

12H - 23H

 **Para partilhar**
For sharing

Ovos Rotos (Batata Frita, Ovo Estrelado, Cebolada de Tomate e Pimentos com Presunto) <i>Homemade Fries, Fried Egg, Tomato and Onion Stew, Peppers with Cured Ham</i>	8.50€	Prego em Bolo do Caco com Queijo da Ilha (Bolo do Caco, Escalope de Novilho, Queijo da Ilha, Batata Frita) <i>Steak in "Bolo do Caco" with Island Cheese ("Bolo do Caco" Bread, Beef Steak, Island Cheese, served with Fries)</i>	16€
Tábua de Enchidos e Queijos com Compota de Fruta e Tostinhas Caseiras (presunto, fuet, chouriço, queijo brie, mistura e cabra) <i>Charcuterie and Cheese Board with Jam and Homemade Toasts (Cured ham, fuet, chorizo, brie cheese, mixed cheese, goat cheese)</i>	15€	Tosta Mista (Pão Regional, Queijo Flamengo, Fiambre de Porco, Manteiga, Batata Frita) <i>Ham and Cheese Toastie (Regional Bread, "Flamengo" Cheese, Pork Ham, Butter, Fries)</i>	8€
Camarão à Guilho (Camarão salteado em Azeite e Alho) <i>Garlic Shrimp (sautéed in Olive Oil and Garlic)</i>	13€	Salada César (Alface Romana e Radicchio, Tomate Cherry, Peito de Frango, Croutons de Pão, Parmesão, Ovo Cozido e Molho César) <i>Caesar Salad (Romaine And Radicchio Lettuce, Cherry Tomato, Chicken Breast, Croutons, Parmesan, Boiled Egg, Caesar Dressing)</i>	9€
Pica Pau de Vitela (Cubos de Novilho salteados em Azeite, Alho e Pickles) <i>Beef "Pica Pau" (Diced Veal sautéed in Olive Oil and Garlic with Pickles)</i>	15€	Salada de Salmão Fumado (Alface Romana e Radicchio, Salmão Fumado, Abacate, Tomate Cherry, Vinagrete, Sem. de Sésamo) <i>Smoked Salmon Salad (Romaine and Radicchio Lettuce, Smoked Salmon, Avocado, Cherry Tomato, Vinaigrette, Sesame Seeds)</i>	13€
Bolinhas de Alheira (Bolinhas de Alheira sobre Molho César) <i>Alheira croquettes with Caesar Sauce</i>	10€	Salada de Atum (Massa Tricolor, Atum, Tomate Cherry, Ovo Cozido, Milho, Cebola Roxa e Vinagrete) <i>Tuna Salad (Tricolor Pasta, Tuna, Cherry Tomato, Boiled Egg, Corn, Red Onion, Vinaigrette)</i>	9€
Bagel de Salmão Fumado (Pão Bagel, Salmão Fumado, Queijo Philadelphia e Mix de Alfaces, Batata Frita) <i>Smoked Salmon Bagel (Bagel Bread, Smoked Salmon, Philadelphia Cheese, Mixed Lettuce, served with French Fries)</i>	13€	Saladinha de Polvo (Polvo Cozido, Cebola Roxa, Mix de Pimentos, Cubos de Tomate, Vinagrete e Coentros) <i>Octopus Salad (Boiled Octopus, Red Onion, Mixed Peppers, Tomato Cubes, Vinaigrette, and Coriander)</i>	9€
Sandes Club (Frango, Bacon, Alface, Tomate, Ovo Cozido e Maionese, Batata Frita) <i>Club sandwich (Chicken, Bacon, Lettuce, Tomato, Boiled Egg, Mayonnaise, served with Fries)</i>	12€		
Hambúrguer de Novilho (Pão, Carne de Novilho, Bacon, Cebola, Queijo Cheddar, Tomate e Alface, Batata Frita) <i>Beef Burger (Bread, Beef Patty, Bacon, Onion, Cheddar Cheese, Tomato, Lettuce, with Fries)</i>	14€		



12H - 15H30 19H - 22H30

12AM - 15:30PM 7PM- 10:30PM

Couvert Trilogia de Pães – Rústico, Sementes e Alfarroba, Manteiga Aromatizada, Azeitonas Marinadas e Húmus com Ervas Aromáticas 5.50€

Bread from our selection, Trilogy of Breads – Rustic, Seed, and Carob Bread, Aromatic Butter, marinated Olives, and Herb Hummus



Pão 1.50€
Bread

Manteiga 1.50€
Butter

Azeitonas marinadas 1.50€
Marinated Olives

Húmus 1.50€
Hummus

Gaspacho 7€
(Tomate, Cebola, Alho, Pimento, Pepino e Croutons de Pão)
Gazpacho (Tomato, Onion, Garlic, Pepper, Cucumber, and Croutons)

Sopa do Dia (Sugestão do Chef) 5€
Soup of the Day (our Chef's suggestion)t

Menu Executivo Executive Menu

Sopa ou Salada do dia + Prato Principal + 1 Bebida + Café 16€
Soup or Salad of the day + Main Dish + 1 Drink + Coffee

Almoço de Segunda a Sexta-Feira | Lunch from Monday to Friday

Menu Criança Kids Menu

Creme Legumes + Massa Bolonhesa ou Panadinhos de Pescada + 1 Bola de Gelado ou Fruta 9,50€
Vegetable Soup + Bolognese Pasta or Fish Nuggets + 1 Scoop of Ice Cream or Fruit

Todos os dias ao Almoço e Jantar | Everyday for Lunch and Dinner



**Peixe***Fish Courses*

Filetes de Polvo com Arroz Cremoso de Amêijoia (Tentáculos de Polvo em Pomme com Arroz Cremoso de Amêijoia e Coentros) <i>Octopus Fillets with Clam Risotto (Crispy Octopus Tentacles with Creamy Clam Risotto, flavored with Coriander)</i>	22.50€
Timbale de Bacalhau com Puré de Grão e Espinafres (Lascas de Bacalhau sobre Puré de Grão, Cebola e Espinafres) <i>"Bacalhau" Timbale with Chickpea Purée and Spinach (Cod Flakes on a Bed of Chickpea Purée, Onion, and Spinach)</i>	21.50€
Tranche de Salmão Grelhado com Batatinha Assada e Legumes <i>Grilled Salmon Fillet with Roasted Potatoes and Vegetables</i>	19.50€
Bitoque Camarão (300gr Camarão Black Tiger salteado em Azeite e Alho escalado com Ovo Estrelado e Batata Frita) <i>Shrimp Bitoque (300g of Black Tiger Shrimp sautéed in Olive Oil and Garlic, served with Fried Egg and Fries)</i>	23.50€

**Carne***Meat Course*

Chateaubriand grelhado com Molho Chimichurri e Gengibre (400gr de Lombo de Novilho Grelhado, Molho Argentino de Alho, Pimentos e Salsa, Gengibre em Calda e Batata Frita Caseira) <i>Grilled Chateaubriand with Chimichurri and Ginger (400g Grilled Beef Tenderloin, Argentine Garlic, Pepper and Parsley Sauce, Ginger Syrup, and Homemade Fries)</i>	43.50€
Bife do Lombo à Portuguesa (180gr de Lombo de Novilho, Molho à Portuguesa, Batata Chips, Ovo Estrelado e Presunto) <i>Portuguese-Style Loin Steak (180g Beef Tenderloin, Portuguese Sauce, Chips, Fried Egg, and Cured Ham)</i>	23€
Franguinho na Grelha (350gr de Frango, Batata Palito e Mescla de Alfaces) <i>Grilled Chicken (350g Chicken, Fries, and Mixed Lettuce)</i>	17€
Lombinho de Porco com Migas de Feijão Frade (180gr de Lombinho de Porco sobre Migas de Broa de Milho e Feijão Frade) <i>Pork Loin with Bean "Migas" – 180g of Pork Loin on Corn Bread "Migas" and Black-Eyed Peas</i>	19.50€



Massas, Risotto, Vegetariano e Vegan
Pasta, Risotto, Vegetarian, and Vegan

Esparguete à Bolonhesa <i>Spaghetti Bolognese</i>	16€
Risoto de Cogumelos com Espargos Verdes e Queijo Cabra (Risoto Arbóreo, Cogumelos Desidratados, Espargos Verdes e Queijo de Cabra) <i>Mushroom Risotto with Green Asparagus and Goat Cheese</i> (Arborio Rice, Dried Mushrooms, Green Asparagus, and Goat Cheese)	16.50€
Penne à la Carbonara (Massa Penne, pancetta, ovo e queijo parmesão) <i>Penne Pasta à La Carbonara (Penne Pasta, Pancetta, Egg, and Parmesan Cheese)</i>	16.50€
Risoto de Camarão e Lima (Risoto Arbóreo, Camarão e Sumo de Lima, Parmesão) <i>Shrimp and Lime Risotto (Arborio Rice, Shrimp, Lime Juice, and Parmesan)</i>	18.50€
Tagliatelle Verde com Tomate Cherry e Molho Pesto (Massa Vegetariana com Tomate Cherry e Molho de Manjerição, Pinhões e Alho) <i>Green Tagliatelle with Cherry Tomatoes and Pesto Sauce</i> (Vegetarian Pasta with Cherry Tomatoes and Basil, Pine Nuts, and Garlic Sauce)	16.50€



Sobremesas
Desserts

Tarte de Limão e Merengue (Base de Massa encurtada recheada com Creme de Limão e Coberta com Merengue) <i>Lemon Meringue Tart (Shortcrust Pastry filled with Lemon Cream and Topped with Meringue)</i>	7€
Brownie de Chocolate com Caramelo Salgado (Massa de Chocolate e Nozes com Gelado de Baunilha e Topping de Caramelo Salgado) <i>Chocolate Brownie with Salted Caramel (Chocolate and Walnut Brownie, Vanilla Ice Cream, Salted Caramel Topping)</i>	6.50€
Crème Brûlée (Base de Natas, Leite, Açúcar e Baunilha) <i>Crème Brûlée (Cream Base with Cream, Milk, Sugar, and Vanilla)</i>	6.50€
Carpaccio de Ananás (Fatias Finas de Ananás com Calda de Mel e Pimenta Rosa) <i>Pineapple Carpaccio (Thin Slices of Pineapple with Honey Syrup and Pink Pepper)</i>	4.50€
Carrossel de Frutas Laminadas (Ananás, Melão e Mamão) <i>Sliced Fruit Carousel (Pineapple, Melon, and Papaya)</i>	4.50€
Gelado (Baunilha, Chocolate, Morango, Caramelo, Manga e Limão) <i>Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Caramel, Mango and Lemon)</i>	1 bola 4.50€ 2 bolas 5.50€ 3 bolas 7.50€