

ENTRADAS *STARTERS*

	PÃO, AZEITE E AZEITONAS MARINADAS <i>BREAD, OLIVE OIL AND MARINATED OLIVES</i>	4
	GASPACHO & MELÃO <i>GAZPACHO & MELON</i> manjeriçã, tomate cherry e pepino <i>basil, cherry tomatoes and cucumber</i>	6
	CAMARÃO AO ALHO <i>GARLIC PRAWNS</i> alho, brandy, gengibre, limão e ervas <i>garlic, brandy, ginger, lemon and fresh herbs</i>	14
	3 OSTRAS <i>3 OYSTERS</i> ao natural <i>“au naturell”</i>	8
	CAVALA DE ESCABECHE <i>MACKEREL “ESCABECHE”</i> abacate, funcho, cenoura e laranja <i>avocado, fennel, carrots and orange</i>	8
	AMÊIJOAS DA LAGOA DE ÓBIDOS À BULHÃO PATO <i>CLAMS FROM ÓBIDOS LAGOON</i> limão, alho e coentros <i>lemon, garlic and coriander</i>	14
	PEIXINHOS DA HORTA <i>“LITTLE FISHES FROM THE GARDEN”</i> feijão verde em tempura <i>green beans tempura</i>	6
	ATUM BRASEADO COM SEMENTES DE SÉSAMO <i>SESAME SEARED TUNA</i> alface, soja e vinagrete de gengibre e lima <i>lettuce, soy, ginger and lime vinaigrette</i>	11
	DUO DE PATO LEVEMENTE FUMADO <i>DUO OF DUCK LIGHTLY SMOKED</i> compota de maçã, beterraba e chicória <i>apple compote, beetroots and chicory</i>	9

PRINCIPAIS *MAINS*

	SOPA DE PEIXE & CAMARÃO <i>PRAWN & FISH SOUP</i> caril verde, pak-choi, natas, côco, lima e manjeriçã <i>green curry, pak-choi, cream, coconut, lime and basil</i>	16
	PEIXE DA NOSSA COSTA <i>LOCAL WILD CATCH</i> vegetais, polenta, limão e estragão <i>spring vegetables, polenta, lemon and tarragon</i>	21
	LINGUINI COM CAMARÕES & AMÊIJOAS <i>LINGUINI, PRAWNS AND CLAMS</i> alho, chili, salsa, vinho branco e limão <i>chili, garlic, parsley, white wine and lemon</i>	17
	PERNA DE BORREGO & ALECRIM <i>LEG OF LAMB & ROSEMARY</i> cenoura, espinafres, cebola caramelizada e molho de limão <i>carrots, spinach, caramelized onions and lemon sauce</i>	22
	BARRIGA DE LEITÃO ASSADA <i>ROASTED BELLY OF SUCKLING PIG</i> batata doce, salada de funcho e molho de iogurte e hortelã <i>sweet potato, fennel salad, yoghurt and mint</i>	18
	BIFE DA VAZIA COM MOLHO DE VINHO TINTO <i>SIRLOIN STEAK & RED WINE SAUCE</i> feijão verde e batata assada no forno <i>green beans and roasted baby potatoes</i>	23

	RISOTTO <i>RISOTTO</i> espargos, shitake, beterraba e estragão <i>green asparagus, shitake, beetroots and tarragon</i>	15
	SALADA DE FRANGO & ESPARGOS <i>CHICKEN SALAD & ASPARAGUS</i> abacate, quinoa, cebolinho e molho de ervas frescas <i>avocado, quinoa, chives and herb dressing</i>	12
	SALADA DE QUINOA & ESPARGOS <i>QUINOA SALAD & ASPARAGUS</i> abacate, quinoa, cebolinho e molho de ervas frescas <i>avocado, quinoa, chives and herb dressing</i>	9
	NOODLES DE ARROZ & TOMATE <i>RICE NOODLES & TOMATO</i> chili, gengibre, alho e manjeriço <i>chilli, ginger, garlic and basil</i>	12
	HAMBÚRGUER VEGETARIANO <i>VEGGIE BURGER</i> pão brioche, queijo cheddar, alface, tomate e batatas doces fritas <i>brioche bread, cheddar cheese, lettuce, tomato and sweet potato fries</i>	12
	HAMBÚRGUER DE VACA (170gr) <i>BEEF BURGER</i> pão brioche, queijo cheddar, alface, tomate e batatas doces fritas <i>brioche bread, cheddar cheese, lettuce, tomato and sweet potato fries</i>	13

Extras – Bacon 2 / Ovo 2 / Egg 2 / Batatas Fritas 3 / French Fries 3

SOBREMESAS DESSERTS

	SOPA FRIA DE MORANGOS & HORTELÃ <i>FRESH STRAWBERRIES SOUP & MINT</i>	5
	ANANÁS DOS AÇORES <i>PINEAPPLE FROM AZORES</i> côco e lima <i>coconut and lime</i>	6
	MIL FOLHAS <i>MILLE FEUILLE</i> frutos frescos e creme de baunilha <i>fresh fruits and vanilla cream</i>	7
	MOUSSE DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE MOUSSE</i> framboesas e maracujá <i>raspberries and passion fruit</i>	6
	BROWNIE COM PEPITAS DE CHOCOLATE & NOZES <i>CHOCOLATE CHIP BROWNIE & WALNUTS</i>	6
	SELEÇÃO DE QUEIJOS E COMPOTA DE FRUTA <i>CHEESE SELECTION AND FRUIT COMPOTE</i>	8
	BOLA DE GELADO <i>ICE CREAM SCOOP</i>	2

Os preços são em Euros e incluem IVA e serviço à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado, se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.

All our prices are in Euros and include VAT and service. No dish, food product or drink, including the Couvert, shall be charged unless it is ordered or rendered unusable by the customer. Please state all allergies and food intolerances in advance.