

COUVERT

Tostas e pão	€ 0.50
Paté de atum e frutos do mar	€ 0.75
Manteigas do Chef	€ 0.50
Azeitonas marinadas	€ 0.50

SOPAS

Sopa do dia	€ 2.50
Creme de abóbora e cenoura com grissinos de orégãos	€ 3.00
Sopa da horta (brócolos, cenoura, couve flor, curgete e croutons)	€ 3.00
Sopa de rabo de boi (caldo, carne, massa, couve e manjeriço)	€ 6.00

ENTRADAS

Crocante de alheira com queijo cabra, mel e nozes	€ 7.00
Tártaro de salmão e camarão com molho cítrico	€ 7.00
Tostas de cogumelos Pleurotus com pasta de pimentos e molho holandês	€ 12.00
Trouxa de legumes em massa filó c/ ovo de codorniz	€ 5.00

SALADAS

Salada do Campo (Alface, rúcula, tomate, pepino, cenoura, cebola roxa e milho)	€ 6.00
Salada de bacalhau salteado em coentros, grão de bico e palha de batata doce	€ 10.00
Salada de carpaccio de polvo e vinagreta de pimentos	€ 14.00

MASSAS

Esparguete fresca com bolonhesa de vitela	€ 12.00
Linguine nero com camarão salteado em azeite e alho e rebentos de ervilhas	€ 14.00
Tortelloni de quatro queijos gratinado com presunto	€ 10.00

VEGETARIANOS

Tofu com esparregado e legumes da horta	€ 8.00
Feijoada de legumes e cogumelos com arroz branco	€ 8.00

PEIXES

Bacalhau à Brás em cesta de kataifi	€ 15.00
Filé de Dourada com puré de ervilhas e legumes do campo	€ 13.00
Filetes de Polvo com arroz de feijão e grelos	€ 13.00
Tamboril e gambas grelhadas com molho de mostarda e arroz	€ 27.00

CARNES

Frango panado e recheado com queijo e espinafres acompanhado de puré de castanha e pera confitada	€ 13.00
Magret de pato com puré de beterraba e legumes	€ 24.00
Tornedó de lombo de boi enrolado em bacon com batata philadelphia e espinafres salteados	€ 23.00
Naco de vazia grelhada com migas de feijão frade	€ 15.00

Carnes Maturadas:

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

SOBREMESAS

Crumble de pera e framboesa	€ 4.00
Fruta laminada	€ 3.00
Gelados à escolha com areia de amêndoa	€ 3.50
Mil folhas de Nutella	€ 3.00
Mini quindim com framboesas	€ 3.00
Mousse de chocolate com caramelo salgado e telha de amêndoa	€ 3.00
Salada de fruta	€ 3.50

Iva a taxa legal em vigor incluído.

COUVERT

Toasts et pain	€ 0.50
Pâté de thon et fruits de mer	€ 0.75
Beurres du Chef	€ 0.50
Olives marinées	€ 0.50

SOUPES

Soupe du jour	€ 2.50
Soupe de potiron et carottes avec gressins d'origan	€ 3.00
Soupe de légumes (brocolis, carottes, chou-fleur, courgettes et croutons)	€ 3.00
Soupe de queue de bœuf (bouillon, viande, pâtes, choux et basilic)	€ 6.00

ENTRÉES

Croquant de saucisse traditionnelle avec du fromage de chèvre, miel et noix	€ 7.00
Tartare de saumon et crevettes avec sauce citrique	€ 7.00
Toast aux pleurotes avec pâté de poivre et sauce hollandaise	€ 12.00
Légumes en pâte filo avec un œuf de caille	€ 5.00

SALADES

Salada Champêtre (Laitue, roquette, tomate, concombre, carotte, oignon violet et maïs)	€ 6.00
Salada de morue sautée à la coriandre, pois chiches e paille de patate douce	€ 10.00
Salade de carpaccio de poulpe et vinaigrette aux poivrons	€ 14.00

PÂTES

Spaghetti frais à la bolognaise de veau	€ 12.00
Linguine noire aux crevettes sautées à l'huile d'olive et ail et pousses de pois	€ 14.00
Tortelloni de quatre fromages au gratin avec jambon fumé	€ 10.00

VÉGÉTARIENS

Tofu et légumes du jardin	€ 8.00
Cassoulet de légumes et champignons avec riz blanc	€ 8.00

POISSONS

Morue sautée avec frites, oignons et œufs dans un panier Kaitafi	€ 15.00
Filet de daurade avec une purée de petits pois et légumes du champ	€ 13.00
Filets de poulpe avec un riz de haricots et feuilles de navet	€ 13.00
Lotte et gambas grillées à la sauce moutarde et riz	€ 27.00

VIANDES

Poulet pané et farci de fromage et épinards, avec de la purée de marrons et poire confite	€ 13.00
Magret de canard avec de la purée de betterave et légumes	€ 24.00
Filet de bœuf enrobé de bacon avec pomme de terre Philadelphie et épinards sautés	€ 23.00
Contrefilet grillé avec « migas » de pois aux yeux noirs	€ 15.00

Viandes mûries :

Cote de viande (2 personnes)	€ 52.00
“Ribeye” (1 personne)	€ 28.00

Avec sauces : chimichurri, cocktail et tartare e deux garnitures à choisir :
nouvelle pomme de terre, riz blanc, riz de haricots et feuilles de navet, légumes grillés

DÉSSERTS

Crumble de poire et framboise	€ 4.00
Fruits laminés	€ 3.00
Glace au choix avec sable d'amande	€ 3.50
Mil Feuilles de Nutella	€ 3.00
Mini gâteau de coco aux framboises	€ 3.00
Mousse de chocolat avec caramel salé et tuile d'amande	€ 3.00
Salade de fruits	€ 3.50
TVA incluse	

COUVERT

Bread and toasts	€ 0.50
Tuna and seafood paste	€ 0.75
Chef's Butter	€ 0.50
Marinated olives	€ 0.50

SOUPS

Soup of the day	€ 2.50
Pumpkin and carrot cream with oregano's grissini	€ 3.00
Vegetable's soup (broccoli, carrots, cauliflower, zucchini and crotons)	€ 3.00
Oxtail soup (broth, meat, pasta, cabbage and basil)	€ 6.00

STARTERS

Alheira (regional sausage) crunchy with goat cheese, honey and nuts	€ 7.00
Salmon and shrimp tartar with citrus sauce	€ 7.00
Pleurotus mushrooms toasts with pepper sauce and hollandaise sauce	€ 12.00
Vegetables in filo pastry with quail egg	€ 5.00

SALADS

Country salad (lettuce, arugula, tomato, cucumber, carrot, purple onion and corn)	€ 6.00
Cod salad sauteed in coriander, chickpeas and sweet potato straw	€ 10.00
Octopus carpaccio salad with pepper vinaigrette	€ 14.00

PASTA

Fresh spaghetti with veal bolognese	€ 12.00
Nero linguine with sauteed shrimp in olive oil and garlic and pea sprouts	€ 14.00
Four cheese Tortelloni au gratin with ham	€ 10.00

VEGETARIAN

Tofu with asparagus and vegetables	€ 8.00
Vegetables and mushrooms with beans and rice	€ 8.00

FISH AND SEAFOOD

Crumbled cod with oil, garlic, potatoes and egg	€ 15.00
Golden fish fillet with pea puree and field vegetables	€ 13.00
Octopus fillets with greens and beans rice	€ 13.00
Monkfish and grilled prawns with mustard sauce and rice	€ 27.00

MEAT

Fried chicken stuffed with chestnut purée and pear confit	€ 13.00
Duck magret with beetroot puree and vegetables	€ 24.00
Roast sirloin wrapped in bacon with roasted potato stuffed with Philadelphia cheese and sautéed spinach	€ 23.00
Grilled beef with black-eyed pea crumbs	€ 15.00

Matured Meats:

Big Beef Cutlet (2 people)	€ 52.00
Ribeye (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

DESSERTS

Pear and raspberries crumble	€ 4.00
Sliced fruit	€ 3.00
Ice cream with almond sand	€ 3.50
Nutella puff pastry	€ 3.00
Mini quindim with raspberries	€ 3.00
Chocolate mousse with salted caramel and almond tile	€ 3.00
Fruit salad	€ 3.50

VAT included

COUVERT

Pan y tostadas	€ 0.50
Paté de tuna y frutos del mar	€ 0.75
Mantequillas del Chef	€ 0.50
Aceitunas marinadas	€ 0.50

SOPAS

Sopa del día	€ 2.50
Crema de calabaza y zanahoria con orégano grissinis	€ 3.00
Sopa de huerta (brócoli, zanahorias, coliflor, calabacines y crotons)	€ 3.00
Sopa de rabo de buey (caldo, carne, pasta, col y albahaca)	€ 6.00

ENTRANTES

Crujiente de alheira con queso de cabra, miel y nueces	€ 7.00
Tartar de salmón y camarones con salsa cítrica	€ 7.00
Tosta de setas Pleurotus con pasta de pimientos y salsa holandesa	€ 12.00
Verduras en pasta filo con huevo de codorniz	€ 5.00

ENSALADAS

Ensalada del campo (lechuga, rúcula, tomate, pepino, zanahoria, cebolla morada y maíz)	€ 6.00
Ensalada de bacalao salteado en cilantro, garbanzos y paja de papa dulce	€ 10.00
Ensalada de carpaccio de pulpo y vinagreta de pimientos	€ 14.00

PASTA

Espagueti fresco con boloñesa de ternera	€ 12.00
Linguine nero con camarones salteados en aceite de oliva y ajo	€ 14.00
Tortelloni cuatro quesos gratinados con jamón	€ 10.00

VEGETARIANOS

Tofu con espárragos y verduras de la huerta	€ 8.00
Estofado de habas, verduras y champiñones con arroz blanco	€ 8.00

PESCADO

Bacalao Brás en canasta kataifi	€ 15.00
Filete de dorado con pure de guisantes y verduras del campo	€ 13.00
Filetes de pulpo con arroz de frijoles y brotes	€ 13.00
Rape y gambas a la plancha con salsa de mostaza y arroz	€ 27.00

CARNES

Pollo empanizado y relleno con puré de castañas y pera confinada	€ 13.00
Magret de pato con pure de remolacha y verduras	€ 24.00
Torneo de buey envuelto en tocino con papas Philadelphia y espinacas	€ 23.00
Lomo de ternera a la plancha con migas de caritas	€ 15.00

Carnes maduras:

Chuletón (2 personas)	€ 52.00
Ribeye (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

POSTRES

Crumble de pera y frambuesa	€ 4.00
Selección de frutas	€ 3.00
Helado a elegir con arena de almendra	€ 3.50
Mil hojas de Nutella	€ 3.00
Mini quindim con frambuesas	€ 3.00
Mousse de chocolate con caramelo salado e teja de almendra	€ 3.00
Ensalada de fruta	€ 3.50

Iva incluso