

### **Couvert**

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

### **Entradas**

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

Carapau, presunto, croquetes, pera com roquefort

**Carapau fresco curado 9,80 €**

Filete, tosta de azeitona, salada Algarvia

**Mexilhões marinados em escabeche 9,50 €**

Salada verde e azeitonas

**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 17,00 €**

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

**Pera com roquefort 9,50 €**

Uvas assadas, pinhões, mel e tomilho

### **Couvert**

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

### **Starters**

**Tapas selection – 2 Pax**

Mackerel, smoked ham, croquettes, pear w/roquefort

**Cured fresh Horse Mackerel**

Filet, olive toast, Algarve salad

**Marinated mussels**

Green salad and olives

**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

**Pear with roquefort**

Roast grapes, pine nuts, honey and thyme

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**

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

**Salmonete** 38,00 €  
Filete, puré de batata e aipo, vegetais, molho

**Polvo em azeite e alho** 31,00 €  
Salteado de batatas, pimentos padron e tomate cereja

**Moqueca de Tamboril** 25,00 €  
Arroz basmati com passas e pinhões

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

## **Vegetarianos**

**Salada de espinafres** 14,00 €  
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**

**Tiger Prawns**  
Roasted in Olive oil, garlic, coriander & chilli  
Black rice with ginger and chives

**Red mullet**  
Filet, Potato and celery 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 coastline 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 parmigiano

## **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

## From the Grill

<b>Rib eye Black Angus (grain fed)</b> Batata gratinada + selecção de legumes assados	<b>32,00 €</b>
<b>Lombo Black Angus (grain fed)</b> Batata gratinada + selecção de legumes assados	<b>31,00 €</b>
<b>Wagyu</b> Batata frita caseira + selecção de legumes	<b>49,00 €</b>
<b>Tomahawk – 1 Kg</b> Batata frita caseira + selecção de legumes assados	<b>62,00 €</b>
<b>Lombinhos de borrego</b> Puré de batata e aipo, bróculos e jus aromatizado com hortelã	<b>28,00 €</b>
<b>Mignons de Porco Preto com bacon</b> Batata e selecção de legumes assados	<b>24,00 €</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/ Batata gratinada	<b>4,50 €</b>
Seleção de legumes	<b>7,50 €</b>
<b>TÁBUA PRIMÍUM - 2 Pessoas</b> Lombo, Ribe eye, Camarão tigre	<b>78,00 €</b>
<b>TÁBUA MISTA DE CARNES - 4 Pessoas</b> Wagyu, Porco Ibérico, Lombo, Borrego	<b>132,00 €</b>

## Outras Carnes

<b>Peito de pintada recheado</b> Puré de batata e aipo, legumes, jus de vinho tinto	<b>25,00 €</b>
<b>Hamburguer de pato com Foie Gras</b> Bolo do caco, cebola caramelizada, batata-doce frita	<b>24,00 €</b>

<b>Black Angus Rib eye (grain fed)</b> Potato gratin + Assorted roasted vegetables	
<b>Black Angus Filet mignon (grain fed)</b> Potato gratin + Assorted roasted vegetables	
<b>Wagyu</b> French fries + Assorted roasted vegetables	
<b>Tomahawk – 1 Kg</b> French fries + Assorted roasted vegetables	
<b>Lamb tenderloin</b> Potato&Celery purée, broccoli and jus flavoured with fresh mint	
<b>Iberian Pork tenderloin with bacon</b> Roast potatoes + Assorted roasted vegetables	
<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	
Assorted vegetables	
<b>PRIMIUM BOARD - 2 Pax</b> Filet, Ribe eye, Tiger prawn	
<b>MIXED MEAT BOARD - 4 Pax</b> Wagyu, Iberian pork, Filet mignon, Lamb	

## Other Meat

<b>Stuffed Guinea fowl breast</b> Potato and celery purée, vegetables, red wine jus	
<b>Duck breast Burger &amp; Foie Gras</b> Bun, caramelized onions, fried sweet potato	