

# A La Carte

## Panela da sopa

*Soup terrines*

### Sopa do dia

*Soup of the day*

€ 4.10

### Creme de tomate fresco com natas e salsa (V)

*Fresh tomato topped with cream and parsley (V)*

€ 4.10

### Gaspacho andaluz (V)

*Cold soup with tomato, pepper, onion, cucumber and croutons (V)*

€ 4.60

### Creme de peixe guarnecido com maionese de alho e tosta de queijo

*Cream of fish garnished with aioli and cheese toast*

€ 4.75

## Entradas Frias

*Cold Starters*

### Presunto e frutos tropicais com molho de Grand Marnier e balsâmico

*Cured ham and tropical fruits with a Grand Marnier and balsamic sauce*

€ 10.25

### Abacate com camarão e molho de cocktail

*Avocado with prawns and cocktail sauce*

€ 11.25

### Mousse de salmão com quenelle de rábano e tosta melba

*Salmon mousse with a quenelle of creamed horseradish and melba toast*

€ 12.00

### Carpaccio de atum

#### Fatias finas de atum fresco marinado com alho, azeite e limão

*Thin slices of tuna marinated with garlic, olive oil and lemon*

€ 9.00

### Salada de peito de pato assado com espargos, cogumelos shitake, lardons e espinafres bebé com misto de várias alfaces

*Salad of roasted breast of duck with asparagus, shitake mushrooms, baby spinach, mixed green leaves and lardons*

€ 11.00

## Entradas Quentes

*Hot Starters*

### Vieiras salteadas com panceta, alho francês e óleo de trufas

*Sea scallops sautéed in truffle oil with panceta and a julienne of crispy leek*

€ 16.50

### Soufflé de frango com alho francês e espinafres

*Soufflé of chicken with spinach and leek*

€ 9.00

### Filete de salmonete sobre couscous e espargos em aveludado de espargos verdes e cogumelos

*Fillet of red mullet with crispy asparagus and couscous served in a green asparagus and mushroom sauce*

€ 12.00

### Camarão salteado com alho e natas, servido com arroz selvagem

*Prawns sautéed with garlic, cream, and fresh coriander, served with wild rice*

€ 9.50

### Espetada de frango à tailandesa com molho de amendoim (N)

*Chicken satay with peanut sauce (N)*

€ 9.00

### Queijo chèvre em cama de maçã, misto de folhas verdes, pancetta e molho de porto, laranja e groselha

*Chèvre cheese on a bed of apple with pancetta, mixed green leaves and a Port wine, orange and red currant jelly sauce*

€ 9.00

## Leve e saudável

*Light and healthy*

### Salada mista ou salada alentejana (V)

*Mixed salad or regional seasoned, mixed salad (V)*

€ 4.60

### Almofadas de juliana de legumes em massa filó

**servido com molho de natas e cogumelos**

*Mixed julienne of vegetables in filó pastry*

*served with a cream mushroom sauce (V)*

€ 8.50

### Hambúrguer de legumes com molho de tomate e misto de várias alfaces (V)

*Vegetable burger with tomato sauce and mixed green*

*leaves (V)*

€ 7.80

### Dedal de corgetes, ervilhas, ovos, cebolinho queijo Parmesão e tártaro de legumes (V)

*Timbale of courgette, peas, egg, chives and Parmesan*

*cheese with a vegetable tartare (V)*

€ 8.50

### Salada Tropical

#### Camarão, melão, papaia e manga com molho de limão e hortelã

*Prawns, melon, papaya and mango with a lemon and mint dressing*

€ 12.50

## Canto Italiano

*Italian Corner*

### Penne com galinha, bacon, natas e queijo Gorgonzola

*Penne with chicken, bacon, cream and Gorgonzola cheese*

€ 9.90

### Esparguete napolitana (V), carbonara ou bolognesa

*Spaghetti napolitaine (V), carbonara or bolognese*

€ 9.50

### Linguinni com camarão, hortelã, coentros, cenoura, natas e espargos

*Linguinni with prawns, fresh mint, fresh coriander, carrot cream and asparagus*

€ 10.25

### Esparguete preto com tamboril, camarão e cogumelos salteados em tomate e natas

*Black spaghetti with monkfish, prawns and mushrooms sautéed with tomato and cream*

€ 14.75

### Cannelloni com queijo Stilton, corgetes, feijão verde, cogumelos, aipo, tomilho com molho de natas e queijo mozzarella (V)

*Cannelloni filled with Stilton cheese, courgettes, green beans, mushrooms, celery and thyme with a cream and mozzarella cheese sauce (V)*

€ 9.50

### Esparguete salteado com brócolos, alho francês, cenoura, natas e ervas aromáticas (V)

*Spaghetti with broccoli, leek, carrot, cream and mixed herbs (V)*

€ 8.00

### Lasanha pastosa

*Creamy lasagne*

€ 9.50

## Omeletas / Omelettes

### Simples / plain (V) \*

€ 7.90

### Queijo (V) ou cogumelos (V) ou Tomate (V) ou fiambre \*

*Cheese (V) or mushroom (V) or tomato (V) or ham*

8.70

### Omeleta mista \*

*Seleção de / selection from*

### Queijo, fiambre, cogumelos ou Tomate

*Chesse, ham, mushroom or tomato*

€ 9.20

### Omeleta com camarão \*

*Prawn omelette*

€ 10.20

## Peixes / Fish

### Filetes de robalo em cama de legumes embrulhados em papelote

*Sea bass fillets with fresh vegetables "en papilote"*

€ 18.00

### Filetes de linguado salteados com banana e sultanas

*Fillets of sole sautéed with banana and sultanas*

€ 24.50

### Filetes de pescada salteada em tomate e coentros, com crosta de amêndoa

*Fillets of hake sautéed with tomatoes and fresh coriander, topped with an almond crust*

€ 16.00

### Tranche de cherne em cama de capellinne salteado em molho de Noilly Prat

*Sautéed fillets of stone bass served on a bed of capellini pasta with a Noilly Prat sauce*

€ 22.00

## Aves e Carnes

### Poultry and Meat

### Tornedó salteado com natas e queijo Gorgonzola, servido em crosta de chouriço

*Fillet steak with a cream Gorgonzola cheese sauce, topped with a crust of chouriço*

€ 22.00

### Stroganoff de vaca flambeado com vodka

*Beef stroganoff flamed with vodka*

€ 19.00

### Meio carré de borrego servido com molho de vinho tinto, vinagre balsâmico e mel

*A half rack of baby lamb roasted and served with a red wine, balsamic vinegar and honey sauce*

€ 22.00

### Chambão de borrego estufado, servido em cama de puré de batata

*Braised lamb shank served on a bed of potato purée*

€ 17.50

### Caril verde tailandes: frango e beringela com molho condimentado de coentros, majericão e leite de côco e cajú, servido com arroz tailandes e um picado de tomate, pepino e côco (N)

*Thai green curry - chicken and aubergine in a lightly spiced sauce of basil, coriander and coconut milk, served with Thai rice and relish (N)*

€ 15.20

## Da grelha

### From the charcoal grill

### Linguado fresco

*Fresh sole*

€ 30.00

### \* Sardinhas da nossa costa

*Sardines from our coast*

€ 9.50

### Robalo, dourada, salmão ou cherne grelhado com molho de limão, salsa e manteiga (25 min.)

*Grilled sea bass, sea bream, salmon or stone bass served with a lemon, parsley and butter sauce (25 min.)*

€ 17.50

### Espetada de lombo de novilho com bacon

*Fillet of beef brochette with bacon*

€ 19.50

### Chateaubriand com molho béarnaise (2 pax)

*Chateaubriand with Bearnaise sauce*

€ 49.50

### \* Frango piri-piri

*Chicken piri-piri*

€ 9.40

### Costeleta de lombo de novilho ( 400 Grs. )

*T. bone steak*

€ 25.00

### \* Costeletas de borrego com molho de hortelã

*Baby lamb chops with mint sauce*

€ 13.00

**COUVERT / COUVERT CHARGE** € 2.00

**IVA incluido 12% / Including 12% VAT**

## **Sugestão do Chefe**

### *Chef's Suggestions*

#### **Paelha à Valenciana**

**Arroz,tamboril, cararão, frango, lulas e pimentos marrones, estufados em açafrão (2 pax) (25 m)**

*Rice, monkfish, prawn, squid, chicken and red peppers with saffron in a traditional paella dish (2 Pax) (25 m)*

€ 32.00

#### **Peito de frango em molho de natas e amêndoa moída**

*Breast of chicken with cream and almond sauce (N)*

€ 13.50

#### **Perna de pato confitado em molho de ameixas “Hoisin” com puré de batata**

*Comfit of duck served with a “Hoisin” plum sauce and potato purée*

€ 18.50

#### **Caril de camarão**

*Curried prawns served with white rice*

**Forte ou médio / spicy or médium**

€ 19.50

#### **Bife à portuguesa**

*Steak Portuguese style, pan fried in butter with garlic, wine and bay leaves*

€ 19.95

#### **Cassolete de tamboril e camarão com molho de cogumelos e natas flambeado com brandy**

*Monkfish and prawns in a cream and mushroom sauce flamed with brandy*

€ 21.50

**NÃO É PERMITIDO FUMAR NO RESTAURANTE E BAR / SMOKING IS NOT PERMITTED IN THE RESTAURANT AND BAR**

**CHARUTOS E CACHIMBOS NÃO SAO PERIMITIDOS FUMAR EM QUALQUER PARTE DO RESTAURANTE E ZONA DO TERRAÇO. / CIGARS OR PIPES ARE NOT PERMITTED IN ANY PART OF THE RESTAURANT AND TERRACE AREAS**

**TODOS OS PRATOS VEGETARIANOS ESTÃO ASSINALADOS COM (V) / ALL VEGETARIAN DISHES ARE MARKED WITH (V).**

**TODOS OS PRATOS QUE CONTÊM FRUTOS SECOS ESTÃO MARCADOS COM (N), CONTUDO NÃO PODEMOS GARANTIR QUE OUTROS PRODUTOS NÃO POSSAM ESTAR EM CONTACTO COM OS MESMOS / ALL DISHES WHICH CONTAIN NUTS ARE MARKED WITH (N), WE CANNOT HOWEVER GUARANTEE THAT OTHER ITEMS HAVE NOT COME INTO CONTACT WITH NUTS**

**TODOS OS PRATOS CONSTANTES DESTA PÁGINA SÃO SERVIDOS COM BATATA DO DIA E LEGUMES OU SALADA EXCEPTO ASSINALADOS COM \* QUE SÃO ACOMPANHADOS SÓ COM BATATA FRITA / ALL DISHES ABOVE ARE SERVED WITH POTATO OF THE DAY AND CRISPY VEGETABLES OR SALAD, EXCEPT THOSE MARKED \* WHICH ARE SERVED WITH FRENCH FRIES ONLY**