

Couvert 4,60 €

ENTRADAS • APPETIZERS

Cogumelos na Frigideira com Ovos e Ervas • <i>Sautéed Mushrooms, Egg and Herbs</i>	11,00 €
Sortido de Iberico e Creme de Castanhas • <i>Assortment of Cured Iberian Pork Sausages with Chestnut Cream</i>	14,00 €
Lulas Recheadas à Costa Vicentina • <i>Portuguese Stuffed Squid</i>	15,00 €
Polvo na Cacarola com Azeite, Alho e Salsa • <i>Octopus Casserole with Olive Oil, Garlic and Parsley</i>	15,00 €
Creme da Horta de Inverno • <i>Winter Vegetable Soup</i>	8,00 €
Sopa de Peixes da Lota com Coentros • <i>Freshly Stewed Fish Soup with Coriander</i>	11,00 €

PEIXE • FISH

Acorda de Marisco • <i>Traditional Shellfish 'Acorda'</i>	18,00 €
Naco de Bacalhau com Migas de Batata Doce, Chouriço e Verduras • <i>Portuguese Cod with Sweet Potato Mash, Chorizo and Vegetables</i>	20,00 €
Arroz de Marisco • <i>Creamy Seafood Rice</i>	22,00 €
Filete de Pregado com Arroz Cremoso de Feijão e Tomate Assado • <i>Turbot with Creamy Bean Rice and Roasted Tomato</i>	28,00 €
Lombo de Robalo no Forno a Portuguesa • <i>Traditional Oven-Baked Sea Bass</i>	30,00 €

CARNE • MEAT

Arroz de Pato Malandrinho com um Toque de Fumeiro • <i>Mildly Smoked Duck Rice</i>	20,00 €
Cataplana de Lombrinhos Iberico com Ameijoas • <i>Iberian Pork Sirloin with Clams Served in a Cataplana</i>	22,00 €
Costeletas de Borrego no Forno com Batatinhas e Verduras • <i>Oven-Baked Lamb Cutlet with Potatoes and Vegetables</i>	24,00 €
Naco de Novilho a Mirandesa na Tábua e seu Sequito • <i>Grilled Steak 'Mirandesa' Style, Vegetables and Potatoes</i>	24,00 €
Bife do Lombo de Novilho com Presunto à Portuguesa • <i>Beef Tenderloin with Serrano Ham, Potatoes and Vegetables</i>	26,00 €

SOBREMESAS • DESSERTS

Cornucopia Crocante de Crème Praliné com Damascos e Frutos • <i>Crispy Praline Cornucopia with Dried Apricot and Fruit</i>	8,00 €
Brownie Cremoso com Frutos Vermelhos e Pistacios • <i>Creamy Brownie with Red Fruit and Pistachio</i>	8,00 €
Éclair de Chocolate Branco e Clementinas • <i>White Chocolate Éclair with Clementines</i>	8,00 €
Crème Brûlée Caramelizado • <i>Caramelized Crème Brûlée</i>	8,00 €
Tarte Estaladiça de Maçã Caramelizada e Gelado de Calvados • <i>Crispy Apple Pie with Calvados Ice Cream</i>	8,00 €
Crepes Flambeados do Maître • <i>Crepes Flambéed by the Maître</i>	15,00 €
Frutas da Época • <i>Season's Fruit</i>	6,50 €
Prato de Queijos • <i>Cheese Plate</i>	13,00 €
Gelados e Sorvetes da Casa • <i>Home-Made Ice Cream and Sorbet</i>	8,00 €

Sabores: Baunilha, Chocolate, Pistachio, Café com Licor de Avelã, Limão, Morango, Framboesa, Tangerina.

Flavors: Vanilla, Chocolate, Pistachio, Coffee with Hazelnut Liqueur, Lemon, Strawberry, Raspberry, Tangerine

MENU DEGUSTAÇÃO

Ultimo Pedido 21h00 | 80,00 € (2 pax)

Lulas Recheadas à Costa Vicentina

Sortido de Iberico e Creme de Castanhas

Polvo na Cacarola com Azeite, Alho e Salsa

Acorda de Marisco

Naco de Novilho a Mirandesa na Tábua e seu Sequito

Tarte Estaladiça de Maçã Caramelizada e Gelado de Calvados

Brownie Cremoso com Frutos Vermelhos e Pistacios

DEGUSTATION MENU

Last Order 9 p.m. | 80,00 € (2 pax)

Portuguese Stuffed Squid

Assortment of Cured Iberian Pork Sausages with Chestnut Cream

Octopus Casserole with Olive Oil, Garlic and Parsley

Traditional Shellfish 'Acorda'

Grilled Steak 'Mirandesa' Style, Vegetables and Potatoes

Crispy Apple Pie with Calvados Ice Cream

Creamy Brownie with Red Fruit and Pistachio

IVA Incluída – Solicitamos a especial gentileza de evitar fumar e utilizar telemóveis durante a refeição.

VAT Included – We kindly request our guests to refrain from smoking and using mobile telephones during the meal.