

## BEM-VINDO

### WELCOME

Pão de fermentação natural Natural fermented bread	2,25€
Azeitonas marinadas Marinated Olives	1,80€
Queijo Monte da Vinha 'Monte da Vinha' Cheese	4,00€
Sopa de Legumes Vegetable soup	3,50€

## SALGADOS

### SAVORY SNACKS

Empada de galinha Croquette	1,95€
Rissol de camarão Shrimp rissol	2,25€
Croquete de carne Croquette	1,95€
Pastel de Bacalhau	1,95€
Pastel de Massa tenra	1,95€

## A PARTILHAR

### TO SHARE

Tártaro de atum, manga, sésamo e coco Tuna tartar, mango, sesame and coconut	16,90€
Ostras do Sado (2 un.) 'Sado' Oysters	5,00€
Carpaccio de polvo à Galega Octopus Carpaccio Galega style	15,90€
Lingueirão à Bulhão Pato Bulhão Pato' style razor clams	15,50€
Carapauzinhos e maionese de coentrada 'Carapauzinhos' and coriander mayonnaise	9,00€
Salada de orelha de porco Pork ear salad	8,50€
Cogumelos salteados e alecrim Sautéed mushrooms and rosemary	7,90€
Camarão salteado com alho e malagueta Sautéed prawns with garlic and chilli peppers	16,00€
Camarão panado com maionese de alcaparras Breaded prawns with caper mayonnaise	14,90€
Choco frito com a nossa maionese Fried cuttlefish with our mayonnaise	14,50€
Vieiras coradas com emulsão de maracujá Seared Scallops with passion fruit emulsion	16,90€
Filetes de polvo com molho tártaro clássico Octopus fillets with classic tartar sauce	16,90€
Bochecha de porco de tomatada Pork cheek with tomato sauce	12,50€
Pica pau de lombo de novilho Pica pau of veal loin	15,20€

## ENTRETANTO

### MEANWHILE

Lombo de bacalhau com, migas soltas de couve e broa Cod loin with loose cabbage and bread crumbs	21,00€
Bacalhau à Brás Codfish 'à Brás'	17,50€

Pataniscas de bacalhau com arroz de tomate Codfish 'pataniscas' with tomato rice	15,50€
Filetes de peixe do dia com arroz de tomate Rooster fish fillets with tomato rice	18,50€
Caril de camarão com arroz aromático Prawn curry with aromatic rice	24,50€
Polvo no forno com tomate e batata-doce Oven baked octopus with tomato and sweet potatoes	25,50€
Cachaço de porco bísaro no forno com puré de batata e legumes Bísaro pork neck in the oven with mashed potatoes and vegetables	18,50€

## OS NOSSOS BIFES

(escolha 1 molho + 1 acompanhamento)

### OUR STEAKS

(choose 1 sauce + 1 side)

Lombo de novilho Beef tenderloin	24,50€
Bitoque da vazia Beef sirloin	15,50€
Bitoque de atum Tuna sirloin	17,50€
Bife de atum Tuna steak	22,50€

## MOLHOS

### SAUCES

Manteiga e alho Garlic and butter
Açafrão e limão Saffron and lemon
Pimentas 3 peppers

## DA GRELHA

(escolha 1 acompanhamento)

### FROM THE GRILL

(choose 1 side)

Peito de frango do campo Chicken breast	15,90€
Costeletas de borrego Lamb chops	19,50€
Bife tira de Porco Duroc Duroc Pork Strip Steak	13,50€
Entrecote de Porco Duroc Duroc Pork Entrecote	16,50€
Casteleta de vaca Cow chops	25,00€

## GUARNIÇÕES

### GARNISHES

Salada verde Green salad	3,90€
Salada mista Mixed salad	3,90€
Salada de tomate pelado Peeled tomato salad	3,90€
Arroz Rice	3,50€
Batata-frita French fries	3,90€
Legumes salteados Sautéed vegetables	4,50€
Batata-doce Sweet potato	3,90€

## SOBREMESAS

### DESSERTS

Mousse de chocolate com nougat Chocolate mousse with nougat	4,90€
Madeira Boal 5 anos   3,50	
Farófiás com creme de baunilha 'Farófiás' with vanilla cream	4,50€
Vinho do Porto 10 anos   8,00€	
Creme queimado Creme brûlée	4,50€
Vinho do Porto 20 anos   10,00€	
Baba de camelo	4,00€
Pêra 'bêbeda' em vinho do Porto com creme de arroz doce Pear in port wine and sweet rice cream	4,50€
Moscatel roxo Alambre   8,00€	
Pudim flan com creme de alperce e amêndoa torrada Flan pudding with apricot cream and toasted almonds	4,50€
Vinho do Porto branco   5,00€	
Tarte de queijo e flor de sal Cheese pie and sea salt	4,50€
Moscatel superior Alambre   3,50€	
Pastel de Nata	2,50€
Vinho Porto LBV   15,00€	



glúten  
gluten



sulfitos  
sulfites



lactinios  
dairy



ovo  
eggs



sésamo  
sesame



moluscos  
molluscs



peixe  
fish



frutos de casca rija  
nuts



mostarda  
mustard



crustáceos  
crustaceans



aipo  
celery



tremoço  
lupin

tabERNa<sup>Da</sup> esQUINA