

COUVERT

Tostas e pão	€ 0.50
Paté de atum e frutos do mar	€ 0.75
Manteigas variadas (manjeriço/ pimenta rosa/ bacon)	€ 0.75

SOPAS

Sopa do dia	€ 2.50
Creme de abóbora e cenoura com grissinis de orégãos	€ 3.00
Creme de espinafres e brócolos com tosta de tomilho e alecrim	€ 3.00

ENTRADAS

A petiscar (Asinhas de frango, presunto e salmão fumado)	€ 12.50
Crocante de alheira com queijo cabra, mel e nozes	€ 7.00
Migas de feijão frade, broa de milho e bacon com ovo escalfado	€ 5.00
Tártaro de salmão e camarão com molho cítrico	€ 7.00

SALADAS

Salada do Campo (Alface, rúcula, tomate, pepino, cenoura, cebola roxa e milho)	€ 5.00
Salada de tomate cherry marinado com azeitonas, queijo feta e croutons	€ 8.00
Salada de bacalhau salteado em coentros, grão-de-bico e palha de batata-doce	€ 10.00

MASSAS

Esparguete fresco com legumes de Marraquexe e parmesão	€ 9.00
Linguine nero com camarão salteado em azeite e alho e rebentos de ervilhas	€ 12.00
Tortellini gratinado com molho de tomate	€ 9.00

VEGETARIANOS

Lasanha de legumes	€ 8.00
Ratatouille de legumes acompanhado com trocha de arroz basmati	€ 8.00

PEIXES

Bacalhau à Brás em cesta de kataifi	€ 15.00
Filetes de Polvo com arroz de feijão e grelos	€ 13.00
Filé de Robalo com milho frito e legumes grelhados	€ 13.00
Salmão com cobertura de poejo e tomilho, emulsão de papaia e abóbora com gratinado de legumes	€ 12.00

CARNES

Frango panado e recheado com puré de castanha e pera confitada	€ 12.00
Porco cozinhado a baixa temperatura com esmagado de batata, alho francês e grelos	€ 13.00
Tornedó de novilho enrolado em bacon com batata philadelphia e espinafres salteados	€ 15.00

Carnes Maturadas:

Costeletão (2 pessoas)	€ 52.00
Entrecôte (1 pessoa)	€ 28.00
com molhos: chimichurri, cocktail e tártaro e duas guarnições à escolha: batata ponte nova, arroz branco, arroz de feijão e grelos, legumes grelhados	

PRATOS POR ENCOMENDA:

Bacalhau na brasa com batata a murro, cebola, pimentos e legumes grelhados (2 pessoas)	€ 22.00
Frango capão assado no forno com batata assada, arroz de passas e pinhões e legumes grelhados (5 pessoas)	€ 60.00

SOBREMESAS

Crumble de pera e framboesa	€ 4.00
Fruta laminada	€ 3.00
Salada de fruta	€ 3.50
Gelados à escolha com areia de amêndoa	€ 3.50
Mil folhas de Nutella	€ 3.00
Mousse de chocolate com caramelo salgado e telha de amêndoa	€ 3.00
Muffin de noz com cobertura de doce de ovos	€ 3.00

Iva a taxa legal em vigor incluído

COUVERT

Biscottes et Pain	€ 0.50
Paté de Thon et fruits de mer	€ 0.75
Beurre varié (basilic / poivre rose / lard)	€ 0.75

SOUPE

Soupe du jour	€ 2.50
Crème de potiron et carotte avec gressins à l'origan	€ 3.00
Crème d'épinards et brocoli avec toast au thym et romarin	€ 3.00

ENTRÉES

Apéritif (ailes de poulet, jambon fumé et saumon fumé)	€ 12.50
Croquant de saucisse traditionnelle avec du fromage de chèvre, du miel et noix	€ 7.00
Miettes de haricots bruns, pain de maïs et lard avec œuf poché	€ 5.00
Tartare de saumon et crevettes avec une sauce citrique	€ 7.00

SALADES

Salade Champêtre (Laitue, roquette, tomate, concombre, carotte, oignon violet et maïs)	€ 5.00
Salade de tomates cerises marinées aux olives, fromage feta et croutons	€ 8.00
Salade de morue sautée à la coriandre, pois chiches et paille de patate douce	€ 10.00

PÂTES

Spaghetti frais aux légumes de Marrakech et parmesan	€ 9.00
Linguini nero aux crevettes sautées à l'huile d'olive avec de l'ail et pousses de pois	€ 12.00
Tortellini gratinés à la sauce tomate	€ 9.00

VÉGÉTARIENS

Lasagne aux légumes	€ 8.00
Ratatouille de légumes accompagnée de fagot de riz basmati	€ 8.00

POISSONS

Morue sautée avec frites, oignons et œufs dans un panier de pate kataifi	€ 15.00
Filets de poulpe avec riz aux haricots et pousses de navet	€ 13.00
Filet de bar au maïs frit et légumes grillés	€ 13.00
Saumon en croûte de penny royal et au thym, émulsion de papaye et citrouille et gratin de légumes	€ 12.00

VIANDES

Poulet pané et farci à la purée de marrons et poire confite	€ 12.00
Filet de porc cuit à basse température avec purée de pommes de terre, poireau et pousse de navet	€ 13.00
Veau enrobé de bacon avec pomme de terre Philadelphia et épinards sautés	€ 15.00

Viandes mûries

Côte de viande (2 personnes)	€ 52.00
Entrecôte (1 personne)	€ 28.00
Avec ses sauces chimichurri, cocktail et tartare et avec 2 options à choisir: (pommes de terre, riz aux haricots et pousses de navet; riz blanc, légumes grillés)	

PLATS PAR COMMANDE:

Morue grillée avec pommes de terre rôties, oignons, poivrons et légumes grillés (2 personnes)	€ 22.00
Poulet chapon rôti au four avec pommes de terre rôties, riz aux raisins et pignons et légumes grillés (5 personnes)	€ 60.00

DESSERTS

Crumble de poire et framboise	€ 4.00
Fruits laminés	€ 3.00
Salade de fruits	€ 3.50
Glace ou choix avec sable d'amande	€ 3.50
Mil feuilles de nutela	€ 3.00
Mousse au chocolat avec caramel salé et tuile d'amande	€ 3.00
Muffin au noix avec garniture sucré d'œufs	€ 3.00
TVA incluse	

COUVERT

Bread and toasts	€ 0.50
Tuna and seafood paste	€ 0.75
Butters (basil, pink pepper and bacon)	€ 0.75

SOUPS

Soup of the day	€ 2.50
Pumpkin and carrot cream with oregano's grissini	€ 3.00
Spinaches and broccoli cream with thyme and rosemary toast	€ 3.00

STARTERS

To snack (Chicken wings, ham and smoked salmon)	€ 12.50
Alheira (regional sausage) crunchy with goat cheese, honey and nuts	€ 7.00
Black bean migas, corn bread and bacon with poached egg	€ 5.00
Salmon and shrimp tartar with citrus sauce	€ 7.00

SALADS

Country salad (lettuce, arugula, tomato, cucumber, carrot, purple onion and corn)	€ 5.00
Cherry tomato salad marinated with olives, feta cheese and croutons	€ 8.00
Cod salad sautéed in coriander, chickpeas and sweet potato straw	€ 10.00

PASTA

Fresh spaghetti with Marrakech vegetables and parmesan	€ 9.00
Nero linguine with sautéed shrimp in olive oil and garlic and pea sprouts	€ 12.00
Tortellini au gratin with tomato sauce	€ 9.00

VEGETARIAN

Vegetables lasagna	€ 8.00
Vegetables ratatouille with basmati rice	€ 8.00

FISH AND SEAFOOD

Crumbled cod with oil, garlic, potatoes and egg	€ 15.00
Octopus fillets with greens and beans rice	€ 13.00
Grilled Sea bass with fried corn and grilled vegetables	€ 13.00
Salmon with pennyroyal and thyme crust, papaya and pumpkin emulsion and gratin vegetables	€ 12.00

MEAT

Fried chicken stuffed with chestnut purée and pear confit	€ 12.00
Low temperature roasted pork with mashed potatoes and vegetables	€ 13.00
Grilled beef wrapped in bacon with roasted potato stuffed with philadelphia cheese and sautéed spinaches	€ 15.00

Matured Meats:

Big Beef Cutlet (2 people)	€ 52.00
Entrecote (1 person)	€ 28.00
With chimichurri, cocktail and tartar sauce and with two side dishes of choice (fries, rice, greens and beans rice, grilled vegetables)	

ON DEMAND DISHES

Cod roast in the live coal with baked potatoes, onions, pepperes and grilled vegetables (2 people)	€ 22.00
Roasted chicken with baked potatoes, raisins and pine nuts rice and grilled vegetables (5 people)	€ 60.00

DESSERTS

Pear and raspberries crumble	€ 4.00
Sliced fruit	€ 3.00
Fruit salad	€ 3.50
Ice cream with almond sand	€ 3.50
Nutella puff pastry	€ 3.00
Chocolate mousse with salted caramel and almond tile	€ 3.00
Walnut muffin with egg candy topping	€ 3.00

VAT included

COUVERT

Pan y tostadas	€ 0.50
Paté de tuna y frutos del mar	€ 0.75
Mantequillas variadas (albahaca, pimienta rosa, tocino)	€ 0.75

SOPAS

Sopa del día	€ 2.50
Crema de calabaza y zanahoria con orégano grissinis	€ 3.00
Crema de espinacas y brócoli con tostadas de tomillo y romero	€ 3.00

ENTRANTES

Snack (Alitas de pollo, jamón y salmón ahumado)	€ 12.50
Crujiente de alheira con queso de cabra, miel y nueces	€ 7.00
Migas de frijoles cariblanco, pan de maíz y tocino con huevo poché	€ 5.00
Tartar de salmón y camarones con salsa cítrica	€ 7.00

ENSALADAS

Ensalada del campo (lechuga, rúcula, tomate, pepino, zanahoria, cebolla morada y maíz)	€ 5.00
Ensalada de tomate cherry marinado con aceitunas, queso feta y picatostes	€ 8.00
Ensalada de bacalao salteado en cilantro, garbanzos y paja de papa dulce	€ 10.00

PASTA

Espaguetis frescos con verduras de Marraquech y parmesano	€ 9.00
Linguine nero con camarones salteados en aceite de oliva y ajo	€ 12.00
Tortellini gratinados con salsa de tomate	€ 9.00

VEGETARIANOS

Lasagna de verduras	€ 8.00
Ratatouille de verduras con arroz basmati	€ 8.00

PESCADO

Bacalao Brás en canasta kataifi	€ 15.00
Filetes de pulpo con arroz de frijoles y brotes	€ 13.00
Filete de lubina con maíz frito y verduritas a la plancha	€ 13.00
Salmón con corteza de poleo y tomillo, emulsión de papaya y calabaza y gratinado de verduras	€ 12.00

CARNES

Pollo empanizado y relleno con puré de castañas y pera confinada	€ 12.00
Cerdo cocido a baja temperatura con pure de patatas, puerros y verduras	€ 13.00
Torneo de ternera envuelto en tocino con papas Philadelphia y espinacas	€ 15.00

Carnes maduras:

Chuletón (2 personas)	€ 52.00
Entrecote (1 persona)	€ 28.00

Con salsa chimichurri, cóctel y tartar y con dos acompañamientos a elegir:

Patatas fritas, arroz, arroz de frijol y grelos, legumbres a la parrilla

PLATOS POR ENCARGO

Bacalao asado a las brasas, con patatas, cebollas, pimientos y legumbres a la plancha (2 personas)	€ 22.00
Pollo asado al horno con patatas asadas, arroz de pasas y piñones y verduras a la plancha (5 personas)	€ 60.00

POSTRES

Crumble de pera y frambuesa	€ 4.00
Selección de frutas	€ 3.00
Ensalada de fruta	€ 3.50
Helado a elegir con arena de almendra	€ 3.50
Mil hojas de Nutella	€ 3.00
Mousse de chocolate con caramelo salado e teja de almendra	€ 3.00
Muffin de nueces con cobertura de huevo dulce	€ 3.00

Iva incluido