

















COUVERT














-   Variedades de pão e tostas caseiras, azeite, manteiga, creme de queijo e ervas aromaticas, azeitonas e tremço temperado
Bread varieties and homemade toast, olive oil, butter, cream chese with aromatic herbs, olives and seasoned lupins 1.5€

ENTRADAS / STARTERS






-  Creme aveludado de legume
Vegetables cream soup 3€
-   Sopa rica de peixe e marisco com croutons de pão
Fish and seafood soup with bread croutons 5.5€
-   Tábua de queijos e enchidos portugueses
Portuguese cheese and smoke sausages plate 13€
-  Presunto Ibérico com seleção de pão
Iberian smoked ham, bread selection 15€
-   Salada Caesar de frango
Caeser salad with chicken 15€
-   Salada de camarão, lima, sementes de girassol e abacate
Shrimp salad with lime, avocado and sunflower seeds 16€
-   Carpaccio de novilho com rúcula, queijo da Ilha e vinagre balsâmico
Veal carpaccio with arugula, cheese slices and balsamic vinegar 14€
-   Camarão ao alinho e piri piri
Shrimp with garlic and chilly 15€

PRATO PRINCIPAL / MAIN

MASSAS E RISOTOS / PASTAS AND RISOTTOS:

-    Risoto de camarão e lima
Shrimp and lime risotto 17€
-   Risoto de cogumelos
Mushrooms risotto 16€
-    Fettuccini com camarão salteado em azeite e alho
Fettuccini pasta with sauteed shrimp, olive oil and garlic 16€
-   Lasanha à bolonhesa
Bolognese lasagna 15€
-    Ravioli de queijo e molho pesto de amêndoas
Cheese ravioli with almonds pesto 16€

PEIXES / FISH

-    Filete de robalo grelhado com verdes salteados
Grilled seabass with, sautéed green vegetables 16€
-   Garoupa corada com xerém de ameijôa
Grouper with yellow maize and sauteed clams 20€

-  Taco de salmão grelhado com risoto de coentros
Grilled salmon with coriander risotto 17€

-   Bacalhau com batata panada e cebolinhas com bacon
Codfish with roasted potatoes onions and bacon 18€

-   Bacalhau à Bráz
Codfish, onions, fried potatoes with scrambled eggs 16€

CARNE / MEAT

- Entrecôte de novilho grelhado, batata ponte nova e esparregado
Molhos à escolha: Roquefort | Mostarda | Pimenta verde
Grilled beef entrecote with fries and spinach purée
Choose your sauce: Roquefort | Mustard | Green pepper 17€

-    Lombo de novilho com foie gras, vinho da Madeira e puré de batata ratte
Beef fillet with foie gras, Madeira wine sauce and mashed ratte 22€

-  Coxa de pato confitada com esmagada de batata
Confit duck thigh with mashed potatoes 22€




- Peito de frango grelhado com legumes salteados e cogumelos
Roasted chicken breast with sautéed vegetables and mushrooms 17€




- Tornedó de novilho grelhado com batata frita
Grilled loin with French fries 20€

SOBREMESAS / DESSERTS

-    Seleção de queijos
Cheese selection 8€

-    Tarte de maçã glaciada com uma calda de alecrim com gelado de baunilha
Apple pie with rosemary syrup and vanilla ice cream 6€

-    Creme Brulle de laranja do nosso Algarve e gelado de canela
Orange creme brulle with cinnamon ice cream 5€

-    Pudim de maracujá com suspiros de chocolate e sorvet de manga
Passion fruit pudding with chocolate and mango sorbet 5€

-   Mousse de manga
Mango mousse 5€

- Seleção de frutas frescas
Selection of fresh fruit 5€

-  Gelados e sorvetes | 2 bolas
Ice cream and sorbet | 2 scoops 4€