>BEEF CARPACCIO, ARUGULA, TRUFFLE & PISTACHIO</i>	€11
BURRATA DOP, PRESUNTO 15 MESES CURA E FOCACCIA GRELHADA <i>BURRATA DOP, 15-MONTH CURED HAM & GRILLED FOCACCIA</i>	€16

PARA PARTILHAR | *TO SHARE*

CROCANTE DE SAPATEIRA COM PICKLES (2 UNI) <i>CRACKER CRAB WITH PICKLES (2 UNITS)</i>	€7
SELEÇÃO DE MINI CROQUETES (PATO COM CHUTNEY DE MANGA E CAMARÃO COM MAIONESE DE CITRINOS) (4 UNI) <i>SELECTION OF MINI CROQUETTES (DUCK, MANGO CHUTNEY & SHRIMP, CITRUS MAYONNAISE) (4 UNITS)</i>	€8
TEMPURA DE CHOCO COM MAIONESE DE ABACATE E LIMÃO <i>CUTTLEFISH TEMPURA, AVOCADO & LEMON MAYONNAISE</i>	€9
TÁRTARO DE ATUM COM MANGA, KIMUCHI E ABACATE <i>TUNA TARTAR, MANGO, KIMUCHI & AVOCADO</i>	€12
GAMBAS NA FRIGIDEIRA COM MOLHO DE CERVEJA E LIMÃO <i>SAUTÉED SHRIMP, BEER & LEMON SAUCE</i>	€14



PRINCIPAIS | **MAIN COURSES**

RISOTTO NEGRO DE CAMARÃO E LIMA <i>SHRIMP & LIME BLACK RISOTTO</i>	€21
CORVINA DE MAR COM CAROLINO DE BERBIGÃO E COENTROS <i>SEA MEAGRE, COCKLE RICE & CORIANDER</i>	€23
ATUM BRASEADO COM PURÉ DE BATATA-DOCE E MOLHO AMEIJOA <i>BRAISED TUNA, SWEET POTATO PUREE & CLAM SAUCE</i>	€23
PREGADO DA NOSSA COSTA, ALCAPARRAS, LIMA E BATATA GRELHADA EM ALECRIM <i>TURBOT FROM OUR COAST, CAPERS, LIME & GRILLED POTATOES IN ROSEMARY</i>	€26
MAGRET DE PATO, MOLHO DE AMENDOIM COM NOODLES DE LEGUMES <i>DUCK MAGRET, PEANUT SAUCE, VEGETABLE NOODLES</i>	€22
TORNEDÓ DE NOVILHO EM PORTO LBV E RISOTTO DE ESPARGOS VERDES <i>BEEF TORNEDADO IN PORTO LBV & GREEN ASPARAGUS RISOTTO</i>	€25
COSTELETAS DE BORREGO, MANTEIGA DE ERVAS, ESPARREGADO SALSA E BATATA FRITA PONTE NOVA <i>LAMB CHOPS, HERBS BUTTER, PERSIL PURÉE & "PONT NEUF" POTATO</i>	€26
TAGLIOLINI FRESCO DE COGUMELOS SELVAGENS E TRUFA <i>WILD MUSHROOMS & TRUFFLE FRESH TAGLIOLINI</i>	€18

SOBREMESAS | **DESSERTS**

DOCE REAL (FATIA DOURADA NO FORNO COM DOCE DE OVOS E GELADO BAUNILHA) <i>ROYAL DESSERT (GOLDEN SLICE IN THE OVEN, SWEET EGGS & VANILLA ICE CREAM)</i>	€6
CRÈME BRÛLÉE DE CHOCOLATE BRANCO E LIMA <i>WHITE CHOCOLATE & LIME CRÈME BRÛLÉE</i>	€6
MIL FOLHAS DE TIRAMISU <i>MILLE FEUILLES TIRAMISU</i>	€7
PAVLOVA DE FRUTOS TROPICAIS COM SORBET DE GOIABA <i>TROPICAL FRUIT PAVLOVA & GUAVA SORBET</i>	€8
MAL COZIDO DE CHOCOLATE (BOLO DE CHOCOLATE, GELADO NATA E PIPOCAS DE CAMELO SALGADO) <i>CHOCOLATE DERICUIT (CHOCOLATE CAKE, ICE CREAM & SALTED CARAMEL POPCORN)</i>	€9
SELEÇÃO DE GELADOS E SORBETS <i>SELECTION OF ICE CREAM & SORBETS</i>	€4