



Surfers Lodge
PENICHE





SUGESTÕES DO BAR | *SUGGESTIONS TO START*

ENZONI Campari, Gin, uvas, sumo de limão e xarope de açúcar <i>Campari, Gin, grapes, fresh lemon juice and sugar syrup</i>	7
PISCO SOUR Pisco, sumo limão, açúcar, clara de ovo e Angostura <i>Pisco, lemon juice, syrup, egg white, Angostura Bitter</i>	9
WHISKY SOUR Bourbon, sumo limão, açúcar, clara de ovo e Angostura <i>Bourbon, lemon juice, sugar, egg white, Angostura Bitter</i>	11
APEROL SPRITZ Aperol, espumante e água com gás <i>Aperol, sparkling wine, soda</i>	8
NEGRONI Gin, Vermouth Rosso, Campari	9

ENTRADAS | *STARTERS*

 PÃO, AZEITE E AZEITONAS MARINADAS BREAD, OLIVE OIL & MARINATED OLIVES	4
 SELEÇÃO DE QUEIJOS, DOCE DE ABÓBORA E NOZES CHEESE SELECTION, PUMPKIN JAM & WALNUTS	12
 GASPACHO tomate, pepino, morango <i>tomato, cucumber, strawberry</i>	7
 VICHYSOISE creme de alho francês <i>leek and potato soup</i>	7
AMÊIJOAS DA LAGOA DE ÓBIDOS À BULHÃO PATO CLAMS FROM ÓBIDOS LAGOON limão, alho e coentros <i>lemon, garlic and coriander</i>	14
 COGUMELOS À BULHÃO PATO MUSHROOMS "À BULHÃO PATO" limão, alho e coentros <i>lemon, garlic and coriander</i>	7
CAMARÃO AO ALHO GARLIC PRAWNS brandy, limão e ervas <i>brandy, lemon and fresh herbs</i>	14
ESCABECHE DE COELHO RABBIT "ESCABECHE" vinagre, cenoura e laranja <i>vinegar, carrots and orange</i>	8
PEIXE CURADO COM CITRINOS CURED FISH WITH CITRUS	9
MUXAMA, ESPARGOS E MOLHO HOLANDÊS CURED TUNA, ASPARAGUS & HOLLANDAISE SAUCE	9

PRINCIPAIS | MAINS

ROBALO COM ARROZ DE COENTROS & BERBIGÃO SEABASS WITH CORIANDER RICE & COCKLE	22
LINGUINI COM CAMARÕES & AMEIJOAS LINGUINI WITH PRAWNS & CLAMS	18
BIFE DE ATUM COM PURÉ DE BATATA DOCE & SALADA TUNA STEAK WITH SWEET POTATO PURÉE & SALAD	17
LULA COM GRÃO EM EMULSÃO DE TINTA DE CHOCO CALAMARI WITH CHICKPEAS IN CUTTLEFISH INK EMULSION	21
CAMARÃO TIGRE COM ARROZ DO MESMO TIGER PRAWN ON ITS OWN RICE	27
TERRINA DE BORREGO COM ESPARREGADO DE ESPINAFRES LAMB TERRINE WITH CREAMY SPINACH	21
BIFE DA VAZIA COM BIMIS & BATATA SIRLOIN STEAK WITH BIMIS & POTATOS	23
CACHAÇO DE PORCO IBÉRICO COM PURÉ DE FAVAS E HORTELÃ IBERIAN PORK NECK WITH BROAD BEANS AND MINT PURÉE	18
FRANGO BIOLÓGICO COM POLENTA FRITA & MOLHO DE LIMÃO ORGANIC CHICKEN WITH FRIED POLENTA & LEMON SAUCE	19
MAGRET DE PATO COM PAK CHOI & PURÉ DE BATATA DOCE MAGRET WITH PAK CHOI & SWEET POTATO PURÉE	19
 TOMATADA, OVO BAIXA TEMPERATURA & BATATA CROCANTE TOMATO, SLOW COOKED EGG & CRISPY POTATO	13
 LINGUINI COM MOLHO DE TOMATE & MOZZARELLA FRESCA LINGUINI WITH TOMATO SAUCE & FRESH MOZZARELLA	15
 PURÉ DE ESCORCIONEIRA COM AMÊNDOA & COGUMELOS SALSIFY PURÉE WITH ALMOND & MUSHROOMS	17
 HAMBÚRGUER VEGETARIANO VEGGIE BURGER <i>pão brioche, queijo cheddar, alface, tomate e batatas doces fritas brioche bun, cheddar cheese, lettuce, tomato and sweet potato fries</i>	13
HAMBÚRGUER DE VACA (170gr) BEEF BURGER <i>pão brioche, queijo cheddar, alface, tomate e batatas doces fritas brioche bun, cheddar cheese, lettuce, tomato and sweet potato fries</i>	14

* **Extras** - Bacon **2** / Ovo | egg **2** / Queijo Azul | Blue Cheese **3**
Batatas Fritas | French Fries **4.5** Batatas Doces Fritas | Sweet Potato Fries **4.5**
Salada Mista | Mix Salad **4.5** Legumes Assados | Roasted Vegetables **4.5**