

### COUVERT

|   |        |
|---|--------|
| Tostas e pão  | € 0.50 |
| Paté de atum e frutos do mar                        | € 0.75 |
| Manteigas variadas (manjeriço/ pimenta rosa/ bacon) | € 0.75 |

### SOPAS

|   |        |
|---|--------|
| Sopa do dia   | € 2.50 |
| Creme de abóbora e cenoura com grissinis de orégãos           | € 3.00 |
| Creme de espinafres e brócolos com tosta de tomilho e alecrim | € 3.00 |

### ENTRADAS

|  |         |
|--|---------|
| A petiscar (Asinhas de frango, presunto e salmão fumado)       | € 12.50 |
| Crocante de alheira com queijo cabra, mel e nozes              | € 7.00  |
| Migas de feijão frade, broa de milho e bacon com ovo escalfado | € 5.00  |
| Tártaro de salmão e camarão com molho cítrico                  | € 7.00  |

### SALADAS

|  |         |
|--|---------|
| Salada do Campo (Alface, rúcula, tomate, pepino, cenoura, cebola roxa e milho) | € 5.00  |
| Salada de tomate cherry marinado com azeitonas, queijo feta e croutons         | € 8.00  |
| Salada de bacalhau salteado em coentros, grão-de-bico e palha de batata-doce   | € 10.00 |

### MASSAS

|  |         |
|--|---------|
| Esparguete fresco com legumes de Marraquexe e parmesão                     | € 9.00  |
| Linguine nero com camarão salteado em azeite e alho e rebentos de ervilhas | € 12.00 |
| Tortellini gratinado com molho de tomate                                   | € 9.00  |

### VEGETARIANOS

|  |        |
|--|--------|
| Lasanha de legumes   | € 8.00 |
| Ratatouille de legumes acompanhado com trocha de arroz basmati | € 8.00 |

### PEIXES

|   |         |
|---|---------|
| Bacalhau à Brás em cesta de kataifi   | € 15.00 |
| Filetes de Polvo com arroz de feijão e grelos   | € 13.00 |
| Filé de Robalo com milho frito e legumes grelhados  | € 13.00 |
| Salmão com cobertura de poejo e tomilho, emulsão de papaia e abóbora com gratinado de legumes | € 12.00 |

### CARNES

|   |         |
|---|---------|
| Frango panado e recheado com puré de castanha e pera confitada                      | € 12.00 |
| Porco cozinhado a baixa temperatura com esmagado de batata, alho francês e grelos   | € 13.00 |
| Tornedó de novilho enrolado em bacon com batata philadelphia e espinafres salteados | € 19.00 |

### Carnes Maturadas:

|  |         |
|--|---------|
| Costeletão (2 pessoas)   | € 52.00 |
| Entrecôte (1 pessoa)   | € 28.00 |
| com molhos: chimichurri, cocktail e tártaro e duas guarnições à escolha:<br>batata ponte nova, arroz branco, arroz de feijão e grelos, legumes grelhados |         |

### PRATOS POR ENCOMENDA:

|   |         |
|---|---------|
| Bacalhau na brasa com batata a murro, cebola, pimentos e legumes grelhados (2 pessoas)                    | € 22.00 |
| Frango capão assado no forno com batata assada, arroz de passas e pinhões e legumes grelhados (5 pessoas) | € 60.00 |

### SOBREMESAS

|   |        |
|---|--------|
| Crumble de pera e framboesa                                 | € 4.00 |
| Fruta laminada  | € 3.00 |
| Salada de fruta   | € 3.50 |
| Gelados à escolha com areia de amêndoa                      | € 3.50 |
| Mil folhas de Nutella                                       | € 3.00 |
| Mousse de chocolate com caramelo salgado e telha de amêndoa | € 3.00 |
| Muffin de noz com cobertura de doce de ovos                 | € 3.00 |

*Iva a taxa legal em vigor incluído*

### COUVERT

|   |        |
|---|--------|
| Biscottes et Pain                           | € 0.50 |
| Paté de Thon et fruits de mer               | € 0.75 |
| Beurre varié (basilic / poivre rose / lard) | € 0.75 |

### SOUPE

|   |        |
|---|--------|
| Soupe du jour   | € 2.50 |
| Crème de potiron et carotte avec gressins à l'origan      | € 3.00 |
| Crème d'épinards et brocoli avec toast au thym et romarin | € 3.00 |

### ENTRÉES

|  |         |
|--|---------|
| Apéritif (ailes de poulet, jambon fumé et saumon fumé)                         | € 12.50 |
| Croquant de saucisse traditionnelle avec du fromage de chèvre, du miel et noix | € 7.00  |
| Miettes de haricots bruns, pain de maïs et lard avec œuf poché                 | € 5.00  |
| Tartare de saumon et crevettes avec une sauce citrique                         | € 7.00  |

### SALADES

|  |         |
|--|---------|
| Salade Champêtre (Laitue, roquette, tomate, concombre, carotte, oignon violet et maïs) | € 5.00  |
| Salade de tomates cerises marinées aux olives, fromage feta et croutons                | € 8.00  |
| Salade de morue sautée à la coriandre, pois chiches et paille de patate douce          | € 10.00 |

### PÂTES

|  |         |
|--|---------|
| Spaghetti frais aux légumes de Marrakech et parmesan                                   | € 9.00  |
| Linguini nero aux crevettes sautées à l'huile d'olive avec de l'ail et pousses de pois | € 12.00 |
| Tortellini gratinés à la sauce tomate  | € 9.00  |

### VÉGÉTARIENS

|  |        |
|--|--------|
| Lasagne aux légumes  | € 8.00 |
| Ratatouille de légumes accompagnée de fagot de riz basmati | € 8.00 |

### POISSONS

|   |         |
|---|---------|
| Morue sautée avec frites, oignons et œufs dans un panier de pate kataifi                          | € 15.00 |
| Filets de poulpe avec riz aux haricots et pousses de navet  | € 13.00 |
| Filet de bar au maïs frit et légumes grillés  | € 13.00 |
| Saumon en croûte de penny royal et au thym, émulsion de papaye et citrouille et gratin de légumes | € 12.00 |

### VIANDES

|  |         |
|--|---------|
| Poulet pané et farci à la purée de marrons et poire confite                                      | € 12.00 |
| Filet de porc cuit à basse température avec purée de pommes de terre, poireau et pousse de navet | € 13.00 |
| Veau enrobé de bacon avec pomme de terre Philadelphia et épinards sautés                         | € 19.00 |

### Viandes mûries

|  |         |
|--|---------|
| Côte de viande (2 personnes)   | € 52.00 |
| Entrecôte (1 personne)   | € 28.00 |
| Avec ses sauces chimichurri, cocktail et tartare et avec 2 options à choisir:<br>(pommes de terre, riz aux haricots et pousses de navet; riz blanc, légumes grillés) |         |

### PLATS PAR COMMANDE:

|   |         |
|---|---------|
| Morue grillée avec pommes de terre rôties, oignons, poivrons et légumes grillés (2 personnes)                       | € 22.00 |
| Poulet chapon rôti au four avec pommes de terre rôties, riz aux raisins et pignons et légumes grillés (5 personnes) | € 60.00 |

### DESSERTS

|  |        |
|--|--------|
| Crumble de poire et framboise                          | € 4.00 |
| Fruits laminés   | € 3.00 |
| Salade de fruits                                       | € 3.50 |
| Glace ou choix avec sable d'amande                     | € 3.50 |
| Mil feuilles de nutela                                 | € 3.00 |
| Mousse au chocolat avec caramel salé et tuile d'amande | € 3.00 |
| Muffin au noix avec garniture sucré d'œufs             | € 3.00 |
| TVA incluse  |        |

**COUVERT**

|  |        |
|--|--------|
| Bread and toasts                       | € 0.50 |
| Tuna and seafood paste                 | € 0.75 |
| Butters (basil, pink pepper and bacon) | € 0.75 |

**SOUPS**

|  |        |
|--|--------|
| Soup of the day  | € 2.50 |
| Pumpkin and carrot cream with oregano's grissini           | € 3.00 |
| Spinaches and broccoli cream with thyme and rosemary toast | € 3.00 |

**STARTERS**

|   |         |
|---|---------|
| To snack (Chicken wings, ham and smoked salmon)                     | € 12.50 |
| Alheira (regional sausage) crunchy with goat cheese, honey and nuts | € 7.00  |
| Black bean migas, corn bread and bacon with poached egg             | € 5.00  |
| Salmon and shrimp tartar with citrus sauce                          | € 7.00  |

**SALADS**

|   |         |
|---|---------|
| Country salad (lettuce, arugula, tomato, cucumber, carrot, purple onion and corn) | € 5.00  |
| Cherry tomato salad marinated with olives, feta cheese and croutons               | € 8.00  |
| Cod salad sautéed in coriander, chickpeas and sweet potato straw                  | € 10.00 |

**PASTA**

|   |         |
|---|---------|
| Fresh spaghetti with Marrakech vegetables and parmesan                    | € 9.00  |
| Nero linguine with sautéed shrimp in olive oil and garlic and pea sprouts | € 12.00 |
| Tortellini au gratin with tomato sauce                                    | € 9.00  |

**VEGETARIAN**

|  |        |
|--|--------|
| Vegetables lasagna                       | € 8.00 |
| Vegetables ratatouille with basmati rice | € 8.00 |

**FISH AND SEAFOOD**

|   |         |
|---|---------|
| Crumbled cod with oil, garlic, potatoes and egg   | € 15.00 |
| Octopus fillets with greens and beans rice  | € 13.00 |
| Grilled Sea bass with fried corn and grilled vegetables                                   | € 13.00 |
| Salmon with pennyroyal and thyme crust, papaya and pumpkin emulsion and gratin vegetables | € 12.00 |

**MEAT**

|  |         |
|--|---------|
| Fried chicken stuffed with chestnut purée and pear confit  | € 12.00 |
| Low temperature roasted pork with mashed potatoes and vegetables   | € 13.00 |
| Grilled beef wrapped in bacon with roasted potato stuffed with philadelphia cheese and sautéed spinaches | € 19.00 |

**Matured Meats:**

|   |         |
|---|---------|
| Big Beef Cutlet (2 people)  | € 52.00 |
| Entrecote (1 person)  | € 28.00 |
| With chimichurri, cocktail and tartar sauce and with two side dishes of choice (fries, rice, greens and beans rice, grilled vegetables) |         |

**ON DEMAND DISHES**

|  |         |
|--|---------|
| Cod roast in the live coal with baked potatoes, onions, pepperes and grilled vegetables (2 people) | € 22.00 |
| Roasted chicken with baked potatoes, raisins and pine nuts rice and grilled vegetables (5 people)  | € 60.00 |

**DESSERTS**

|  |        |
|--|--------|
| Pear and raspberries crumble                         | € 4.00 |
| Sliced fruit   | € 3.00 |
| Fruit salad  | € 3.50 |
| Ice cream with almond sand                           | € 3.50 |
| Nutella puff pastry                                  | € 3.00 |
| Chocolate mousse with salted caramel and almond tile | € 3.00 |
| Walnut muffin with egg candy topping                 | € 3.00 |

VAT included

**COUVERT**

|   |        |
|---|--------|
| Pan y tostadas  | € 0.50 |
| Paté de tuna y frutos del mar                           | € 0.75 |
| Mantequillas variadas (albahaca, pimienta rosa, tocino) | € 0.75 |

**SOPAS**

|   |        |
|---|--------|
| Sopa del día  | € 2.50 |
| Crema de calabaza y zanahoria con orégano grissinis           | € 3.00 |
| Crema de espinacas y brócoli con tostadas de tomillo y romero | € 3.00 |

**ENTRANTES**

|  |         |
|--|---------|
| Snack (Alitas de pollo, jamón y salmón ahumado)                    | € 12.50 |
| Crujiente de alheira con queso de cabra, miel y nueces             | € 7.00  |
| Migas de frijoles cariblanco, pan de maíz y tocino con huevo poché | € 5.00  |
| Tartar de salmón y camarones con salsa cítrica                     | € 7.00  |

**ENSALADAS**

|  |         |
|--|---------|
| Ensalada del campo (lechuga, rúcula, tomate, pepino, zanahoria, cebolla morada y maíz) | € 5.00  |
| Ensalada de tomate cherry marinado con aceitunas, queso feta y picatostes              | € 8.00  |
| Ensalada de bacalao salteado en cilantro, garbanzos y paja de papa dulce               | € 10.00 |

**PASTA**

|  |         |
|--|---------|
| Espaguetis frescos con verduras de Marraquech y parmesano      | € 9.00  |
| Linguine nero con camarones salteados en aceite de oliva y ajo | € 12.00 |
| Tortellini gratinados con salsa de tomate                      | € 9.00  |

**VEGETARIANOS**

|   |        |
|---|--------|
| Lasagna de verduras                       | € 8.00 |
| Ratatouille de verduras con arroz basmati | € 8.00 |

**PESCADO**

|  |         |
|--|---------|
| Bacalao Brás en canasta kataifi  | € 15.00 |
| Filetes de pulpo con arroz de frijoles y brotes  | € 13.00 |
| Filete de lubina con maíz frito y verduritas a la plancha                                    | € 13.00 |
| Salmón con corteza de poleo y tomillo, emulsión de papaya y calabaza y gratinado de verduras | € 12.00 |

**CARNES**

|   |         |
|---|---------|
| Pollo empanizado y relleno con puré de castañas y pera confinada        | € 12.00 |
| Cerdo cocido a baja temperatura con pure de patatas, puerros y verduras | € 13.00 |
| Torneo de ternera envuelto en tocino con papas Philadelphia y espinacas | € 19.00 |

**Carnes maduras:**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Chuletón (2 personas) | € 52.00 |
| Entrecote (1 persona) | € 28.00 |

**Con salsa chimichurri, cóctel y tartar y con dos acompañamientos a elegir:**

Patatas fritas, arroz, arroz de frijol y grelos, legumbres a la parrilla

**PLATOS POR ENCARGO**

|  |         |
|--|---------|
| Bacalao asado a las brasas, con patatas, cebollas, pimientos y legumbres a la plancha (2 personas)     | € 22.00 |
| Pollo asado al horno con patatas asadas, arroz de pasas y piñones y verduras a la plancha (5 personas) | € 60.00 |

**POSTRES**

|  |        |
|--|--------|
| Crumble de pera y frambuesa                                | € 4.00 |
| Selección de frutas  | € 3.00 |
| Ensalada de fruta  | € 3.50 |
| Helado a elegir con arena de almendra                      | € 3.50 |
| Mil hojas de Nutella                                       | € 3.00 |
| Mousse de chocolate con caramelo salado e teja de almendra | € 3.00 |
| Muffin de nueces con cobertura de huevo dulce              | € 3.00 |

*Iva incluso*