



COUVERT

4€ por pessoa | *per person*

Pão de Mafra, Tostas Saloias, Manteiga com Flor de Sal, Patê de Queijo Feta e Tomate Seco, Azeitona Verde
Regional Bread, Toasts, Butter with Fleur de Sel, Sun Dried Tomato and Feta Cheese Pâté, Green Olives

ENTRADAS | **STARTERS**

Crème de Couve-flor Caramelizada com Amêndoa <i>Caramelized Cauliflower Cream Soup with Almond</i>	6€
Sopa de Cebola Gratinada com Tosta de Gruyère <i>Onion Soup and Gruyère Toast au Gratin</i>	7€
Seleção de Mini Croquetes - 4 Uni. (Pato com Chutney de Manga e Camarão com Maionese de Citrinos) <i>Selection Of Mini Croquettes - 4 Uni (Duck, Mango Chutney & Shrimp, Citrus Mayonnaise)</i>	10€
Tempura de Choco com Maionese de Abacate e Lima <i>Cuttlefish Tempura, Avocado & Lemon Mayonnaise</i>	12€
Gambas na Frigideira com Molho de Cerveja e Limão <i>Sautéed Shrimp, Beer & Lemon Sauce</i>	16€
Terrina Caseira de Foie Gras, Compota de Chalota, Vinho do Porto e Brioche Torrado <i>Homemade Foie Gras Terrine, Shallots Confiture, Port Wine and Toasted Brioche</i>	19€

BAR DE FRIOS | **COLD BAR**

Ostras de Aveiro com Limão e Vinagrete Chalotas (Uni) <i>Fresh National Oysters, Lemon & Shallots Vinaigrette (Uni)</i>	3,5€
Sashimi Braseado de Salmão, Molho Asiático e Ervas <i>Salmon Braised Sashimi, Asian Sauce & Herbs</i>	12€
Carpaccio de Novilho com Rúcula, Trufa e Pistácio <i>Beef Carpaccio, Arugula, Truffle & Pistaccio</i>	13€
Tártaro de Atum com Manga, Kimuchi e Abacate <i>Tuna Tartare With Mango, Kimuchi & Avocado</i>	14€
Ceviche de Robalo com Batata-Doce e Leche De Tigre <i>Seabass Ceviche, Sweet Potato & Leche De Tigre</i>	16€
Burrata, Rúcula e Pera em Vinho do Porto <i>Burrata, Arugula & Pear in Port Wine</i>	12€

Opções Vegan sob pedido | *Vegan Options upon request*
IVA incluído à taxa legal em vigor | *VAT included*

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa | *Please inform the team about any dietary restrictions*



PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Risoto de Sapateira e Champanhe <i>Crab Risoto and Champagne</i>	23€
Atum Braseado com Puré de Batata-Doce e Molho Bivalves <i>Braised Tuna with Sweet Potato Purée & Clam Sauce</i>	24€
Corvina Nacional com Arroz Caldoso de Berbigão <i>National Meagre, Brothy Cockle Rice</i>	26€
Arroz de Tamboril com Lavagante (para 2 pessoas) <i>Monkfish and Lobster Brothy Rice (for 2 people)</i>	27€ por pessoa <i>per person</i>
Pregado da nossa Costa, Alcaparras, Lima e Batata Grelhada em Alecrim <i>Turbot from our Coast, Capers, Lime & Grilled Potatoes in Rosemary</i>	28€
Peixe da Lota com Feijão Verde Salteado e Batata <i>Catch of the Day, Sauted Green Beans and Potato</i>	28€
Tacho de Vitela em Vinho Tinto, Castanhas, Cebolinhas e Cogumelos <i>Veal Stew in Red Wine Sauce, Chestnuts, Onions and Mushrooms</i>	23€
Leitão Crocante, Batata Chips e Molho de Pimenta Preta <i>Crispy Suckling Pig, Potato Chips & Black Pepper Sauce</i>	24€
Paletilha de Cabrito Assado sobre Arroz de Fumeiro (para 2 pessoas) <i>Smoked Sausages Rice with Rosted Goatling Leg (for 2 people)</i>	25€ por pessoa <i>per person</i>
Tornedó de Novilho em Porto LBV e Risoto de Boletus <i>Beef Tournedo in Porto LBV Wine & Boletus Risotto</i>	26€
Tagliolini Fresco: <i>Fresh Tagliolini:</i>	
Cogumelos Selvagens e Trufa <i>Wild Mushrooms & Truffle</i>	21€
Lavagante, Espargos e Cebolinho <i>Lobster, Asparagus and Chives</i>	28€

SOBREMESAS | DESSERTS

Espuma de Chocolate Branco com Manga, Baunilha e Maracujá <i>White Chocolate Mousse with Mango, Vanilla and Passion Fruit</i>	8€
Mil-Folhas De Tiramisu <i>Tiramisù Mille Feuilles</i>	9€
Pastel Quente de Baunilha com Frutos Vermelhos <i>Creamy Vanilla in Hot Crunchy Pastry with Red Fruits</i>	9€
Cheesecake no Forno, Crumble de Bolacha e Compota de Alperce <i>Baked Cheesecake, Biscuit Crumble & Apricot Jam</i>	9€
Mal Cozido de Chocolate (Bolo de Chocolate, Gelado Banoffee e Pipocas de Caramelo Salgado) <i>Chocolate Demicuit (Chocolate Cake, Banoffee Ice Cream & Salted Caramel Popcorn)</i>	9€
Prato de Fruta Laminada <i>Sliced Fruit</i>	6€
Seleção de Gelados e Sorbets (Bola) <i>Selection of Ice Cream & Sorbets (Scoop)</i>	4€

Opções Vegan sob pedido | *Vegan Options upon request*
IVA incluído à taxa legal em vigor | *VAT included*

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa | *Please inform the team about any dietary restrictions*