



Surfers Lodge  
PENICHE

## SUGESTÕES DO BAR | *SUGGESTIONS TO START*

---

### **AUTUMN LEAVES**

Aguardente Vínica, Drambuie, Campari e sumo de lima  
*Aguardente Vínica, Drambuie, Campari and fresh lime juice*

9

### **PISCO SOUR**

Pisco, limão, açúcar, clara de ovo, Angostura  
*Pisco, lemon juice, syrup, egg white, Angostura Bitter*

9

### **SMOKED WHISKY SOUR**

Bourbon, limão, açúcar, clara de ovo, Angostura  
*Bourbon, lemon, sugar, egg white, Angostura Bitter*

11

### **APEROL SPRITZ**

Aperol, espumante, água com gás  
*Aperol, sparkling wine, soda water*

8

### **SMOKED NEGRONI SOUR**

Gin, Vermouth Rosso, Campari, Açúcar, limão, clara de ovo  
*Gin, Vermouth Rosso, Campari, Sugar, Lemon, egg white*

10

## ENTRADAS | *STARTERS*

---



**PÃO, AZEITE E AZEITONAS MARINADAS**  
BREAD, OLIVE OIL & MARINATED OLIVES

5



**SELEÇÃO DE QUEIJOS, DOCE DE ABÓBORA E NOZES**  
CHEESE SELECTION, PUMPKIN JAM & WALNUTS

14

**CALDO VERDE COM CHOURIÇO**  
POTATO & CABBAGE SOUP WITH CHORIZO

7

**SOPA DE MEXILHÃO E CARIL**  
MUSSEL SOUP & CURRY

8

**AMÊIJOAS DA LAGOA DE ÓBIDOS À BULHÃO PATO**  
CLAMS FROM ÓBIDOS LAGOON  
*limão, alho, coentros*  
*lemon, garlic, coriander*

14



**OVOS ROTOS TRUFADOS E COGUMELOS**  
TRUFFLED EGGS, SHOESTRING FRIED POTATOES AND MUSHROOMS

9

**CAMARÃO AO ALHO**  
GARLIC PRAWNS  
*brandy, limão, ervas frescas*  
*brandy, lemon, fresh herbs*

14

**PICA PAU DE NOVILHO**  
STIR FRIED BEEF

12



**COUVE-FLOR COM MOLHO DE AMENDOIM**  
CAULIFLOWER WITH PEANUT SAUCE

9

## PRINCIPAIS | MAINS

<b>ROBALO COM ARROZ DE COENTROS &amp; BERBIGÃO</b> SEABASS WITH CORIANDER RICE & COCKLE	<b>22</b>
<b>LINGUINI COM CAMARÕES &amp; AMÊIJOAS</b> LINGUINI WITH PRAWNS & CLAMS	<b>19</b>
<b>BIFE DE ATUM COM MIGAS DE CASTANHAS E GRELOS</b> TUNA STEAK WITH CHESTNUT & CABBAGE SPROUTS "MIGAS"	<b>20</b>
<b>LULA COM ARROZ NEGRO DE FORNO</b> CALAMARI WITH OVEN BAKED NERO RICE	<b>22</b>
<b>CAMARÃO TIGRE COM ARROZ NEGRO DE FORNO</b> TIGER PRAWN WITH OVEN BAKED NERO RICE	<b>29</b>
<b>BIFE DA VAZIA COM MOLHO DE CERVEJA</b> SIRLOIN STEAK WITH BEER SAUCE	<b>23</b>
<b>CACHAÇO DE PORCO IBÉRICO COM MIGAS DE CASTANHAS E GRELOS</b> IBERIAN PORK NECK WITH CHESTNUT & CABBAGE SPROUTS "MIGAS"	<b>19</b>
<b>FRANGO BIOLÓGICO COM COGUMELOS, TRUFA &amp; PASTINACA</b> ORGANIC CHICKEN WITH MUSHROOMS, TRUFFLE & PARSNIP	<b>21</b>
<b>SHORT RIBS COM ARROZ DE FORNO</b> SHORT RIBS WITH OVEN BAKED RICE	<b>19</b>
 <b>MASSA COM ABÓBORA, QUEIJO DE CABRA E QUEIJO AZUL</b> PASTA WITH PUMPKIN, BLUE CHEESE & CHÈVRE	<b>18</b>
 <b>LINGUINI COM MOLHO DE TOMATE &amp; MOZZARELLA FRESCA</b> LINGUINI WITH TOMATO SAUCE & FRESH MOZZARELLA	<b>16</b>
 <b>ARROZ MALANDRINHO DE COGUMELOS SELVAGENS</b> WILD MUSHROOMS RICE	<b>19</b>
 <b>HAMBÚRGUER VEGETARIANO</b> VEGGIE BURGER <i>pão brioche, queijo cheddar, alface, tomate e batatas doces fritas</i> <i>brioche bun, cheddar cheese, lettuce, tomato and sweet potato fries</i>	<b>14</b>
<b>HAMBÚRGUER DE VACA</b> BEEF BURGER <i>pão brioche, queijo cheddar, alface, tomate e batatas doces fritas</i> <i>brioche bun, cheddar cheese, lettuce, tomato and sweet potato fries</i>	<b>15</b>
<hr/>	
<b>* EXTRAS</b>	
<b>Bacon 2</b>	
<b>Ovo   egg 2</b>	
<b>Queijo Azul   Blue Cheese 2</b>	
<b>Batatas Fritas   French Fries 4.5</b>	
<b>Batatas Doces Fritas   Sweet Potato Fries 4.5</b>	
<b>Salada Mista   Mix Salad 4.5</b>	
<b>Legumes Assados   Roasted Vegetables 4.5</b>	