



Menu “à la carte”

Jantar & Almoço / Dinner & Lunch

Abra o menu e mergulhe nos sabores intemporais de Portugal. Quer já conheça estes pratos clássicos ou esteja a prová-los pela primeira vez, prepare-se para uma deliciosa viagem repleta de tradição e sabores marcantes.

Open the menu and immerse yourself in the timeless flavors of Portugal. Whether you're familiar with these classic dishes or tasting them for the first time, get ready for a delicious journey filled with tradition and bold flavors.

Português & English



“Não deixe para amanhã o que pode saborear hoje”

“Não deixe para amanhã o que pode fazer hoje”

Provérbio Português

Couvert	Broa de milho, pão de centeio massa mãe, manteiga caseira aromatizada e tremçoço	4,00€ por pessoa
Entradas	Sopa de Peixe Robalo, bivalves, alga e croutons	14,00€
	Camarão Malagueta, alho e coentros	16,00€
	Ovo BT Chouriço de porco preto, ervilhas e pão frito	12,00€
	Xara Pickle de cebola, funcho e salada de citrinos	12,00€
Do Mar	Jaquinzinhos Arroz de tomate frito, ar de limão e coentros	22,00€
	Peixe da nossa costa Legumes baby, puré de batata e beurre blanc	28,00€
	Caldeirada de peixe Peixes da nossa costa, batata, cebola, tomate e curcuma	28,00€
	Bacalhau à Zé do Pipo Cremoso de limão, cebolada e maionese de wasabi	26,00€
	Açorda Pão, gambas e caldo de crustáceos	26,00€
Da Terra	Frango de churrasco Pani puri recheado e salada de tomate algarvia	20,00€
	Pato Arroz, enchidos e queijo da ilha	22,00€
	Cabrito Assado Arroz caldoso de cogumelos e jus de carne	25,00€
	Carne de porco à Alentejana Lombo, pickles, amêijoas e azeitonas	25,00€
	Bife à Portuguesa Naco da vazia, ovo e batata frita	28,00€
Vegetariano	Abóbora Carolino, abóbora assada e queijo	18,00€
	Pasta Fresca Cogumelos, espargos e molho de caril	18,00€
	Couve-Flôr “Bife”, castanha e chips de tubérculos.	20,00€
Crianças	Creme de legumes	5,00€
	Frango grelhado Com massa e salada mista	12,00€
	Filete de peixe panado Com batata frita e arroz branco	12,00€
	Trilogia de Gelados	6,00€
Sobremesas	A nossa Rabanada Amendoim, miso e tamarindo	10,00€
	Pão de Ló Com gelado de queijo da ilha	12,00€
	Tarte Tatin Pera rocha fermentada e fava tonka	12,00€
	Pudim Abade de Priscos Gengibre e sorbet de yuzu	12,00€
	Mousse de chocolate Azeite de laranja e rum	10,00€
	Fruta laminada	8,00€

Para mais informações sobre alergias e menus especiais sem glúten, consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

IVA incluído



“Don't leave for tomorrow what you can taste today”

“Don't leave for tomorrow what you can do today”

Portuguese Proverb

Couvert	Cornbread, sourdough rye bread, Homemade flavored butter and lupin beans puree	€4,00 per person
Starters	Fish Soup Sea bass, bivalves, seaweed, and croutons	€14,00
	Shrimps Chili, garlic, and coriander	€16,00
	Egg LT Black pork chorizo, peas, and fried bread	€12,00
	“Xara” Pickled onion, fennel, and citrus salad	€12,00
From the Sea	“Jaquinzinhos” (small, crispy-fried mackerel) Fried tomato rice with lemon foam and coriander	€22,00
	Fish from our coast Baby vegetables, mashed potatoes, and beurre blanc	€28,00
	Fish Stew Fresh local fish, potatoes, onions, tomatoes, and turmeric	€28,00
	“Bacalhau à Zé do Pipo” Lemon Cream, Onion Compote, and Wasabi Mayonnaise	€26,00
	“Açorda” – Portuguese Bread Soup Bread, prawns, and shellfish broth	€26,00
From the Land	Piri-piri Chicken Pani puri stuffed and Algarvian tomato salad	€20,00
	Duck Rice, cured meats, and Azorean cheese	€22,00
	Roasted Goatling Creamy mushroom rice and meat jus	€25,00
	“Carne de Porco à Alentejana” Pork loin, pickles, clams, and olives	€25,00
	“Bife à Portuguesa” Sirloin steak, egg, and French fries	€28,00
Vegetarian	Pumpkin Carolino rice, roasted pumpkin, and cheese	€18,00
	Fresh Pasta Mushrooms, asparagus, and curry sauce	€18,00
	Cauliflower ‘Steak,’ chestnut, and tuber chips	€20,00
Kids	Vegetables cream	€5,00
	Grilled Chicken With pasta and mixed salad	€12,00
	Breaded Fish Fillet With fries and white rice	€12,00
	Ice Cream Trilogy	€6,00
Desserts	“A nossa rabanada” Peanut, miso, and tamarind	€10,00
	“Pão de Ló” With Azorean cheese ice cream	€12,00
	Tarte Tatin Fermented pear and tonka bean	€12,00
	“Abade de Priscos” Pudding Ginger and yuzu sorbet	€12,00
	Chocolate Mousse Orange olive oil and rum	€10,00
	Sliced seasonal fruit	€8,00

For more information on special menus for allergies and intolerances, please consult our team before your order.

No dish, food product or drink, including the couvert, can be changed if not requested or used by the costumer.

VAT included