


	* PÃO, FOCACCIA, BANHA COM ALECRIM, AZEITE E AZEITONAS MARINADAS <i>BREAD, FOCACCIA, ROSEMARY LARD, OLIVE OIL & MARINATED OLIVES</i>	5
	SELEÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS <i>CHEESE SELECTION AND TRADITIONAL SAUSAGES</i>	14
	BRÓCULOS GRELHADOS COM MANTEIGA FUMADA <i>GRILLED BROCCOLI WITH SMOKED BUTTER</i>	8
	ESPARGOS, OVO BT E BACON FUMADO <i>ASPARAGUS, EGG AND SMOKED BACON</i>	8
	COUVE-FLORES COM MOLHO DE AMENDOIM <i>CAULIFLOWER WITH PEANUT SAUCE</i>	9
	CAMARÕES COM MANTEIGA DE PIRI-PIRI E ERVAS <i>PRAWNS WITH CHILLI BUTTER AND HERBS</i>	14
	CHOCO COM PIMENTOS <i>CUTTLEFISH WITH PEPPERS</i>	9
	SALADA DE POLVO <i>OCTOPUS SALAD</i>	9
	ALHEIRA DE TRÁS-OS-MONTES <i>GRILLED TRADITIONAL SAUSAGE "ALHEIRA"</i>	7

*OPÇÃO VEGAN

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.





LEGUMES GRELHADOS, CITRINOS E QUEIJO DE CABRA
GRILLED VEGETABLES, CITRUS AND GOAT CHEESE

15

PEIXA DA LOTA COM PIL PIL
CATCH OF THE DAY WITH PIL PIL SAUCE

Preço sob consulta | price on request

LULA COM MANTEIGA FUMADA
GRILLED CALAMARI WITH SMOKED BUTTER

23

POLVO, MEL E ESPECIARIAS
OCTOPUS, HONEY AND SPICES

23

CAMARÃO TIGRE COM MANTEIGA DE PIRI-PIRI E ERVAS
TIGER PRAWN WITH CHILLI BUTTER AND HERBS

28

Guarnições do peixe - batata assada ao sal, legumes grelhados e salada
Fish Garnish - roasted potatoes, grilled vegetables and salad

CHULETÓN DE NOVILHO
VEAL CHOP

70€/Kg

COSTELETÃO DE "PORCO SALOIO" MALHADO DE ALCOBAÇA
"MALHADO DE ALCOBAÇA" PORK CHOP

18

BORREGO
LAMB

24

FRANGO
CHICKEN

19

SALSICHAS
SAUSAGES

16

HAMBURGER
BEEF BURGER

17

Guarnições das carnes - batata assada em gomos, legumes grelhados e salada
Meat Garnishes - roasted potatoe wedges, grilled vegetables and salad





MORANGO, IOGURTE E POEJO <i>STRAWBERRY, YOGURT AND PENNYROYAL</i>	8
ANANÁS ASSADO, GELADO VEGAN DE BAUNILHA E CARAMELO DE HORTELÃ <i>ROASTED PINEAPPLE, VEGAN VANILLA ICE CREAM AND MINT CARAMEL</i>	7
BROWNIE DE CHOCOLATE, MASCARPONE, PISTACHIO E LARANJA <i>CHOCOLATE BROWNIE, MASCARPONE, PISTACHIO AND ORANGE</i>	9
GELADO DE PÓLEN DE ABELHAS, AMÊNDOAS E LIMÃO <i>BEE POLEN ICE CREAM, ALMOND AND LEMON</i>	8
SELEÇÃO DE QUEIJOS, DOCE DE ABÓBORA E NOZES <i>CHEESE SELECTION, PUMPKIN JAM & WALNUTS</i>	14
BOLA DE GELADO <i>ICE CREAM SCOOP</i> morango, chocolate, baunilha, avelã, nata, tangerina, limão <i>strawberry, chocolate, vanilla, hazelnut, cream, tangerine, lemon</i>	3

SUGESTÕES BEBIDAS DE SOBREMESAS

DESSERTS DRINK SUGGESTIONS

LATE HARVEST FOLGOROSA (80mL)	9
SURFERS LODGE MARTINI Rum escuro, café, caramelo, licor de café <i>Dark rum, espresso, caramel, coffee liqueur</i>	9
GOLDEN CADILLAC Galliano, creme de cacau branco, natas, chocolate <i>Galliano, white cream cacau, heavy cream, chocolate</i>	8
Porto Late Bottled Vintage (80mL)	6
Porto 10 Anos (80mL)	8
Porto 20 Anos (80mL)	10
Ginja de Alcobaça M.S.R. (80mL)	7

