

## entradas starters entrées

|                                                                                                                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Carpaccio de polvo</b><br>Octopus carpaccio<br>Carpaccio de poulpe<br>Carpaccio de pulpo                                                                                                       | 16,00 € |
| <b>Ovo, cogumelos e pata negra</b><br>Egg, mushrooms and smoked ham<br>Oeufs, champignon et jambon fumée<br>Huevo, jámbon y hongos                                                                | 16,00 € |
| <b>Lula recheada</b><br>Stuffed squid<br>Calmar farci<br>Calamar relleno                                                                                                                          | 18,00 € |
| <b>Burrata, tomate e manjeriço</b><br>Burrata, tomato and basil<br>Burrata, tomate et basilic<br>Burrata, tomate y albahaca                                                                       | 16,00 € |
| <b>"Bife tártaro"</b><br>"Steak tartare"<br>"Beefsteak tartare"<br>"Bistec tártaro"                                                                                                               | 18,00 € |
| <b>Açorda de Bacalhau</b><br>Codfish "açorda"<br>"Açorda" du morue<br>"Açorda" de bacalao                                                                                                         | 19,00 € |
| <b>Vieiras, quinoa e abacate</b><br>Scallops, quinoa and avocado<br>Coquilles St. Jacques, quinoa et avocat<br>Vieiras, quinoa y palta                                                            | 22,00 € |
| <b>Queijos Portugueses</b><br>Portuguese cheeses<br>Fromages portugais<br>Quesos de portugal                                                                                                      | 22,00 € |
| <b>Presunto Pata Negra (100 gr)</b><br>"Pata Negra" smoked ham<br>"Pata Negra" jambon fumé<br>"Pata Negra" jamón                                                                                  | 24,00 € |
| <b>A nossa espetada</b><br>Our skewer<br>Notre brochette<br>Nuestra brocheta                                                                                                                      | 16,00 € |
| <b>Carabineiro, linguini e cogumelos silvestres</b><br>Scarlet shrimp, linguini and wild mushrooms<br>Crevette rouge, linguini et champignons sauvages<br>Carabinero, linguini y setas silvestres | 28,00 € |
| <b>A nossa francesinha</b><br>Our "francesinha"<br>Notre "francesinha"<br>Nuestra "francesinha"                                                                                                   | 16,00 € |

IVA incluído à taxa em vigor   Vat Included   TVA incluse

## vegetariano vegetarian

|                                                                                                                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Couve-flôr e caril</b><br>Cauliflower and curry<br>Chou-fleur et curry<br>Coliflor y curry                                                                                             | 14,00 € |
| <b>Abóbora e frutos secos</b><br>Pumpkin and dry fruits<br>Citrouille et fruits secs<br>Calabaza y frutos secos                                                                           | 15,00 € |
| <b>Ovo bt, espargos e cogumelos</b><br>Low temperature egg, asparagus and mushrooms<br>Ouef à basse température, asperges et champignons<br>Huevo a baja temperatura, espárragos y hongos | 14,00 € |
| <b>Castanha e cogumelos</b><br>Chestnut and mushrooms<br>Châtaignes et champignons<br>Castañas y setas                                                                                    | 16,00 € |

## Menu infantil kids menu menu des enfants

|                                                                                                                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Prato de Carne ou Peixe/ Gelado</b><br>Main course of meat or fish/ ice cream<br>Plat de viande ou poisson /glace<br>Plato de carne ou pescado / helado                       | 18,00 € |
| <b>Sopa/ Prato de Carne ou Peixe/ Gelado</b><br>Soup/ main course of meat or fish/ ice cream<br>Soupe/plat de viande ou poisson/ glace<br>Sopa/plato de carne ou pescado/ helado | 22,00 € |

## mar sea mer

**Salmonete, xarém de amêijoa e lingueirão** 29,00 €  
Red mullet, clams "xarém" and razor clam  
Mulet, "xarém" aux palourdes et clam razoir  
Mójol, "xarém" de almejas y navaja

**Pescada e gambas** 29,00 €  
Hake and prawns  
Merlu et gambas  
Merluza y langostinos

**Bacalhau e grão de bico** 28,00 €  
Codfish and chickpeas  
Morue et pois chiches  
Bacalao y garbanzos

**Linguini nero, amêijoa , robalo e lula** 30,00 €  
Linguini nero, clams, seabass and squid  
Linguini nero, palourdes, bar et calmar  
Linguini nero, almeja, lubina y calamar

**Polvo à Lagareiro** 30,00 €  
Octopus "à Lagareiro"  
Poulpe "à Lagareiro"  
Pulpo "à Lagareiro"

**Arroz de peixe e lavagante (2 pax)** 80,00 €  
Stewed fish rice with lobster (2pax)  
Riz au poisson et homard (2 pax)  
Arroz de pescado con bogavante (2pax)

## terra land terre tierra

**Vazia maturada** 32,00 €  
Sirloin steak  
Contrefilet  
Solomillo

**Cachaço de porco preto, feijão e couves** 28,00 €  
Black pork neck, bean and cabages  
Cou de porc noir, haricot et choux  
Cuello de cerdo negro, frigol y repollo

**Pato, abóbora e nozes** 30,00 €  
Duck, pumpkin and walnuts  
Cannard, citrouille et noix  
Pato, calabaza y nueces

**Lombinho de vitela, quinoa e couve-flôr** 30,00 €  
Tenderloin veal, quinoa and cauliflower  
Filet de veau, quinoa et chou-fleur  
Solomillo de ternera, quinoa y coliflor

**Pá de cabrito (2 pax)** 65,00 €  
Baby goat leg (2pax)  
Épaule de chevreau (2pax)  
Espalda de cabrito (2pax)

IVA incluído à taxa em vigor   Vat Included   TVA incluse

Chef Rui Paula

## vegetariano vegetarian

**Lasanha de legumes e côco** 22,00 €  
Vegetables and coconut Lasagna  
Lasagne de légumes et coco  
Lasagna de vegetales y coco

**Cevadinha de cogumelos** 23,00 €  
Mushrooms french pearl barley  
Orge perlé aux champignons  
Cevada perolada y setas

**Tagliatelle de espinafres** 22,00 €  
Spinach tagliatelle  
Tagliatelle d'épinards  
Tagliatelle de espinaca

## para acabar to finish dessert postre

**Cheesecake, alperce e kumquat** 16,00 €  
Cheesecake, abricot and kumquat  
Cheesecake, abricot et kumquat  
Cheesecake, albaricoque y naranja china

**Côco, abacaxi e frutos vermelhos** 16,00 €  
Coconut, pineapple and red fruits  
Noix de coco, ananas et fruits rouges  
Coco, piña y frutos rojos

**Crème brûlée de chocolate branco e framboesa** 16,00 €  
White chocolate crème brulee and raspberry  
Crème brûlée au chocolat blanc et framboises  
Crème brulée de chocolate blanco y frambuesa

**São Thomé (lima, maracujá e pimenta rosa)** 17,00 €  
São Thomé (lime, passion fruit and pink pepper)  
São Thomé (citron vert, fruit de la passion, poivre rose)  
São Thomé (lima, maracuyá, pimienta rosa)

**Uma Espécie de Bolo de Bolacha** 16,00 €  
A kind of biscuit cake  
Une sorte de gâteau au biscuit  
Una especie de bizcocho

**Chocolate, avelã e baunilha** 16,00 €  
Chocolate, hazelnut and vanilla  
Chocolat, noisette et vanille  
Chocolate, avellana y vainilla

IVA incluído à taxa em vigor    Vat Included    TVA incluse

# Menu memória memory menu mémoire menu

## primeira entrada first starter première entrée

"Bife tártaro"  
"Steak Tartare"  
"Beefsteak tartare"  
"Bistec tártaro"

## segunda entrada second starter deuxième entrée

**Carabineiro, linguini e cogumelos silvestres**  
Scarlet shrimp, linguini and wild mushrooms  
Crevette rouge, linguinis et champignons sauvages  
Carabinero, linguini y setas silvestres

## peixe fish poisson pescado

**Bacalhau e grão de bico**  
Codfish and chickpeas  
Morue et pois chiches  
Bacalao y garbanzos

## intermezzo

## carne meat viande

**Cachaço de porco preto, feijão e couves**  
Black pork neck, bean and cabbages  
Cou de porc noir, haricot et choux  
Cuello de cerdo negro, fríjol y repollo

## para acabar to finish dessert postre

**Uma Espécie de Bolo de Bolacha**  
A Kind of Biscuit Cake  
Une Sorte de Biscuit  
Una Especie de bizcocho

**Preço p/pessoa: 100 euros**  
**Price per person/ Prix par personne: 100 euros**  
**Harmonização de vinhos: 75 euros pessoa**  
**Wine suggestion/ vins proposés: 75 euros per person**  
**Propuesta de vinos: 75 euros por persona**

IVA incluído à taxa em vigor   Vat Included   TVA incluse

Chef Rui Paula

# Menu mar sea menu menu mer

## primeira entrada first starter première entrée

### **Carpaccio de polvo**

Octopus carpaccio

Carpaccio de poulpe

Carpaccio de pulpo

## segunda entrada second starter deuxième entrée

### **Vieiras, quinoa e abacate**

Scallops, quinoa and avocado

Coquilles St. Jacques, quinoa et avocat

Vieiras, quinoa y palta

## peixe fish poisson pescado

### **Pescada e gambas**

Hake and prawns

Merlu et gambas

Merluza y langostinos

### **intermezzo**

## peixe fish poisson pescado

### **Linguini nero, amêijoa, robalo e lula**

Linguini nero, clams, seabass and squid

Linguini nero, palourdes, bar et calmar

Linguini nero, almeja, lubina y calamar

## para acabar to finish dessert postre

### **Côco, abacaxi e frutos vermelhos**

Coconut, pineapple and red fruits

Noix de coco, ananas et fruits rouges

Coco, piña y frutos rojos

**Preço p/pessoa:** 100 euros

**Price per person/ Prix par personne:** 100 euros

**Harmonização de vinhos:** 75 euros pessoa

**Wine suggestion/ vins proposés:** 75 euros per person

**Propuesta de vinos:** 75 euros por persona

IVA incluído à taxa em vigor   Vat Included   TVA incluse

**Chef Rui Paula**

## AVISO

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores:  
If you have concerns about the following ingredients, related with food allergy  
please ask a member of our team who will assist you.

Cereais que contêm glúten / Cereals containing gluten

Crustáceos / Crustaceans

Ovos / Eggs

Peixes / Fish

Amendoins / Peanuts

Soja / Soybeans

Leite (incluindo lactose) / Milk (including lactose)

Frutos de casca rija\* / Nuts\*

Aipo / Celery

Mostarda / Mustard

Sementes de sésamo / Sesame seeds

Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide

Tremoço / Lupine

Moluscos / Mollusk

Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgenos, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Our menu dishes are prepared in environments that are not totally free from allergen ingredients.  
There is a potential risk of cross-contamination.

\*nomeadamente amêndoas, avelãs, nozes, entre outros

\*i.e. almonds, hazelnuts, walnuts

Regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Outubro

Regulation (EU) 1169/2011

**\*Nos termos do DL nº10/2015, de 16 de Janeiro:**

**Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,**