



GRANDE
ESCOLHA

COUVERT

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

SELECTION OF BREADS WITH HOMEMADE GARLIC WITH ERBS AND OLIVE
BUTTER

SOPAS/SOUP

CREME DE LEGUMES

SEASONAL VEGETABLE SOUP

SOPA DE CEBOLA CARAMELIZADA E RABO DE BOI

CARAMELIZED ONION & OXTAIL SOUP

PARA PICAR / TO SHARE

CAMARÃO COZIDO

BOILED SHRIMP

AZEITONA & CENOURAS

MARINATED OLIVES & CARROTS

QUEIJO FRESCO OU CURADO

FRESH CHEESE OR AGED CHEESE

SALADA DE POLVO

OCTOPUS SALAD



ENTRADAS / STARTERS

PEIXINHOS DA HORTA EM TEMPURA COM MAIONESE DE LIMA

GREEN BEANS WITH LIME MAYONNAISE

CAMEMBERT NO FORNO COM COMPOTA DE TOMATE E
TOSTAS CASEIRAS

BAKED CAMEMBERT WITH TOMATO JAM AND TOASTED BREAD

ASAS DE FRANGO COM MOLHO BBQ

BBQ CHICKEN WINGS

CARPACCIO DE NOVILHO , PARMESÃO E MOLHO CIPRIANI

BEEF CARPACCIO, PARMESAN & CIPRIANI SOUCE

VEGGIE

CEVICHE VEGAN DE ABACAXI E ABACATE

VEGAN PINEAPPLE & AVOCADO CEVICHE

CÉSAR DE ESPARGOS VERDES GRELHADOS

GRILLED ASPARAGUS CAESAR SALAD



Menu

PEIXES & MARISCOS / FISH & SHELLFISH

CAMARÃO TIGRE GRELHADO

GRILLED TIGER PRAWNS

€ 45

MEIA LAGOSTA COM ALHO E MANTEIGA DE ERVAS

HALF LOBSTER WITH GARLIC & HERB BUTTER

€ 55

SALMÃO COM MANTEIGA DE ALHO E ERVAS

SEARED SALMON WITH GARLIC & HERB BUTTER

€ 22

FILETE DE ROBALO BRASEADO

BRAISED SEA BASS FILLET

€ 23



CARNES E TIPOS DE CORTE / STEAK CUTS

€ 8

TORNEDOS 200gr (BIFE DA PARTE MAIS PRIME DO LOMBO)

CENTER CUT FILET MIGNON 200gr

€ 26

€ 3

CLÁSSICO CHATEAUBRIAND DE 500gr (2 PESSOAS)

CLASSIC CHATEAUBRIAND 500gr (2 PERSONS)

€ 59

€ 4

VAZIA NACIONAL DE 500gr COM MATURAÇÃO
DE 21 DIAS (2 PESSOAS)

21 DAY DRY AGED SIRLOIN 500gr (2 PERSONS)

€ 45

€ 9

ENTRECÔTE MATURADO 21 DIAS DE 350gr

DRY AGED RIBEYE 350gr

€ 44

T-BONE STEAK DE 900gr

T-BONE 900gr

€ 83

€ 18.5

CARRÉ DE BORREGO DA NOVA ZELANDIA DE 300gr

NEW ZEALAND RACK OF LAMB 300gr

€ 35

€ 9.5

FRANGO DESOSSADO COM MOLHO PIRI-PIRI 400gr

DEBONED CHICKEN WITH PIRI-PIRI SAUCE 400gr

€ 21

€ 19

COSTELETAS DE PALADARES ALENTEJANOS (PORCO) 300gr

ALENTEJO PORK CHOPS 300gr

€ 43



€ 18

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

€ 17

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

ESCOLHA DOIS ACOMPANHAMENTOS
CHOOSE TWO SIDES

ACOMPANHAMENTOS EXTRA 5€ POR UNIDADE
EXTRA SIDES 5€ PER UNIT

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

ESPARGOS VERDES
GREEN ASPARAGUS

ESPINAFRES CREMOSOS
CREAMED SPINACH



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

COGUMELOS SALTEADOS COM TRUFA
TRUFFLE SAUTÉED MUSHROOMS

BATATA FRITA
FRENCH FRIES

LEGUMES GLACEADOS
GLAZED VEGETABLES



BATATA DAUPHINOISE
POTATO DAUPHINOISE



BATATA ASSADA COM FLOR DE SAL
ROASTED POTATOES WITH SEA SALT

ARROZ BASMATI
BASMATI RICE

SALADA DE TOMATE COM ORÉGÃOS
TOMATO SALAD WITH OREGANO

SALADA MISTA
MIXED SALAD

MOLHOS / SAUCES

BORDALESA
BORDELAISE

PIMENTA
PEPPERCORN

MOSTARDA DIJON
DIJON MUSTARD

HORTELÃ
MINT SAUCE

BÉARNAISE
BÉARNAISE

CHIMICHURRI
CHIMICHURRI

Menu

SOBREMESAS / DESSERTS

ENTREMET DE COCO, MARACUJÁ E LIMA
COCONUT ENTREMET, PASSION FRUIT & LIME

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

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

CARRO DE QUEIJOS COM ACOMPANHAMENTOS
TRADICIONAIS
CHEESE TROLLEY WITH TRADITIONAL ACCOMPANIMENTS

FRUTA FRESCA LAMINADA
SLICED FRESH FRUIT

SELEÇÃO DE GELADOS E SORBETS
ICE CREAM & SORBETS



Kids Menu

CREME DE LEGUMES
VEGETABLE CREAM SOUP

NUGGETS DE FRANGO
CHICKEN NUGGETS

FILETE DE PEIXE BRANCO GRELHADO
GRILLED WHITE FISH FILLET

BIFINHO DE NOVILHO GRELHADO
GRILLED VEAL STEAK

MOUSSE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE

GELADOS À BOLA
ICE CREAM

SNACKS

PREGO DO LOMBO EM BOLO DO CACO
BEEF STEAK SANDWICH IN BOLO DO CACO BREAD

SUPER BÚRGUER ANGUS 300gr
ANGUS SUPER BURGER 300gr



VEGGIE BURGER DE BETERRABA E SOJA
BEETROOT & SOY VEGGIE BURGER

GLUTEN
GLUTEN

SOY
SOJA

CRUSTACEANS
CRUSTÁCEOS

SULFITES
SULFITOS

SESAME
SÊSAMO

VEGAN
VEGANO

LACTOSE
LACTOSE

FISH
PEIXE

HALAL DISH
PRATO HALAL

ALCOHOL
À LC OOL

VEGETARIAN
VEGETARIANO

TREE NUTS
FRUTOS DE CASCA RIJA

PEANUTS
AMENDOIM

TREMOÇO
LUPINE

MUSTARD
MOSTARDA

EGGS
OVOS

CELERY
AIPO

MOLLUSCS
MOLUSCOS

BY CHEF HUGO SANTOS

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
UMA SUGESTÃO DE GRATIFICAÇÃO SERÁ ADICIONADA À CONTA FINAL
A DISCRETIONARY SERVICE CHARGE MAY BE ADDED TO YOUR FINAL BILL
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

