

### **Couvert**

Sortido de pão, azeite extra virgem, sugestão  
Informe-nos se não desejar **3,20 €**

### **Entradas**

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

**Carapau fresco curado** **9,80 €**  
Filete, tosta de azeitona, salada Algarvia

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

**Calamares fritos** **11,00 €**  
Molhos de tártaro e sweet chili

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

**Carpaccio de Wagyu** **22,00 €**  
Alface fermentada, molho oriental

**Foie gras fresco** **15,00 €**  
Tosta, pera caramelizada em Moscatel

**Croquetes de Alheira e Black Angus** **9,50 €**  
Maionese de mostarda e chutney de tomate

**Presunto Ibérico – 24 meses cura** **15,00 €**  
Sobre tosta com alcachofras e rúcula

**Salada de beterraba e maçã assada** **9,80 €**  
Queijo feta, nozes, framboesas, molho de morango

**Queijo de cabra** **9,50 €**  
Uvas assadas, pistacho, manjeriço

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

### **Couvert**

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

### **Starters**

**Tapas selection – 2 Pax**  
2x4 pieces

**Cured fresh Horse Mackerel**  
Filet, olive toast, Algarve salad

**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**  
Fermented lettuce, oriental sauce

**Fresh Foie gras**  
Toast, pear in Muscatel wine

**Black Angus & wild meat croquettes**  
Mustard mayonnaise and tomato chutney

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

**Roast beetroot and apple Salad**  
Feta cheese, walnuts, raspberries, strawberry  
sauce

**Goat's cheese**  
Roast grapes, pistachio, basil

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** 52,00 €  
Molho carabineiro  
Migas com tinta de choco

**Camarão Tigre Assado** 38,00 €  
Azeite, alho, coentros, chili  
Arroz preto estufado com gengibre e cebolinho

**Salmonete** 37,00 €  
Filete, puré de cebola, vegetais, molho

**Polvo em azeite e alho** 29,00 €  
Salteado de batatas, pimentos padron e tomate cereja

**Moqueca de Tamboril** 23,00 €  
Arroz basmati com passas e pinhões

**Peixe da posta para grelhar**  
Informe-se

## **Vegetarianos**

**Salada de espinafres** 13,00 €  
Espinafres, rúcula, nozes, queijo azul, fruta e vinagrete de laranja

**Risoto de legumes com moqueca** 18,00 €

**Risoto rico de cogumelos** 19,80 €

**Empada de beringela** 17,00 €  
Salada, vinagrete de caril e parmesão

## **Menu de Criança**

**Peito de frango** 12,00 €  
Batata frita

**Filete de peixe fresco** 18,00 €  
Batata frita

**Hambúrguer black angus com queijo no pão** 14,00 €  
Batata frita

**Medalhão do Lombo – 130 g** 18,00 €  
Batata frita

## **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

**Red mullet**  
Filet, onion purée, vegetables, sauce

**Octopus in olive oil and garlic**  
Sautéed potatoes, padron peppers and cherry tomato

**Monk fish “Moqueca”**  
Basmati rice with 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**

**Rich mushroom risotto**

**Aubergine pie**  
Salad, curry vinaigrette and parmiggiano

## **Child Menu**

**Chicken breast**  
French Fries

**Fresh fish filet**  
French Fries

**Black angus Cheeseburger**  
French Fries

**Beef filet medallion – 130 g**  
French Fries

## Da Grelha

<b>Rib Eye Black Angus (grain fed)</b> Batata gratinada + selecção de legumes	<b>29,50 €</b>
<b>Lombo Black Angus (grain fed)</b> Batata gratinada + selecção de legumes	<b>29,50 €</b>
<b>Wagyu Nacional</b> Batata duquesa + selecção de legumes	<b>49,00 €</b>
<b>Tomahawk – 1 Kg</b> Batata frita caseira + selecção de legumes	<b>59,00 €</b>
<b>Lombinhos de borrego</b> Risoto de cogumelos, jus aromatizado com hortelã	<b>26,00 €</b>
<b>SURF&amp;TURF</b> Adicione um camarão tigre ao seu prato de carne	<b>+15,00 €</b>
<b>MOLHOS EXTRA</b> Bèarnaise, cogumelos, pimentas, roquefort, café Paris, vinho tinto com balsâmico	<b>2,50 €</b>
<b>GUARNIÇÕES EXTRA</b> Feijão preto estufado / Arroz basmati com passas, pinhões e pimento / Bolinhas de mandioca Batatas frita, gratinada, duquesa	<b>4,50 €</b>
Seleção de legumes	<b>7,50 €</b>
<b>TÁBUA PRIMIUM - 2 Pessoas</b> Lombo, ribe eye, camarão tigre	<b>75,00 €</b>
<b>TÁBUA MISTA DE CARNES - 4 Pessoas</b> Wagyu, lombo, ribe eye, borrego	<b>124,00 €</b>

## Outras Carnes

<b>Bochechas de porco preto</b> Batata duquesa, sortido de legumes	<b>25,00 €</b>
<b>Peito de pintada recheado</b> Puré de feijão, legumes verdes, jus de vinho tinto	<b>25,00 €</b>
<b>Hamburguer Black Angus no prato</b> Rissol de cogumelos, legumes, batata frita	<b>21,00 €</b>
<b>Hamburguer de pato com Foie Gras</b> Bolo do caco, cebola caramelizada, batata-doce frita	<b>24,00 €</b>

## From the Grill

<b>Black Angus Rib Eye (grain fed)</b> Potato gratin + vegetables selection	
<b>Black Angus Filet Mignon (grain fed)</b> Potato gratin + vegetables selection	
<b>Wagyu (National)</b> Potato duchesse + vegetables selection	
<b>Tomahawk – 1 Kg</b> French fries + vegetables selection	
<b>Lamb Tenderloin</b> Mushroom risotto, jus flavoured w/ fresh mint	
<b>SURF&amp;TURF</b> Add a tiger prawn to your meat dish	
<b>EXTRA SAUCES</b> Bèarnaise, mushroom, assorted pepper, Roquefort, café Paris, red wine and balsamic	
<b>SIDE ORDERS</b> Black beans stew / Cassava balls Basmati rice with raisins, pine nuts and pepper Potatoes – Fried, gratin, duchesse	
Assorted vegetables	
<b>PRIMIUM BOARD - 2 Pax</b> Filet, ribe eye, tiger prawn	
<b>MIXED MEAT BOARD - 4 Pax</b> Wagyu, filet, ribe eye, lamb	

## Other Meat

<b>Iberian Pork cheeks</b> Potato duchesse, assorted vegetables	
<b>Stuffed Guinea fowl breast</b> White beans purée, green vegetables, red wine jus	
<b>Black Angus Burger on the plate</b> Mushroom rissole pastry, vegetables, French fries	
<b>Duck breast Burger &amp; Foie Gras</b> Bun, caramelized onions, fried sweet potato	