



COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGAS CASEIRAS DE ALHO COM ERVAS E AZEITONA

ASSORTMENT OF BREADS WITH GARLIC AND OLIVE BUTTER

€ 5

SOPAS / SOUP

CREME DE LEGUMES

CREAM OF VEGETABLE SOUP

€ 7

SOPA DE CEBOLA CARAMELIZADA E RABO DE BOI

CARAMELISED ONION AND OXTAIL SOUP

€ 13

PARA PICAR / TO SHARE

CAMARÃO COZIDO

BOILED SHRIMP

€ 8

AZEITONA & CENOURAS

MARINATED OLIVES & CARROTS

€ 3

QUEIJO FRESCO OU CURADO

FRESH CHEESE OR AGED CHEESE

€ 4

SALADA DE POLVO

OCTOPUS SALAD

€ 9

ENTRADAS / STARTERS

PEIXINHOS DA HORTA EM TEMPURA COM MAIONESE DE LIMA

GREEN BEANS IN TEMPURA WITH LIME MAYONNAISE

€ 15

CAMEMBERT NO FORNO COM COMPOTA DE TOMATE E TOSTAS CASEIRAS

BAKED CAMEMBERT WITH TOMATO JAM AND TOASTED BREAD

€ 18

ASAS DE FRANGO COM MOLHO BBQ

BBQ CHICKEN WINGS

€ 11

€ 19

CARPACCIO DE NOVILHO, PARMESÃO E MOLHO CIPRIANI

BEEF CARPACCIO, PARMESAN & CIPRIANI SOUCE

VEGGIE

CEVICHE VEGAN DE ABACAXI E ABACATE

VEGAN PINEAPPLE & AVOCADO CEVICHE

€ 18

CÉSAR DE ESPARGOS VERDES GRELHADOS

GRILLED ASPARAGUS CAESAR SALAD

€ 17

PEIXES & MARISCOS / FISH & SHELLFISH

Acompanha com batata assada e legumes

Serve with roast potatoes and vegetables

CAMARÃO TIGRE GRELHADO

GRILLED TIGER PRAWN

€ 45

SALMÃO COM MANTEIGA DE ALHO E ERVAS

SALMON WITH GARLIC AND HERB BUTTER

€ 22

FILETE DE ROBALO BRASEADO

BRAISED SEA BASS FILLET

€ 23



CARNES E TIPOS DE CORTE/STEAK CUTS

Acompanha com batata frita e salada

Serve with chips and salad

TORNEDOS (BIFE DA PARTE MAIS PRIME DO LOMBO)

CENTER CUT FILET MIGNON

€ 26

CLÁSSICO CHATEAUBRIAND (2 PESSOAS)

CLASSIC CHATEAUBRIAND (2 PERSONS)

€ 59

VAZIA NACIONAL COM MATURAÇÃO DE 21 DIAS

(2 PESSOAS)

21 DAY DRY AGED SIRLOIN (2 PERSONS)

€ 45

ENTRECÔTE MATURADO 21 DIAS

21 DAY DRY AGED ENTRECOTE

€ 44

T-BONE STEAK (2 PESSOAS)

T-BONE (2 PERSONS)

€ 83



CARRÉ DE BORREGO DA NOVA ZELÂNDIA

NEW ZEALAND RACK OF LAMB

€ 35

FRANGO DESOSSADO COM MOLHO PIRI-PIRI

DEBONED CHICKEN WITH PIRI-PIRI SAUCE

€22

COSTELETAS DE PALADARES ALENTEJANOS

ALENTEJO PORK CHOPS

€ 43

QUASE CRU / VERY RARE (BLUE RARE) MUITO VERMELHO E FRIO NO CENTRO  
VERY RED AND COOL CENTER 115° - 125°F / 46° - 52°C

MAL PASSADO / RARE AVERMELHADO NO CENTRO, ROSADO NO EXTERIOR  
A COOL RED CENTER, SLIGHTLY PINK ON THE EDGES - 125° - 130°F / 52° - 55°C

MÉDIO / MEDIUM ROSADO POR DENTRO, CERCA DE 2/3 GRELHADO PINK  
CENTRE, ABOUT 2/3 GREY 140° - 150°F / 60° - 65°C MÉDIO BEM / MEDIUM WELL

PRATICAMENTE GRELHADO, HÚMIDO POR DENTRO MOSTLY GREY, STILL MOIST  
150° - 160°F / 65° - 71°C BEM PASSADO / WELL DONE INTEIRAMENTE

GRELHADO E SECO POR DENTRO GREY THROUGHOUT, USUALLY NOT MOIST  
>160°F / >71°C

SURF & TURF EXPERIENCE

CRIE O SEU PRÓPRIO SURF & TURF ADICIONANDO CARNE E MARISCO DISPONÍVEIS NA LISTA. PREÇO FINAL CORRESPONDE À SOMA DOS PRODUTOS SELECIONADOS

CREATE YOUR OWN SURF & TURF BY ADDING MEAT AND SEAFOOD AVAILABLE ON THE MENU. FINAL PRICE IS THE SUM OF THE SELECTED ITEMS



ACOMPANHAMENTOS EXTRA 5€ POR UNIDADE

EXTRA SIDES 5€ PER UNIT

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

ESPARGOS VERDES  
GREEN ASPARAGUS

ESPINAFRES CREMOSOS  
CREAMED SPINACH

LEGUMES GLACEADOS  
GLAZED VEGETABLES

COGUMELOS SALTEADOS COM TRUFA  
TRUFFLE SAUTÉED MUSHROOMS

BATATA FRITA  
FRENCH FRIES

BATATA DAUPHINOISE  
POTATO DAUPHINOISE

BATATA ASSADA COM FLOR DE SAL  
ROASTED POTATOES WITH SEA SALT

PURÉ DE BATATA COM MOSTARDA ANTIGA  
MASHED POTATO WITH WHOLE GRAIN MUSTARD

ARROZ BASMATI  
BASMATI RICE

SALADA DE TOMATE COM ORÉGÃOS  
TOMATO SALAD WITH OREGANO

SALADA MISTA  
MIXED SALAD

MOLHOS / SAUCES

BORDALESA  
BORDELAISE

PIMENTA  
PEPPER CORN

MOSTARDA DIJON  
DIJON MUSTARD

HORTELÃ  
MINT SAUCE

BÉARNAISE  
BÉARNAISE

CHIMICHURRI  
CHIMICHUR



SOBREMESAS / DESSERTS

PETIT GÂTEAU DE CARAMELO COM GELADO DE NATA  
CARAMEL PETIT GÂTEAU WITH CREAM ICE CREAM

PAVLOVA COM ABACAXI, HORTELÃ E BETERRABA  
PAVLOVA WITH PINEAPPLE, MINT AND BEETROOT

ENTREMET DE COCO, MARACUJÁ E LIMA  
COCONUT, PASSION FRUIT AND LIME DESSERT

PRATO DE QUEJOS SORTIDOS  
ASSORTED CHEESE PLATTER

FRUTA FRESCA LAMINADA  
SLICED FRESH FRUIT

SELEÇÃO DE GELADOS E SORBETS  
ICE CREAM & SORBETS



KIDS MENU

CREME DE LEGUMES  
CREAM OF VEGETABLE SOUP

NUGGETS DE FRANGO  
CHICKEN NUGGETS

FILETE DE PEIXE BRANCO GRELHADO  
GRILLED WHITE FISH FILLET

BIFINHO DE NOVILHO GRELHADO  
GRILLED VEAL TENDERLOIN

MOUSSE DE CHOCOLATE  
CHOCOLATE MOUSSE

GELADOS À BOLA  
SCOOPED ICE CREAM

SNACKS

PREGO DO LOMBO EM BOLO DO CACO  
BEEFSTEAK SANDWICH IN BOLO DO CACO BREAD

SUPER BÚRGUER ANGUS  
ANGUS SUPER BURGER

VEGGIE BURGER DE BETERRABA E SOJA  
BEETROOT & SOY VEGGIE BURGER

CASO TENHA ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR, ALERGIA OU PREFERÊNCIA POR ALGUMA COMIDA ÉTNICA, POR FAVOR INFORME-NOS  
PLEASE INFORM US OF ANY FOOD RESTRICTIONS, ALLERGIES OR DIETARY PREFERENCES  
NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE NÃO FOR CONSUMIDO  
NO COURSE, FOOD OR DRINK, INCLUDING COUVERT, MAY BE CHARGED IF NOT REQUESTED OR NOT CONSUMED BY THE CUSTOMER  
OS PREÇOS APRESENTADOS SÃO POR PESSOA  
PRICES ARE PER PERSON  
I.V.A. INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR  
V.A.T. INCLUDED AT THE CURRENT RATE  
NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES  
A COMPLAINT BOOK IS AVAILABLE



GLUTEN  
GLÜTEN



SOY  
SOJA



CRUSTACEANS  
CRUSTÁCEOS



SULFITES  
SULFITOS



SESAME  
SÉSAMO



VEGAN  
VEGANO



LACTOSE  
LACTOSE



FISH  
PEIXE



HALAL DISH  
PRATO HALAL



ALCOHOL  
À LC OOL



VEGETARIAN  
VEGETARIANO



TREE NUTS  
FRUTOS DE CASCA RJA



PEANUTS  
AMENDOIM



TREMOÇO  
LUPINE



MUSTARD  
MOSTARDA



EGGS  
OVOS



CELERY  
AIPO



MOLLUSCS  
MOLUSCOS

BY CHEF HUGO SANTOS