

Couvert 2,90 €
Informe-nos se não desejar
Sortido de pão, azeite extra virgem, sugestão paté

Entradas

Seleção de tapas – 2 Pessoas 29,80 €
2x4 peças

Cavala fresca curada 9,80 €
Molho de laranja, pistácio, maçã e alho

Laminado de Bacalhau 9,50 €
Tomate, azeitona, abacate

Calamares fritos 11,00 €
Molho tártaro e sweet chili

Camarão tigre frito 18,00 €
Azeite, alho, gengibre e chili

Carpaccio de Wagyu - Koshima Japão 22,00 €

Foie gras fresco 15,00 €
Pera caramelizada em Moscatel

Croquete de enchidos tradicionais 9,50 €
Maionese de mostarda, molho pimento vermelho e tomate

Presunto Ibérico – 24 meses cura 14,00 €
Sobre tosta com alcachofras e rúcula

Tártaro de beterraba e maçã 8,80 €
Salada fresca, molho de morango e balsâmico

Queijo de cabra 9,50 €
Em massa filo, amêndoa, compota de fruta

Couvert
Inform us if you prefer not to have this
Extra virgin olive oil, bread, paté suggestion

Starters

Tapas selection – 2 Pax
2x4 pieces

Cured fresh Mackerel
Orange sauce, pistachio, apple and garlic

Sliced Cod Fish
Tomato, olive, avocado

Deep fried calamari
Tartar and sweet chilli sauces

Fried Tiger Prawns
Olive oil, garlic, ginger and chili

Wagyu carpaccio – Koshima Japan

Fresh Foie gras
Pear in Muscatel wine

Assorted Portuguese sausages croquette
Mustard mayonnaise, red pepper and tomato sauce

Iberian smoked ham – Cured 24 months
On toast with artichoke and rocket

Beetroot and apple tartar
Fresh salad, strawberry and balsamic sauce

Goat's cheese
Filo pastry, almond and fruit jam

IVA incluído á taxa em vigor – Temos livro de reclamações
A informação sobre a existência de Alergénios nos produtos a consumir
deve ser obtida junto dos funcionários. Regulamento (UE) 1169/2011
de 25-10.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode
ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. - DL
10/2015 de 16-1

VAT included at current rate – We have a complaints book
The information on the existence of allergens in products for consumption
must be obtained from the staff. Regulamento (UE) 1169/2011 de
25-10.

No dish, food items or beverage, including Couvert, may be charged if
not ordered by the customer or if untouched by the customer r. - DL
10/2015 de 16-1.

Do mar

Carabineiros Molho carabineiro Migas com tinta de choco	52,00 €
Camarão Tigre Assado Azeite, alho, coentros, chili Arroz preto estufado com gengibre e cebolinho	36,00 €
Linguado Molho de bivalves e camarão, puré batata e aipo com espinafres	29,00 €
Polvo - Batata-doce e pimentos assados com cebola, salada verde com funcho e espargos, azeite com alho	29,00 €
Moqueca de Tamboril Arroz basmati, passas e pinhões	23,00 €
Peixe da posta para grelhar Informe-se	

Vegetarianos

Salada de espinafres Espinafres, rúcula, nozes, queijo azul, fruta e vinagrete de laranja	13,00 €
Risoto de legumes com moqueca	17,00 €
Risoto de cogumelos	17,00 €
Empada de beringela Salada, vinagrete de caril e parmesão	17,00 €

Menu de Criança

Peito de frango Batata frita	12,00 €
Filete de peixe Batata frita	18,00 €
Hambúrguer com queijo no pão Batata frita	12,00 €
Medalhão do Lombo – 130 g Batata frita	18,00 €

Sea food

Scarlet Prawns Scarlet prawn sauce MIGAS - Fried bread stuffing w/ squid ink	
Tiger Prawns Roasted in Olive oil, garlic, coriander & chilli Black rice with ginger and chives	
Sole filet Bivalve mollusc's and prawn sauce, potato & celery purée with spinach	
Octopus - Roast sweet potato, peppers and onion, green salad with asparagus and fennel, garlic olive oil	
Monk fish “Moqueca” Basmati rice, raisins and pine nuts	
Grilled coast line fish Get informed	

Vegetarian

Spinach Salad Spinach, rocket, walnut, blue cheese, fruit and orange vinaigrette	
Moqueca vegetables risotto	
Mushroom risotto	
Aubergine pie Salad, curry vinaigrette and parmiggiano	

Child Menu

Chicken breast French Fries	
Fish filet French Fries	
Cheeseburger French Fries	
Beef filet medallion – 130 g French Fries	

Da Grelha

Rib Eye black angus (grain fed) 29,50 €
Batata gratinada + selecção de legumes

Vazia black angus (grain fed) 27,00 €
Batata gratinada + selecção de legumes

Lombo black angus (grain fed) 28,50 €
Batata gratinada + selecção de legumes

Tomahawk – 1 Kg 57,00 €
Batata frita caseira + selecção de legumes

Costeletas de Borrego com molho hortelã 31,00 €
Batata assada + selecção de legumes

SURF&TURF +15,00 €
Adicione um camarão tigre ao seu prato de carne

MOLHOS EXTRA 2,50 €
Bèarnaise, cogumelos, pimentas, roquefort, café paris, vinho tinto com balsâmico

GUARNIÇÕES EXTRA 3,80 €
Feijão preto estufado / Arroz basmaticom passas, pinhões e pimento / Bolinhas de mandioca
Batata frita caseira / Batata salteada

Selecção de legumes 7,50 €

TÁBUA MISTA - 4 Pessoas 122,00 €
Lombo, vazia, borrego, 2 camarões, 2 molhos

TÁBUA PRIMIUM - 2 Pessoas 76,00 €
Lombo, vazia, 1 camarão, 2 molhos

Outras Carnes

Estufado de black Angus com cogumelos e cebolinhas 25,00 €
Batata gratinada e legumes

Bochechas de porco preto 22,00 €
Puré de batata e aipo, sortido de legumes

Peito de pintada recheado 22,00 €
Puré de cenoura, legumes verdes, jus de vinho tinto

Hamburguer Black Angus e Foie Gras no prato 19,00 €
Creme cogumelos, palitos batata frita

From the Grill

Black angus Rib Eye (grain fed)
Potato gratin + vegetables selection

Black angus Sirloin (grain fed)
Potato gratin + vegetables selection

Black angus Filet Mignon (grain fed)
Potato gratin + vegetables selection

Tomahawk – 1 Kg
French fries + vegetables selection

Lamb chops with mint sauce
Roast potatoes & assorted vegetables

SURF&TURF
Add a tiger prawn to your meat dish

EXTRA SAUCES
Béarnaise, mushroom, assorted pepper, roquefort, café Paris, red wine and balsamic

SIDE ORDERS
Black beans stew / Cassava balls
Basmati rice with raisins/ pine nuts and pepper
French fries / Sautéed potatoes

Assorted vegetables

MIXED BOARD - 4 Pax
Filet, sirloin, lamb chops, 2 Prawns, 2 sauces

PRIMIUM BOARD - 2 Pax
Filet, sirloin, 1 Prawn, 2 sauces

Other Meat

Black Angus Stew with Shallots and mushrooms
Potato gratin & vegetables

Iberian Pork cheeks
Potato and celery purée, assorted vegetables

Stuffed Guinea fowl breast
Carrot purée, green vegetables, red wine jus

Black Angus Burger & Foie Gras on the plate
Mushroom sauce, French fries