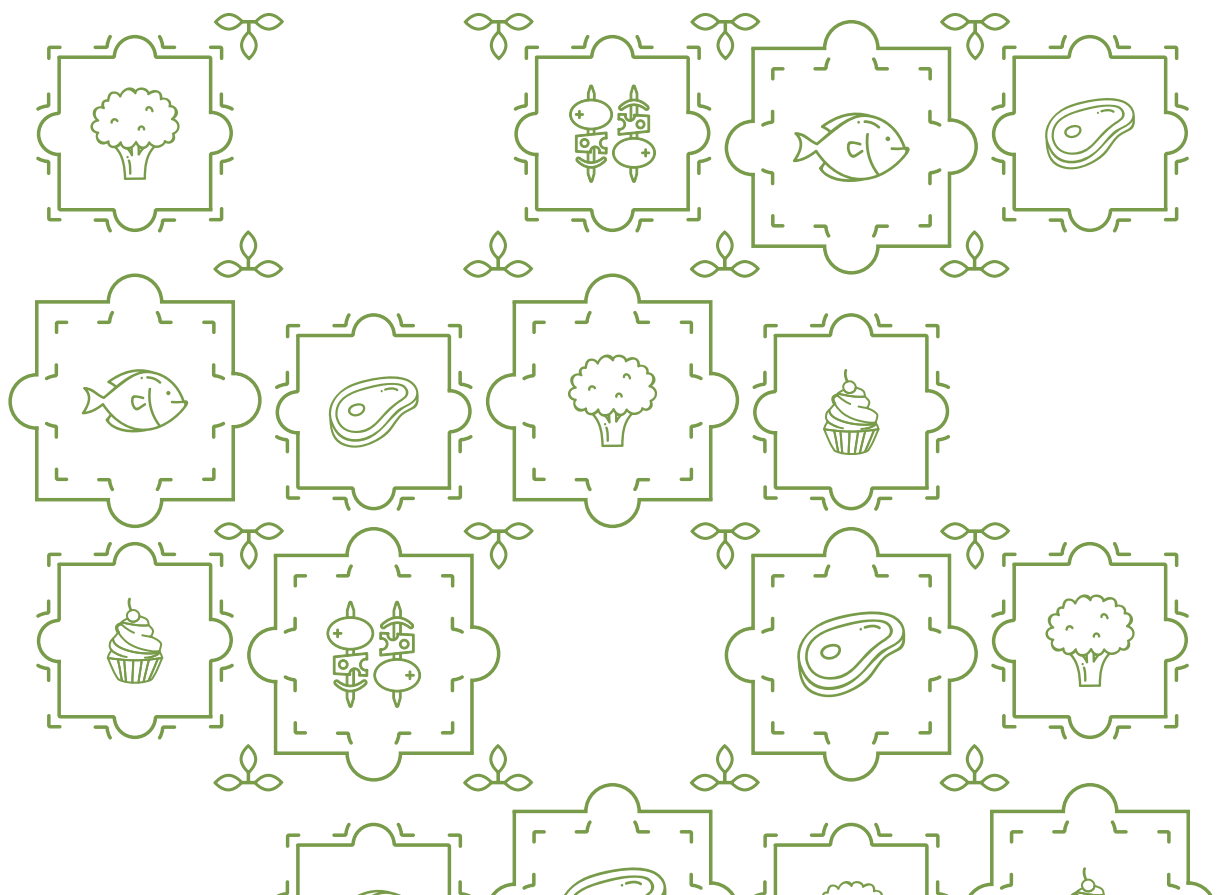


*Enjoy!*



*Bom  
apetite!*



---

## Sabores locais à sua mesa

### Local flavors at your table

#### ✦ Para Entrada ou Sobremesa · *To Starter or Dessert*

Tábua de Queijos Portugueses,  
Compotas Caseiras e Tostas  
*Portuguese Cheese Board,  
Traditional Jams and Tost*

**12€**

#### Para Começar · *To Begin*

Seleção de 1 azeite  
*Selection of 1 Olive Oil*

**3€**

Seleção de 3 azeites  
*Selection of 3 Olive Oils*

**8€**

#### Couvert

4 Tipos de Pão, Manteiga do Dia  
e Azeitonas Marinadas  
*4 Types of Bread, Butter of the Day  
and Marinated Olives*

**3,5€**

#### Para Terminar · *To Finish*

Sobremesa do Dia  
*Dessert of the Day*

**5€**

Pasteis de Nata  
*Cream Pastry*

**3,5€**

## Para Entreter · To Entertain

### ENTRADAS · STARTERS

#### 🌿 As Cenouras · The Carrots

Creme de Cenoura Assada, Crocante de Cenoura e Óleo de Manjeriço

*Roasted Carrot Cream, Carrot Crisp, and Basil Oil*

6,5€

#### 🌿 Os Cogumelos · The Mushrooms

Cogumelos-do-Cardo, Aipo e Abóbora Crocante

*Thistle Mushrooms, Celery, and Pumpkin*

10€

#### A Tempura de Camarão · Shrimp Tempura

Camarão em Tempura de Panko, Maionese de Lima e Shichimi Togarashi e Banana

*Shrimp in Panko Tempura, Lime Mayonnaise and Shichimi Togarashi and Banana Chutney*

13€

#### 🌿 A Mozzarella · The Mozzarella

Mozzarella Fresca, Figs, Tomate Braseado e Frutos Secos

*Fresh Mozzarella, Figs, Roasted Tomatoes, and Nuts*

14€

#### O Atum · The Tuna

Mil folhas de Atum Fresco, Pickle de Cebola Roxa, Batata-Doce e Mayo de Lima

*Fresh Tuna Mille-Feuille, Pickled Red Onion, Sweet Potato, and Lime Mayo*

15€

#### 👥 Os Queijos e o Fumeiro · The Cheeses and the Smoked Goods

Seleção de Queijos e Enchidos Tradicionais e Tostas Caseiras

*Selection of Traditional Cheeses and Cured Meats, with Homemade Toasts*

20€

---

## Do Nosso Mar · From Our Sea

### PEIXE · FISH

#### O Camarão · The Shrimp

Camarão ao Alho  
e Lima e o seu Arroz Cremoso

*Garlic and Lime Prawns  
with Risotto*

**23€**

#### O Bacalhau · The Cod

Lombo de Bacalhau Confitado, Couve-Lombarda,  
Batatinha, Creme de Azeite e Óleo de Coentros

*Confit Cod Loin, Savoy Cabbage, Potatoes,  
Olive Oil Cream, and Coriander Oil*

**24€**

#### A Lula · The Squid

Lula Braseada, Limão e Mostarda,  
Arroz do Baixo Mondego e Coentros Frescos

*Braised Squid with Lemon and Mustard,  
Baixo Mondego Rice, and Fresh Coriander*

**25€**

#### O Robalo · The Sea Bass

Robalo Braseado, Legumes da Época  
e Molho de Espumante da Bairrada

*Braised Sea Bass, Seasonal Vegetables,  
and Bairrada Sparkling Wine Sauce*

**25€**



---

## Do Nosso Prado · From Our Meadow

### CARNE · MEAT

#### **O Cachaço · The Pork Neck**

Cachaço de Porco a Baixa Temperatura,  
Abóbora e Farinheira

*Slow-Cooked Pork Neck,  
Pumpkin, and Farinheira Sausage*

**22€**

#### **O Frango do Campo · The Chicken**

Peito de Frango Braseado, Legumes da Época,  
Caril Verde e Arroz de Frutos Secos

*Braised Chicken Breast, Seasonal Vegetables,  
Green Curry, and Nut Rice*

**23€**

#### **A Alcatra · The Rump**

Bife da Alcatra, Molho de Mostarda  
e Alho e Batata Frita

*Rump Steak with Mustard  
and Garlic Sauce, and Chips*

**25€**

#### **O Novilho · The Beef Loin**

Lombo de Novilho Braseado,  
Ervilhas e Legumes da Época

*Braised Beef Loin, Peas,  
and Seasonal Vegetables*

**27€**



## Do Trigo ao Arroz · From Wheat to Rice

VEGETARIANO · VEGETARIAN

### ✓ A Cevada · The Barley

Cevada, Beringela, Abóbora Assada, Frutos Secos e Mel  
*Barley, Aubergine, Roast Pumpkin, Dried Fruit and Honey*

17€

### ✓ Os Gnochis · The Gnocchi

Gnochis de Batata, Molho de Tomate Assado e Manjeriçã  
*Potato Gnocchi, Roasted Tomato Sauce and Basil*

18€

### ✓ A Massa Fresca · The Fresh Pasta

Tagliatelle de Massa Fresca, Molho de Queijo e Lascas de Parmesão  
*Fresh Tagliatelle with Cheese Sauce and Parmesan Shavings*

19€

### ✓ O Risotto · The Risotto

Arroz Cremoso de Cogumelos  
*Mushroom Risotto*

20€

## Menu Criança · Kids Menu

13€\*

### Entrada · Starter

Creme de Legumes · *Vegetables Cream*

### Prato Principal · Main Dish

Robalo Grelhado com Arroz de Legumes ou Esparguete à Bolonhesa  
*Grilled Sea Bass with Vegetable Rice or Spaghetti Bolognese*

### Sobremesa · Dessert

Bola de Gelado · *Scoop of Ice Cream*

\*Venda apenas para crianças de idade igual ou inferior a 12 anos. A escolha deste menu pressupõe o consumo total dos itens por ele composto, não sendo vendidos separadamente. *Sale apply only to children aged 12 years old and under. Items in this menu are not sold separately or a la carte.*

## Para um Final Feliz · *From Happy Ending*

### SOBREMESAS · *DESSERTS*

#### **A Amêndoa · *The Almond***

Creme Brûlée de Amêndoa e Frutos do Bosque  
*Almond and Berry Crème Brûlée*

9€

#### **O Abade Priscos · *The Abbot of Priscos***

Pudim Abade Priscos e Tangerina  
*Abade de Priscos Pudding with Tangerine*

9€

#### **A Pipoca · *The Popcorn***

Panna Cotta de Pipoca, Toffee e Flor de Sal  
*Popcorn Panna Cotta with Toffee and Sea Salt*

10€

#### **O Chocolate · *The Chocolate***

Texturas de Chocolate, Avelã e Banana  
*Textures of Chocolate, Hazelnut, and Banana*

12€

#### **A Fruta · *The Fruit***

Seleção de Frutas Laminada  
*Sliced Fruit Selection*















8€

 Prato Vegetariano · *Vegetarian Dish*

Se tiver alguma alergia, informe a nossa equipa – teremos todo o prazer em ajustar a sua experiência e adaptar os ingredientes, sempre que possível. Poderá também consultar a tabela de alergénios no final da carta. 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

*If you have any allergies, please inform our team – we will be happy to adjust your experience and adapt the ingredients whenever possible. You may also consult the allergen chart at the end of the menu. No dish, food product, or beverage, including the couvert, may be charged if not requested by the customer or if left unused. VAT included.*

## Tabela de Alergénios · Allergen Chart

														
<b>ENTRADAS · STARTERS</b>														
Creme de Cenoura Assada, Crocante de... <i>Roasted Carrot Cream, Carrot Crisp...</i>							✓							
Cogumelos-do-Cardo, Aipo e Abóbora... <i>King Oyster Mushrooms, Celery, and...</i>	✓						✓							
Camarão em Tempura de Panko, Maionese... <i>Crispy Panko Tempura Prawns, Lime...</i>	✓	✓	✓				✓				✓			
Mozarela Fresca, Figos, Tomate Braseado... <i>Fresh Mozzarella, Figs, Roasted Tomato...</i>							✓	✓						
Mil-folhas de Atum Fresco Pickle de Cebola... <i>Tuna Mille-Feuille with Pickled Red Onion...</i>	✓		✓	✓			✓				✓	✓		✓
Seleção de Queijos e Enchidos Tradicionais... <i>Selection of Traditional Cheeses and Cured...</i>	✓						✓	✓						
<b>PEIXE · FISH</b>														
Camarão ao Alho e Lima e o seu Arroz... <i>Garlic and Lime Prawns with Risotto</i>	✓	✓					✓			✓				✓
Lombo de Bacalhau Confitado, Couve Lombardo... <i>Confit Cod Loin, Savoy Cabbage, Baby...</i>				✓										
Lula Braseada, Limão e Mostarda, Arroz... <i>Braised Squid with Lemon and Mustard...</i>	✓						✓				✓		✓	✓
Robalo Braseado, Legumes da Época... <i>Braised Sea Bass, Seasonal Vegetables...</i>	✓			✓			✓							✓
<b>CARNE · MEAT</b>														
Cachaço de Porco a Baixa Temperatura... <i>Slow-Cooked Pork Neck, Pumpkin,...</i>	✓						✓							
Peito de Frango Braseado, Legumes da Época... <i>Braised Chicken Breast, Seasonal Vegetables...</i>								✓						✓
Bife da Alcatra, Molho de Mostarda e Alho... <i>Sirloin Steak with Mustard and Garlic Sauce...</i>	✓						✓				✓			✓
Lombo de Novilho Braseado, Ervilhas... <i>Braised Beef Loin, Peas, and Seasonal...</i>	✓						✓							✓
<b>VEGETARIANO · VEGETARIAN</b>														
Cevada, Beringela, Abóbora Assada... <i>Barley with Aubergine, Roasted Pumpkin...</i>								✓						
Gnocchis de Batata, Molho de Tomate... <i>Potato Gnocchi with Roasted Tomato Sauce...</i>	✓		✓				✓							✓
Tagliatelle de Massa Fresca, Molho de Queijo... <i>Fresh Tagliatelle with Cheese Sauce and...</i>	✓		✓				✓							✓
Arroz Cremoso de Cogumelos <i>Mushroom Risotto</i>	✓						✓							✓
<b>SOBREMESAS · DESSERTS</b>														
Creme Brûlée de Amêndoa e Frutos do Bosque <i>Almond and Berry Crème Brûlée</i>	✓		✓				✓							
Pudim Abade Priscos e Tangerina <i>Abade de Priscos Pudding with Tangerine</i>			✓					✓						
Panacotta de Pipoca, Toffee e Flor de Sal <i>Popcorn Panna Cotta with Toffee and Sea Salt</i>	✓		✓				✓							
Texturas de Chocolate, Avelã e Banana <i>Textures of Chocolate, Hazelnut, and Banana</i>	✓		✓				✓	✓						
Seleção de Frutas Laminada <i>Sliced Fresh Fruit Selection</i>														

													
Glúten <i>Gluten</i>	Crustáceos <i>Crustaceans</i>	Ovos <i>Eggs</i>	Peixe <i>Fish</i>	Amendoim <i>Peanut</i>	Soja <i>Soy</i>	Leite <i>Milk</i>	Frutos de casca rija <i>Nuts</i>	Aipo <i>Celery</i>	Mostarda <i>Mustard</i>	Sésamo <i>Sesame</i>	Moluscos <i>Molluscs</i>	Dióxido de enxofre <i>Dioxide of sulfur</i>	Tremoço <i>Lupin</i>

Como se trata de produtos alimentares, poderão ocorrer pequenas variações. As análises foram feitas em produtos tipo. Não poderão nunca ser excluídas contaminações cruzadas dentro do restaurante. *As these are food products, slight variations may occur. The analyses were conducted on typical products. Cross-contamination within the restaurant can never be entirely excluded.*