

Sugestões do dia – Daily recommendations of the day

Segunda-feira – Monday

Lombo de bacalhau em cama de brandade de polvo 15.20€
Baked cod in “brandade” of octopus

Terça-feira – Tuesday

Bife à Portuguesa (presunto, batata frita às rodelas), suco da carne ligeiramente avinagrado 16.70€
Portuguese style steak with smoked ham, sautéed potatoes, meat jus

Quarta-feira – Wednesday

Risotto de gambas e camarão da nossa costa 16.20€
Prawn and shrimp Risotto

Quinta-feira – Thursday

Coelho corado no tacho, arroz selvagem e legumes a baixa temperatura (tomate, cebola, courgette, cenoura) 15.20€
Roast rabbit, wild rice and a selection of vegetables (tomato, onion, courgette and carrot)

Sexta-Feira – Friday

Espetada de peixes da nossa costa (salmão, corvina e camarão, bacon, pimentos), molho de gengibre com vinagre branco ... 14.65€
A kebab of local fish (salmon, bass and prawns, bacon and peppers) with sauce of ginger and white wine vinegar

Sábado – Saturday

Cabrito em chanfana de vinho branco, levemente picante, acompanha arroz vaporizado com filamentos de bacon, grelos salteados 16.20€
Roast kid marinated in white wine and garlic, slightly spiced, served with steamed rice and lardons and turnip tops.

Domingo – Sunday

Vitela Barrosã assada lentamente durante 5 horas 14.15€
Slow Roasted veal Barrosã cooked for 5 Hours

Ementa Turística - Segunda a Sexta Feira (almoço) 35.35€

Inclui: Couvert, creme ou sopa do dia, sugestão diária, fruta ou doce do carrinho de sobremesas, refrigerante ou água mineral, café. Preços incluem taxas em vigor.

Set menu – Monday to Friday (lunch) 35.35€

Includes: Cover, soup of the day, daily recommendation (main course), fresh fruit / selection from the dessert trolley, a soft drink or mineral water, coffee. Prices are inclusive of tax.

Couvert - Selecção de pão, manteiga, canapé, sugestão quente do Chefe, queijo Português, azeitona preta em azeite e orégãos..... 4.00€

Cover – Selection of breads, butter, chef hors d'oeuvre, hot chef's suggestion, Portuguese cheese, black olives in olive oil with oregano 4.00€

Entradas – Starter

Sopas e Cremes – Soups

Creme ou sopa do dia	3.15€
Cream of vegetable or soup of the day	
Sopa fria de pepino, iogurte natural e hortelã, com toque de coentros	4.10€
Cold Cucumber soup with yoghurt, mint and a hint of coriander	
Creme de lagosta de Cabo Verde com pedacinhos de lagosta, salpicado com espargos verdes	6.90€
Cream of lobster soup from Cabo Verde sprinkled with green asparagus	

Entradas frias – Cold starters

Courgette em rolinhos recheada com queijo creme e manjerição, carpaccio de beterraba, vinaigrette de laranja	8.10€
Rolled courgettes stuffed with cream cheese and basil, carpaccio of beetroot and an orange vinaigrette.	
Atum em salmoura com ervas, tártaro de pickles e alcaparras, pequena salada de verdes	11.10€
Tuna in herb brine with pickles, caper tartar and a small green salad	
Salada de camarão levemente salteado, endívias e alcaparras, pequena salada de verdes	13.15€
Shrimp salad with endives and capers	
Tábua de queijos e enchidos Portugueses	13.65€
Selection of Portuguese cheeses and smoked sausages	
Lombinho de atum fresco envolto em fina crosta de sementes de papoila, levemente salteado, molho de soja picante	15.15€
Tuna steak with a poppy seed crust, slightly salted, spicy soya-sauce	
Salada de lagosta, camarão, salmão fumado e alcaparras, molho de maionese aromatizado com Taylor's Chip Dry	18.00€
Crayfish, shrimp, smoked salmon and caper salad with Taylor's Chip Dry mayonnaise	
Foie gras acompanha chutney de frutos tropicais, tostas variadas e cálice Vinho do Porto Taylor's 20 Years Old Tawny	20.70€
Foie gras with tropical fruit chutney, assorted toasts and a glass of Taylor's 20 Years Old Tawny Port	

Entradas – Starters

Entradas quentes – Hot starters

Queijo Chèvre assado com mel, salada de verdes, couve roxa e pistacchios, polvilhado com vinagrete de Vinho do Porto..... 10.35€
Goats' cheese roasted with honey, on a green salad with red cabbage, pistachio nuts and Port Wine vinaigrette

Codorniz salteada (peito e coxa), molho de aves com cebola e soja, toque de vinagre, trilogia de legumes (couve roxa, cenoura e rúcula)12.15€
Sautéed Quail, meat jus with onion and soya and a trilogy of vegetables

Espetada de Polvo, camarão e mexilhão, vinagrette de hortelã com toque de menta, raviolis de vieira13.15€
Kebab of Octopus, prawn and mussel, peppermint vinaigrette, scallop raviolis.

Vieiras gratinadas, molho de queijo das Ilhas, polvilhado com pimenta, pequena salada de couve roxa e alface roxa13.40€
Scallops au gratin, cheese sauce, sprinkled with pepper and served with a red cabbage and red lettuce salad

Gambas salteadas (tipo Camarão Tigre pequeno), com dente de alho e pimenta malagueta fresca suave 20.70€
Pan fried garlic prawns with fresh red chili pepper (mild)

Massas – Pasta

Linguine salteado com azeitonas, queijo feta e tomate cherry12.50€
Linguine with olives, feta cheese and cherry tomatoes

Tagliatelli salteado com salmão fumado, manga e ananás levemente envolto em natas, polvilhado com orégãos secos13.15€
Tagliatelli with smoked salmon, mango and pineapple in fresh cream sauce sprinkled with dried oregano

Esparguete sépia (com tinta de choco) com camarão, amêijoas e mexilhão na sua casca envolto em azeite e alho.....16.20€
Black spaghetti with shrimps, cockles and mussels

Ovos – Eggs

Omeleta à sua escolha, acompanha batata frita ou arroz e pequena salada13.65€
Omelet of your choice with chips or rice and a small salad

Baixas Calorias – Low Calories

Salada rica de vegetais da horta aspergida com vinagrete de maçã 9.60€
Rich seasonal vegetable salad drizzled with apple vinaigrette

Pescada grelhada, batatinha cozida, legumes ao vapor..... 13.15€
Grilled hake with new potatoes and steamed vegetables

Bife grelhado, arroz vaporizado, pequena salada da horta com molho vinagrete 16.70€
Grilled steak, steamed rice, and a green salad

Vegetariano – Vegetarian

Salada de tomate, alface, queijo fresco, nozes, amêndoas e figos secos e rebentos de soja, molho de iogurte com natas.....10.60€
Salad of tomato, lettuce, fresh cheese, nuts, almonds, dried figs, soya beans, with a yoghurt and fresh cream dressing

Spaghetti al Pesto (molho de manjeriçao e pinhões).....11.10€
Spaghetti al Pesto

Tomate recheado com arroz integral e frutos secos, acompanha pequena salada de alface, funcho e manjeriçao 12.15€
Tomato stuffed with wholegrain rice and dried fruits, small green salad

Salteado de seitan, cogumelos, cebola, courgette e sementes de sésamo, acompanha puré e legumes ao vapor14.15€
Tofu, mushrooms, onion, courgette and sesame seeds, with mashed potato and steamed vegetables

Peixes – Fish

- Tranche de salmão com crosta de mostarda ancienne em cama de repolho e feijão verde, batatinha, molho de alcaparras, 13.65€
Salmon fillet with a mustard crust served on a bed of cabbage and green beans, new potatoes, capers sauce
- Bacalhau no forno com crosta de broa e azeitona, acompanha batata a murro, grelos e puré de pimentos14.90€
Baked cod with a bread and olive crust, jacket potato, sautéed turnip tops and pepper purée
- Espetada de lulas com camarão, ananás e pimentos, batatinha polvilhada com salsa, legumes da horta 15.90€
Squid, shrimp, pineapple and pepper kebab, potatoes sprinkled with parsley, vegetables
- Rodvalho no forno com vieiras, batata gratinada com cogumelos, feijão verde e cenoura ao vapor16.40€
Oven roasted Turbot with scallops, potato and mushroom gratin, steamed green beans and carrots
- Cherne em posta grelhado, molho de tomilho, laranja e pimenta rosa, batatinha salteada com azeite e salsa, legumes ao vapor 19.20€
Black grouper with a thyme, orange and pink peppercorn sauce, sautéed potatoes, steamed vegetables

Carnes – Meat

- Lombinho de porco recheado com ameixa preta, bacon e pimentos, linguini com courgette e cenoura, molho de Vinho do Porto e ameixa . 13.15€
Pork loin stuffed with black plums, bacon and peppers, linguini with courgette and carrot, sauce of plum and port wine.
- Costeleta de borrego com crosta de salsa, limão, azeite e alho, molho do assado com alecrim, legumes a baixa temperatura, arroz vaporizado16.70€
Lamb chop with parsley, lemon zest, garlic & olive oil crust, meat jus with rosemary, vegetables and steamed rice
- Magret de pato com molho de frutos vermelhos e Vinho do Porto, quenelles de grão de bico e espinafre17.70€
Duck breast with raspberry and Port wine sauce, chick pea and spinach quenelles
- Tornedó de novilho envolto em bacon, molho de Vinho do Porto Taylor's LBV, azeite Quinta de Vargellas e natas18.50€
Tournedos wrapped in bacon, with a Taylor's LBV Port Wine sauce
- Medalhões de javali com molho acre e doce de vinho tinto, batata gratinada e ratatouille à Chefe 21.00€
Medallions of wild boar with a sweet and sour red wine sauce, potatoes au gratin and ratatouille

Sobremesas – Desserts

Bolo de chocolate brigadeiro, acompanha pequena mousse de limão Chocolate cake 'Brigadeiro', served with a small lemon mousse	5.10€
Charlotte de framboesa em bolacha de champagne com sementes de sésamo 'Charlotte' of raspberry, on a champagne biscuit with sesame seeds	5.10€
Parfait de laranja servido no fruto Orange parfait served in the fruit	5.10€
Panna cotta de requeijão da Serra com creme de Fonseca Bin 27 Panna cotta made with "requeijão" cheese from Serra, with a Fonseca Bin 27 cream	5.10€
Trio de massa folhada recheada com morangos frescos e creme de laranja Trio of puff pastry filled with fresh strawberries and an orange cream	5.10€
Tentação de Amêndoa (bolo húmido de amêndoa com recheio de creme de queijo e creme de laranja levemente ácido) Almond cake (moist almond cake filled with a cream cheese and orange cream)	5.10€
Muffin de mirtilhos, framboesa e amora, acompanha gelado de natas Blueberry muffin, raspberry and blackberry, served with ice-cream	5.10€
Carro de doces Dessert trolley	5.10€
Seleção de gelados Selection of ice creams	5.10€
Tábua de queijos nacionais e estrangeiros, compota, mel e frutos secos Portuguese and international cheeseboard with jam, honey and dried fruits	6.20€
Fruta da época Seasonal fruit	4.55€
Fruta tropical (ananás, manga, papaia, maracujá) Tropical fruit (pineapple, mango, papaya, passion fruit)	5.10€

Preços incluem taxas e IVA (13%)

Prices inclusive of current tax and VAT (13%)