

COCKTAILS & SANGRÍAS

CLÁSICOS de PIRI PIRI

-PORTUGUESE MULE-

LICOR BEIRÃO
FEVER TREE GINGER BEER
LIME
GINGER
10,9€

-SEXO NO TEJO-

VODKA
CRANBERRY JUICE
PEACH SCHNAPPS
PASSOA
10,9€

-PINA COLADA-

HAVANA 3 AÑOS RON, MALIBU,
BATIDA DE COCO,
PINEAPPLE JUICE, CREAM
11,9€

-HUGO-

SAINT GERMAIN
CREMANT
SODA
LIME
MINT
10,9€

-CAIPIRINHA-

CACHAÇA VELHO BARREIRO GOLD,
LIME, CANE SUGAR,
*STRAWBERRY, PASSION FRUIT,
PINEAPPLE + 1,5€
9,9€

-MOJITO-

HAVANA 3 AÑOS, LIME JUICE,
CANE SUGAR, PERRIER, ANGOSTURA
*STRAWBERRY, PINEAPPLE + 1,5€
10,9€

-MARGARITA-

TEQUILA JOSE CUERVO, COINTREAU,
LIME, *STRAWBERRY, PINEAPPLE,
PASSION FRUIT + 1,5€
9,9€

-APEROL SPRITZ-

APEROL
CRÉMANT
SODA
ORANGE SLICE
10,5€

-PIRI DREAM-

GINJINHA
LIMA
MINT LEAVES
FEVER TREE TONIC
10,9€

GINs

-GIN MARE-

THYME
ORANGE
JUNIPER
FEVER TREE MEDITERRANEAN
12,80€

-NORDES GIN-

LAUREL
GRAPES
FEVER TREE ELDERFLOWER
12,9€

-GIN DO PATRÃO-

GIN BIG BOSS
LEMON JUICE
SIMPLE SYRUP
SCHWEPPES HIBISCUS
12,4€

-O MACAQUINHO-

MONKEY 47 GIN
LIME
ORANGE
JUNIPERO,
FEVER TREE TONIC
13,9€

-O FLORAL-

GIN FLORAISON
GRAPES
STRAWBERRY
FEVER TREE
MEDITERRANEAN
12,9€

-AZOR AZOR-

AZOR GIN,
LIME, MINT,
FEVER TREE ELDERFLOWER
12,9€

-O BOTANICO-

BOTANIST GIN
ROSE PEPPER
LIME
CILANTRO
FEVER TREE TONIC
12,9€

SANGRÍAS

-SANGRIA BRANCO-

WHITE WINE, MUSCATEL, GIN,
LICOR BEIRÃO, COFFEE BEANS,
MINT, CINNAMON STICK
Glass 6,5€
1L 24,5€

-ROYAL SANGRIA-

PORTUGUESE CRÉMANT
HAVANA CLUB 7 AÑOS OLD
RED FRUITS & MINT
PASSION FRUIT SYRUP
FEVER TREE GINGER ALE
Glass 8,5€
1L 28,5€

-SANGRIA TINTO-

RED WINE, PORTO RED, GIN,
LICOR BEIRÃO, MINT, COFFEE
BEANS, CINNAMON STICK
Glass 6,5€
1L 24,5€

ENTRADAS / TAPAS / STARTERS

SALADINHA DE LULAS GRELHADAS À ALGARVIA

CALAMARS GRILLÉS AVEC AIL ET CORIANDRE
GRILLED SQUID WITH GARLIC AND CILANTRO
12,8€

GAMBAS À GUILHO

GAMBAS À L'AIL
PRAWNS WITH GARLIC
13,4€

OVOS MEXIDOS

OEUFS BROUILLÉS / SCRAMBLED EGGS
COM FARINHEIRA / SAUCISSE AU PORC / PORK SAUSAGE
7,8€
COM ESPARGOS / ASPERGÈS / ASPARAGUS
8,8€

PICA PAU "PIRI PIRI"

FILLET DE BŒUF, OLIVES, CHORIZO
BEEF FILET, OLIVES AND SMOKED PORK SAUSAGE
12,9€

PRATINHO DE MOELAS

GÉSIER DE POULET
CHICKEN GIZZARD
8,7€

RISSOIS (2 PCS)

CARNE/BOEUF/BEEF 6,8€
FRANGO/POULET/CHICKEN 6,7€
CAMARÃO/SCAMPI/SHRIMP 6,9€

PRATINHO DE CARACOIS

PETITE ASSIETTE D'ESCARGOTS
SMALL DISH OF MINI SNAILS
9,4€

PATANISCAS DE BACALHAU

BEIGNETS DE MORUE
COD CROQUETTES
7,9€ (2PCS)

TÁBUA DE SALGADOS

BEIGNETS MIXTES
(8PCS, 2 DE CADA / 2 OF EACH)
18,2€

LINGUEIRÃO À BULHÃO PATO

COUTEAUX AVEC CORIANDRE ET VIN BLANC
RAZOR CLAMS WITH CILANTRO AND WHITE WINE
13,8€

MIXTO DE AZEITONAS

OLIVES MIXTES
SELECTION OF OLIVES
7€

SALADINHA DE POLVO

SALADE DE POULPE
OCTOPUS SALAD
11,6€

SALADINHA DE PIMENTOS GRELHADOS

SALADE DE POIVRONS GRILLÉS
GRILLED PEPPERS SALAD
7,9€

AMÉIJOAS À BULHÃO PATO

PALOURDES AVEC CORIANDRE ET VIN BLANC
CLAMS WITH CILANTRO AND WHITE WINE
16,8€

ALHEIRA DE MIRANDELA COM OVOS DE CODORNIZ

SAUCISSE DE VOLAILLE AVEC ŒUFS DE CAILLE
POULTRY SAUSAGE WITH QUAIL EGGS
9,6€

FOIE GRAS, BROA DE MILHO, MARMELADA E AVELÃ

PAIN DE MIE AVEC FOIE GRAS, COMPOTE & NOISETTE
CORN BREAD WITH FOIE GRAS, MARMELADE & HAZELNUT
13,8€

CALDO VERDE COM ESPUMA DE CHOURIÇO

CREME AUX CHOUX VERTS ET MOUSSE DE CHORIZO
GREEN CABBAGE SOUP WITH SMOKED PORK SAUSAGE MOUSSE
9,8€

CREME DE MARISCO

BISQUE D'HOMARD
LOBSTER BISQUE
12,8€

MISTO DE TAPAS PIRIPIRI

ASSORTIMENT DE TAPAS
(FROMAGE, CHORIZO, BEIGNETS,
SALADE DE POIVRONS)
SELECTION OF TAPAS
(CHEESE, CHORIZO, RISSOLE, COD CROQUETTES
& PEPPER SALAD)
9,8€ PER PERSON (MIN. 2P)

FAVAS COM CHORIÇO DE PORCO PRETO

FÈVES AVEC CHORIZO IBERIQUE
BEANS & IBERIC CHORIZO
7,8€

COGUMELO GRATINADO COM CHOURIÇO E QUEIJO DA SERRA

CHAMPIGNON FOURRÉ AVEC CHORIZO ET FROMAGE
STUFFED MUSHROOM WITH CHORIZO & CHEESE
8,6€

PRESUNTOS E CHOURIÇOS

CHARCUTERIE / SMOKED HAM, SAUSAGES
(SERVIDO COM PÃO TORRADO / ACCOMPAGNÉ DE TOASTS / SERVED WITH TOSTED BREAD)

PRESUNTO DE PORCO PRETO PATA NEGRA

JAMBON FUME PATA NEGRA
PATA NEGRA SMOKED HAM
21,8€

PRESUNTO SERRANO

JAMBON FUME SERRANO
SMOKED HAM
12,8€

PAIO DE TOUCINHO DE PORCO PRETO

BACON FUME
SMOKED BLACK PORK BACON
12,4€

MISTO DE ENCHIDOS

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE
MIXES PLATE OF HAM AND SAUSAGES
22,8€

CHOURIÇO DE PORCO PRETO

SAUCISSE DE PORC NOIR
SMOKED BLACK PORK SAUSAGE
10,8€

MIXTO DE CHOURIÇO DE PORCO PRETO E QUEIJO DE NISA

ASSORTIMENT DE CHORIZO IBERIQUE ET FROMAGE DE BREBIS
CHORIZO AND SHEEP CHEESE
14,8€

CHOURIÇO DE PORCO PRETO SALTEADO

CHORIZO DE PORC NOIR SAUTÉ
SAUTÉED BLACK PORK SAUSAGE
9,2€

CHOURIÇA ASSADA

GRILLED PORK SAUSAGE
SAUCISSE DE PORC GRILLÉ AU CHARBON
9,4€

QUEIJOS

SELECTION DE FROMAGES / CHEESE SELECTION

QUEIJO SERRA DA ESTRELA

(OVELHA/BREBIS/SHEEP)
9,6€

QUEIJO DE NISA DOP

(OVELHA/BREBIS/SHEEP)
9,4€

QUEIJO FRESCO QUINTA DA

PORTELA COM MARMELADA
(VACA/VACHE/COW)
7,8€

QUEIJO DE AZEITÃO DOP

11,6€

SELEÇÃO DE 4 QUEIJOS

16,8€

TABUA XXL PIRI PIRI (5 A 8 PESSOAS)

QUEIJO DE NISA, QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA, PRESUNTO PATA NEGRA,
CHOURIÇO DE PORCO PRETO, PAIO DO TOUCINHO,
2 RISSOIS DE CARNE, 2 RISSOIS DE CAMARÃO,
SALADINHA DE PIMENTOS GRELHADOS E SALADA DE POLVO.
PLATEAU MIXTE D'ENTRÉES, PARFAIT POUR 5 À 8 PERSONNES
MIXTE BOARD OF STARTERS SELECTION, PERFECT FOR 5 TO 8 PEOPLE
58€

NO PÃO

SERVI DANS LE PAIN / WITH BREAD

(servido com batatas fritas) (servi avec frites) (served with french fries)

PREGO DO LOMBO COM MOLHO DE MOSTARDA E MANTEIGA

SANDWICH DE FILET DE BOEUF AVEC SAUCE BEURRE ET MOUTARDE
SIRLOIN BEEF WITH BUTTER AND MUSTARD SAUCE

17,8€

BIFANA DE PORCO PRETO ALENTEJANO

(COM PRESUNTO E OVO ESTRELADO)

SANDWICH AU PORC IBERIQUE AVEC JAMBON AND OEUF
BLACK PORK WITH HAM AND EGG

16,9€

HAMBURGER À PIRI PIRI

(QUEIJO, ALFACE, TOMATE E CEBOLA)

HAMBURGER AVEC FROMAGE, SALADE, TOMATE AND ONION
BURGER WITH CHEESE, SALAD, TOMATO AND ONION

15,8€

PREGO DE ATUM VERMELHO, SALADA E MAIONESE DE TRUFA

THON ROUGE SALADE ET MAYONNAISE AUX TRUFES
RED TUNA, SALAD AND TRUFFLE MAYONNAISE

19,8€

SALADAS / SALADES / SALADS

SALADA DE FRANGO GRELHADO

SALADA MISTA, FRANGO, ABACATE, MILHO, TOMATE CHERRY, CROUTONS E PIRI PIRI
LOLO ROUGE, LOLO VERT, POULET, MAÏS, TOMATES CERISE, CROUTONS ET PIRI PIRI DRESSING
SALAD, CHICKEN, AVOCADO, CORN, CHERRY TOMATO, CROUTON AND PIRI PIRI DRESSING

19,6€

SALADA DE ATUM VERMELHO / SALADE DE THON / TUNA SALAD

RÚCULA, SALADA, BATATA, ATUM, OVO A BAIXA TEMPERATURA,
CEBOLA ROXA, ALCAPARRAS COM VINAGRE BALSÂMICO

ROQUETTE, SALADE VERTE, PDT, ÉCHALOTE, CAPRES ET DRESSING DE VINAIGRE BALSAMIQUE
ARUGULA, LETTUCE, POTATO, BOILED EGG, RED ONION, CAPERS, BALSAMIC VINEGAR DRESSING

19,8€

SALADA 3 QUEIJOS / SALADE 3 FROMAGES / 3 CHEESES SALAD

SALADA MISTA, MACÃ, PINHA, RABANETE, AZEITONAS, ABOBRINHA
SALADA COM MOLHO DE MOSTARDA

SALADE, POMME, POMME DE PIN, RADIS, OLIVES, COURGETTES ET VINAIGRETTE À LA MOUTARDE
MIXED SALAD, APPLE, PINECONE, RADISH, OLIVES, SHAVED ZUCCHINI AND MUSTARD DRESSING

18,4€

PRATOS FRIOS E VEGETARIANOS

Plats froids et vegetariens / Cold dishes and vegetarians

CARPACCIO DE POLVO COM AZEITONAS ALENTEJANAS E SALADA DE PIMENTOS SERVIDO COM BATATA FRITA E SALADA MISTA

CARPACCIO DE POULPE AVEC OLIVES ET POIVRONS SERVI AVEC FRITES ET SALADE
OCTOPUS CARPACCIO, WITH OLIVES AND PEPPERS, FRENCH FRIES AND SALAD

22,8€

CEVICHE DE DOURADA COM ANANAS, MANGA E ABACATE

CEVICHE DE DAURADE AVEC ANANAS, MANGUE ET AVOCAT
SEA BREAM CEVICHE WITH PINEAPPLE, MANGO & AVOCADO

23,9€

CARPACCIO DE LOMBO ARGENTINO COM NOZES E QUEIJO DA SERRA, BATATA FRITA E SALADA MISTA

CARPACCIO DE BOEUF AVEC NOIX ET FROMAGE, SERVI AVEC FRITES ET SALADE
BEEF CARPACCIO WITH NUTS AND CHEESE, SERVED WITH FRIES AND MIXED SALAD

21,8€

TÁRTARO DE ATUM VERMELHO COM MANGA, ABACATE E TOQUE ASIÁTICO BATATA FRITA E SALADA MISTA

TARTARE DE THON ROUGE AVEC MANGUE, AVOCAT
ET TOUCHE ASIATIQUE SERVI AVEC FRITES ET SALADE
RED TUNA TARTAR, WITH MANGO, AVOCADO AND ASIAN FLAVORS,
SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD

23,8€

OMELETE COM ESPARGOS E CHIPS

OMELLETTE AVEC ASPERGES ET CHIPS
OMELLETTE WITH ASPARAGUS & CRISPS

13,8€

ARROZ DE COGUMELOS E ESPARGOS COM ESPUMA DE QUEIJO DA SERRA

RIZ AUX CHAMPIGNONS ET ASPERGES AVEC
ESPUMA DE FROMAGE MUSHROOM
& ASPARAGUS RICE WITH CHEESE FOAM

16,9€

MENU INFANTIL

MENU ENFANT/ KIDS MENU

HAMBURGUER COM BATATA FRITA

HAMBURGER AVEC FRITES
BURGER WITH FRENCH FRIES

9,8€

FRANGO COM MOLHO DE COGUMELOS E BATATA FRITA

POULET AVEC SAUCE CHAMPIGNONS ET FRITES
CHICKEN WITH MUSHROOMS SAUCE AND FRENCH FRIES

11,2€

DO MAR
LA MER /SEAFOOD

ARROZ DE MARISCO

RIZ AUX FRUITS DE MER / SEAFOOD RICE
23,4€ PER PERSON (MIN. 2P)

ARROZ DE POLVO

RIZ AU POULPE / OCTOPUS RICE
24,9€ PER PERSON (MIN. 2P)

ARROZ DE TAMBORIL E GAMBAS

RIZ AU GAMBAS ET LOTTE / MONKFISH AND PRAWN RICE
24,8€ PER PERSON (MIN. 2P)

AÇORDA DE MARISCO

SEAFOOD PANADA / AÇORDA AUX FRUITS DE MER
22,4€ PER PERSON (MIN. 2P)

ESPETADA DE LULAS E CAMARÃO GRELHADO

(SERVIDO COM ARROZ E LEGUMES)
BROCHETTE DE CALAMARS ET SCAMPI,
AU GRILL AVEC RIZ DU JOUR ET LÉGUMES
GRILLED SQUID, SHRIMP WITH RICE AND VEGETABLES
27,8€

GAMBAS TIGRE COM ALHO E PIRI PIRI

(SERVIDO COM ARROZ E SALADA DE TOMATE)
GAMBAS AU GRILL AVEC DE L'AIL ET PIRI PIRI,
RIZ ET SALADE DE TOMATES
PRAWNS WITH GARLIC, PIRI PIRI SAUCE,
RICE AND TOMATO SALAD
29,4€

BIFE DE ATUM VERMELHO GRELHADO

(SERVIDO COM ARROZ E ESPARREGADO)
FILET DE THON ROUGE AU GRILL AVEC RIZ ET CHOUX VERT
GRILLED RED TUNA STEAK WITH RICE AND CABBAGE PUREE
28,6€

MINI LULAS FRITAS COM ARROZ

PETITS CALAMARS FRITS AVEC RIZ
SMALL FRIED CALAMARI
17,2€

POLVO À LAGAREIRO

(SERVIDO COM BATATA A MURRO, ESPARREGADO
E OVO, DE CODERNIZ)
PULPE AVEC PDT, LÉGUMES ET OEUF DE CAILLE
OCTOPUS WITH POTATOES, SPINACH AND QUAIL EGG
28,6€

POLVO PANADO COM ARROZ DE TOMATE

POULPE FRIT AVEC UNE RIZ À LA TOMATE
FRIED OCTOPUS WITH TOMATO RICE
29,4€

LULAS GRELHADAS COM MOLHO DE MANTEIGA

(SERVIDO COM ARROZ E ESPARREGADO)
CALAMARS GRILLÉS AVEC UNE SAUCE AU BEURRE, RIZ ET ÉPINARDS
GRILLED SQUID WITH BUTTER SAUCE, RICE AND SPINACH
23,9€

BACALHAU À LAGAREIRO

(SERVIDO COM BATATA A MURRO E ESPARREGADO)
MORUE AVEC PDT ET ÉPINARDS
CODFISH WITH POTATOES AND SPINACH
27,8€

BACALHAU COM BROA E CHOURIÇO ALENTEJANO

(SERVIDO COM BATATA A MURRO E ESPARREGADO)
MORUE AVEC PAIN DE MIE ET CHORIZO AVEC PDT ET LÉGUMES
CODFISH WITH BREAD AND SMOKED PORK SAUSAGE,
POTATOES AND VEGETABLES
28,5€

BACALHAU À PIRI PIRI

(SERVIDO COM BATATA A MURRO E OVO COZIDO BAIXA TEMPERATURA)
LAMELLES DE MORUE CONFITE, PDT RÔTIÉS,
CHOUX VERT AU SEL ET OEUF BASSE TEMPERATURE
FLAKES OF CODFISH WITH GREEN CABBAGE,
ROASTED POTATOES IN SALT AND LOW TEMPERATURE EGG
28,9€

DEGUSTAÇÃO DO MAR

BACALHAU, DOURADA, LULA, GAMBAS TIGRE, MOLHO DE MANTEIGA,
ARROZ E LEGUMES DO DIA
MORUE, DAURADE, CALAMARS ET GAMBAS,
SAUCE AU BEURRE, RIZ ET LÉGUMES
CODFISH, SEA BREAM, CALAMARS, PRAWNS,
BUTTER SAUCE, RICE & VEGGIES
34,2€ PER PERSON (MIN. 2P)

DOURADA NA GRELHA

(SERVIDO COM BATATA E LEGUMES)
DAURADE AU GRILL AVEC PDT ET LÉGUMES
GRILLED SEA BREAM, POTATOES AND VEGETABLES
27,9€

TAMBORIL

(COM MOLHO DE MANTEIGA, ARROZ E SALADA MISTA)
LOTTE AVEC SAUCE AU BEURRE, RIZ ET SALADE MIXTE
MONKFISH WITH BUTTER SAUCE, RICE AND MIXED SALAD
28,4€

ESPETADA DE TAMBORIL E CAMARÃO COM ARROZ E MOLHO VIRGEM

BROCHETTE DE LOTTE ET SCAMPI AVEC RIZ ET SAUCE VIERGE
MONKFISH & SHRIMP SKEWER WITH RICE AND OLIVE OIL SAUCE
29,4€

CARNE VIANDE / MEAT

BIFINHOS DE VACA GRATINADO COM QUEIJO DA SERRA, PURÉ E LEGUMES
FILET DE BOEUF GRATINÉ AU FROMAGE, PURÉE ET LÉGUMES
SIRLOIN BEEF WITH MELTED CHEESE, MASHED POTATO AND VEGETABLES
27,4€

BIFE DO LOMBO GRELHADO COM VINHO DO PORTO, PURÉ E LEGUMES
FILET DE BOEUF AU GRILL AVEC SAUCE PORTO, PURÉE ET LÉGUMES
GRILLED BEEF WITH PORTO WINE SAUCE, MASHED POTATO AND VEGETABLES
25,9€

BIFE DO LOMBO COM MOLHO PIMENTA, BATATAS FRITAS E ARROZ
FILET DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE, FRITES ET RIZ
BEEF FILET, PEPPER SAUCE, FRIES & RICE
25,9€

ANGUS BEEF A BAIXA TEMPERATURA, PURÉ E ESPARGOS
BOEUF ANGUS À BASSE TEMPÉRATURE, AVEC PDT ET ASPERGES
SLOW COOKED ANGUS BEEF, WITH POTATOES & ASPARAGUS
26,8€

BIFE COM MOLHO DE CERVEJA, BATATA FRITA E SALADA MISTA
STEAK AVEC SAUCE À LA BIÈRE, FRITES ET SALADE MIXTE
STEAK WITH BEER SAUCE, FRIES & MIXED SALAD
24,8€

BIFINHOS DE LOMBO DE VACA COM MOLHO DE COGUMELOS, PURÉ E ESPARREGADO

FILET DE BOEUF EN FINES TRANCHES, SAUCE CHAMPIGNONS, PURÉE ET EPINARDS
SIRLOIN BEEF WITH MUSHROOMS SAUCE, MASHED POTATO AND SPINACH
26,6€

BIFINHOS DE VACA DE CEBOLADA COM PURÉ E LEGUMES
FINES TRANCHES DE BOEUF, AVEC ONIONS, SERVI AVEC PUREÉ ET LÉGUMES
THIN SLICES OF BEEF WITH COOKED ONIONS, MASHED POTATOES AND VIGGIES
24,6€

BITOQUE À PIRI PIRI

BOEUF ARGENTIN, OEUF AU PLAT, JAMBON, CHIPS, SALADE ET RIZ
ARGENTINEAN STEAK, FRIED EGG, HAM, FRENCH CRISPS, SALAD AND RICE
NORMAL 22,8€ / XXL 32,2€

FILET "PIRIPIRI"

BIFE DO LOMBO, PAIO DO TOUCINHO, FOIE GRAS, BATATAS E SALADA MISTA
FILET DE BOEUF, FOIE GRAS, BACON, PDT ET SALADE MIXTE
BEEF FILET, FOIE GRAS, BACON, POTATOS AND MIXED SALAD
29,6€

COSTELETÃO ANGUS "MAR E TERRA"

PEÇA DE VACA (600GR) COM UMA GAMBA GIGANTE E
MOLHO DE MANTEIGA E ERVAS, BATATAS E SALADA
CÔTE A L'OS DE 600GR, GAMBA ET SAUCE BEURRE AUX HERBES, AVEC PDT ET SALADE
BEEF STEAK (600GR) WITH SHRIMP, BUTTER SAUCE, POTATOES AND SALAD
34,8€

CARNE DE VACA COZIDA NO VINHO TINTO A BAIXA TEMPERATURA COM PURÉ DE BATATAS

BOEUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE DANS UNE SAUCE AU VIN ROUGE AVEC PURÉE DE PDT
SLOW COOKED BEEF ON A WINE SAUCE WITH MASHED POTATOES
24,2€

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA

PORC IBÉRIQUE SAUTÉ AVEC PALOURDES ET PDT
SAUTÉED BLACK PORK WITH CLAMS AND POTATOES
23,9€

BOCHECHAS DE PORCO PRETO COM MIGAS DE COENTROS

JOUES DE PORC IBERIQUE, SERVIS AVEC UN ACCOMPAGMENT
TRADITIONEL PORTUGAIS DE PAIN ET CORIANDRE
SLOW COOKED BLACK PORK CHEEKS WITH CORIANDER SEASONED CRUMBS
23,2€

PLUMAS DE PORCO ALENTEJANO GRELHADO COM PURÉ E LEGUMES

PLUMA DE PORC IBERIQUE AU GRILL AVEC PURÉE DE PDT ET LÉGUMES
GRILLED BLACK PORK STEAK WITH MASHED POTATOS AND VIGGIES
25,9€

RIBS DE PORCO PRETO COM MIGAS DE COENTROS

RIBS DE PORC IBERIQUE BASSE TEMPERATURE, SERVIS AVEC
UN ACCOMPAGMENT DE PAIN ET CORIANDRE
SLOW COOKED BLACK PORK RIBS WITH CORIANDER SEASONED CRUMBS
22,8€

COSTOLETA DE PORCO PRETO BATATA E LEGUMES

CÔTELETTE DE PORC NOIR, AVEC PDT ET LÉGUMES
BLACK PORK CHOP WITH POTATOES AND VEGETABLES
27,8€

DEGUSTAÇÃO DE PORCO PRETO

CARRÉ, PLUMAS E BOCHECHAS, COM BATATAS E LEGUMES DO DIA
CARRÉ, PLUMAS ET JOUE DE PORC IBÉRIQUE AVEC PDT ET LÉGUMES
BLACK PORC CARRÉ, PLUMAS AND CHEEKS, POTATO & VEGGIES
32,8€ PER PERSON (MIN. 2P)

FRANGO GRELHADO COM BATATA E SALADA DE TOMATE

POULET GRILLÉ AVEC FRITES ET SALADE AUX TOMATES
GRILLED CHICKEN WITH FRENCH FRIES AND TOMATO SALAD
21,8€

PEITO DE FRANGO COM MOLHO DE COGUMELOS, BATATA FRITA E SALADA MISTA

FILET DE POULET, SAUCE CHAMPIGNONS, FRITES ET SALADE MIXTE
CHICKEN FILET WITH MUSHROOMS SAUCE, FRENCH FRIES AND MIXED SALAD
22,6€

PERNA DE PATO A BAIXA TEMPERATURA COM ARROZ DE COGUMELOS

CUISSE DE CANARD À BASSE TEMPÉRATURE AVEC RIZ AUX CHAMPIGNONS
SLOW COOKED DUCK LEG WITH MUSHROOMS RICE
25,8€

SOBREMESAS / DESSERTS

PASTEL DE NATA COM GELADO DE CAFÉ

PASTEL NATA AVEC GLACE AU CAFE
CUSTARD TART WITH HOMEMADE COFFEE ICE CREAM
7,9€

KINDER FONDANT

Kinder FONDANT AU CHOCOLAT KINDER
AVEC GLACE NOISETTES
10,9€

DOCE DA CASA

CRÈME MAISON À BASE DE LAIT
CONDENSÉ CAFÉ ET BISCUIT
HOMEMADE CREAM WITH CONDENSED MILK,
COFFEE AND BISCUIT
8,8€

LEITE DE CREME

CREME ANGLAISE
CUSTARD CREAM
7,9€

PUDIM DE OVOS

FLAN
CARAMEL PUDDING
8,6€

CHEESECAKE COM COMPOTA DE LARANJA ALGARVIA

CHEESECAKE AVEC COMPOTE D'ORANGES
CHEESECAKE WITH ORANGE CHUTNEY
8,8€

BOLO DE BOLACHA PIRIPIRI

BOLACHA, MANTEIGA, CAFÉ, NATAS E DOCE DE OVOS
GATEAU AUX COOKIES AU CAFÉ, CREME,
JAUNE D'OEUF ET CREME AU BEURE
HOMEMADE COOKIE CAKE WITH COFFEE,
CREAM, EGG YOLK AND BUTTER CREAM
8,9€

PARA ACOMPANHAR A SUA SOBREMESA, RECOMENDAMOS:

POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT, NOUS VOUS PROPOSONS
AS DESSERT WINE, WE RECOMMEND:

GINJINHA

7,5€/ 8CL

MOSCATEL ROXO

9,5€/ 8CL

NATAS DO CEU COM SPECULOOS E AVELÃS

DESSERT À LA CRÈME, NOISETTES, SPECULOOS ET JAUNE D'OEUF
CREAM DESSERT WITH HAZELNUT, SPECULOOS AND EGG YOLK
8,8€

MOUSSE DE CHOCOLATE COM SALAME DE CHOCOLATE

MOUSSE AU CHOCOLAT, AVEC MORCEAUX DE BISQUIT AU CHOCOLAT
CHOCOLATE MOUSSE WITH PIECES OF CHOCOLATE COOKIE
8,9€

SALADA DE FRUTA

SALADE DE FRUITS,
FRUITS MIXED SALAD
7,9€

ARROZ DOCE

RIZ CRÉMEUX
CREAMY SWEET RICE PUDDING
6,9€

GELADOS CASEIROS:

BAUNILHA, CHOCOLATE, CAFÉ, SNICKERS, AVELÃ E PISTACHIO
GLACES ET SORBETS MAISON:

VANILLE, CHOCOLAT, SNICKERS, NOISETTE, PISTACHE ET CAFÉ
HOMEMADE ICE CREAM:

VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, SNICKERS, HAZELNUT AND PISTACHIO
3,8€

SORVETES CASEIROS

ANANAS, LARANJA DO ALGARVE, LIMÃO E MANGA
Pineapple, orange, lemon & mango,
3,8€ /scoop

SALAME DE CHOCOLATE

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET BISCUIT
CHOCOLATE CAKE AND COOKIES CAKE
6,8€

TRIO DE QUEIJOS COM PATÊ DE AZEITONAS E TOSTINHAS

TRIO DE FROMAGE, PATÊ AUX OLIVES
THREE CHEESE WITH OLIVE PÂTÉ AND TOASTS
11,8€

