



Menu “à la carte”

Jantar / Dinner

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	Pão brioche de azeite, pão de centeio massa mãe, manteiga caseira aromatizada e tremoço	4,00€ <small>por pessoa</small>
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€
	Moelas Pão tostado, tomate e salsa	12,00€
Do Mar	Arroz de polvo Maionese de alho e cebolinho	26,00€
	Peixe da nossa costa Legumes baby, puré de batata e beurre blanc	28,00€
	Arroz de marisco Ameijoia, mexilhão e camarão	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 Chips de batata e salada de tomate algarvia	22,00€
	Pato Arroz, enchidos e queijo da ilha	22,00€
	Jarret de cordeiro Arroz caldoso de cogumelos e jus de vitela	25,00€
	Leitão crocante Batata e laranja	25,00€
	Lombo de novilho Molho de pimenta, ovo e batata frita	28,00€
Vegetariano	Abóbora Arroz carolino, abóbora assada e queijo	18,00€
	Pasta Fresca Cogumelos, espargos e molho de caril	18,00€
	Couve-Flôr “Bife”, castanhas e molho de caju	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	Mil-Folhas Leite creme de tangerina e tahini	10,00€
	Pão de Ló Com gelado de queijo da ilha	12,00€
	Arroz Tufado Doce de leite, jasmim e wasabi	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	Olive oil brioche, 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
	Prawns Chili, garlic, and coriander	€16,00
	Egg LT Black pork chorizo, peas, and fried bread	€12,00
	Gizzards Toasted bread, tomato, and parsley	€12,00
From the Sea	Octopus Rice Garlic mayonnaise and chives	€26,00
	Fish from our coast Baby vegetables, mashed potatoes, and beurre blanc	€28,00
	Seafood Rice Clams, mussels, and prawns	€28,00
	“Bacalhau à Zé do Pipo” Lemon Cream, Onion chutney and Wasabi Mayonnaise	€26,00
	“Açorda” – Portuguese seasoned bread stew Bread, prawns, and shellfish broth	€26,00
From the Land	Grilled Chicken Potato chips and Algarve tomato salad	€22,00
	Duck Rice, cured meats, and Azorean cheese	€22,00
	Lamb Shank Creamy mushroom rice and veal jus	€25,00
	Crispy Suckling Pig Potato and Orange	€25,00
	Beef Tenderloin Pepper Sauce, 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 cashew sauce	€20,00
Kids	Vegetable cream soup	€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	Mille-Feuille Tangerine cream and tahini	€10,00
	“Pão de Ló” With Azorean cheese ice cream	€12,00
	Puffed Rice Dulce de leche, jasmine, and wasabi	€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 charged if not requested or used by the customer.

VAT included