



ENTRADAS

BOLO DO CACO E MANTEIGA DE ALHO	3.50
BROA, AZEITE, VINAGRE BALSÂMICO E OREGÃOS	3.00
QUEIJO CURADO AMANTEIGADO 120GR	5.50
MORCELA E CHUTNEY DE MANGA	6.00
GYOSAS DE VEGETAIS	6.00

PARTILHA

CAMARÃO SALTEADO NA FRIGIDEIRA 16.00 CAMARÃO SALTEADO NA FRIGIDEIRA COM BRANDY, ALHO, LIMÃO E ESPECIARIAS.	COGUMELOS PANADOS *VEGAN 14.00 COGUMELOS PLEUROTUS PANADOS EM FARINHA PANKO, ACOMPANHADO DE MAIONESE DE LIMA.
TARTARE DE ATUM 14.00 LOMBO DE ATUM TEMPERADO COM LIMA, SOJA E GENGIBRE, ACOMPANHADO DE GUACAMOLE, GEMA DE OVO E MOLHO TERIYAKI	PICANHA GRELHADA 19.50 PICANHA ANGUS GRELHADA, ACOMPANHADO COM ABACAXI GRELHADO.
ATUM TATAKI 14.00 LOMBO DE ATUM SELADO COBERTO COM SEMENTES DE SÉSAMO.	PORK BELLY 18.00 BARRIGA DE PORCO, ASSADA LENTAMENTE, ACOMPANHADO DE MOLHO À ESPANHOLA.
LASCAS DE BACALHAU 16.00 LASCAS DE BACALHAU ASSADAS COM CEBOLADA DE AZEITE, OVO, CRUMBLE DE BROA DE MILHO, ALHO, AZEITONAS, SALSA E CHILLI FLAKES.	SMASHED BURGUER 13.00 HAMBURGUER ARTESANAL EM PÃO BRIOCHE, CHEDDAR, CEBOLA CARAMELIZADA, BACON E MOLHO DA CASA.
GRATINADO SACANA *VEGAN 14.00 RECRIAÇÃO VEGAN DO BACALHAU C/ NATAS, COM BATATA, ALHO FRANCÊS, COURGETE, CENOURA, ALGAS, BECHAMEL E QUEIJO VEGANOS.	

ACOMPANHAMENTOS

SALADA DE LARANJA E FUNCHO	3.50
PURÉ DE GRÃO	4.00
ARROZ COM BAKED BEANS	4.00
BATATA RÚSTICA	4.00

SOBREMESAS

COBBLER DE CHOCOLATE E CAMELO, COM GELADO DE BAUNILHA	6.00
CREME BRÛLÉE, COM GELADO DE LIMA *VEGAN	5.00
TARTE DE AMÊNDOA CASEIRA COM GELADO DE TIRAMISU	6.00

INFORMAÇÕES SOBRE ALIMENTOS QUE PODEM CAUSAR ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

Se é alérgico ou intolerante a algumas das seguintes substâncias e tem dúvidas sobre se foram utilizadas na preparação do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores.

Cereais com Glúten, Crustáceos, Ovo, Peixe, Amendoados, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre e Sulfatos, Tremoço, Molluscos, Frutos de casca rija, Trigo.

Os preços indicados estão em euros e incluem IVA à taxa legal de 23% ou 13%

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.



STARTERS

“BOLO DO CACO” AND GARLIC BUTTER	3.50
CORN BREAD, OLIVE OIL, BALSAMIC VINEGAR & OREGANO	3.00
BUTTERY CHEESE 120GR	5.50
BLACK PUDDING AND MANGO CHUTNEY	6.00
VEGETABLE GYOSAS	6.00

SHARE

PAN-FRIED PRAWNS	16.00	BREADED PLEUROTUS *VEGAN	14.00
PRAWNS SAUTÉED IN A PAN WITH BRANDY, GARLIC, LEMON AND SPICES.		BREADED PLEUROTUS WITH PANKO FLOUR. LIME MAYONNAISE ON THE SIDE.	
TUNA TARTARE	14.00	GRILLED RUMP STEAK	19.50
TUNA FILLET SEASONED WITH LIME, SOYA AND GINGER, SERVED WITH GUACAMOLE, EGG YOLK AND TERIYAKI SAUCE.		GRILLED ANGUS RUMP STEAK AND GRILLED PINEAPPLE.	
TUNA TATAKI	14.00	PORK BELLY	18.00
SEARED TUNA FILLET, TOPPED WITH SESAME SEEDS.		SLOW-ROASTED PORK BELLY, SERVED WITH SPANISH-STYLE SAUCE.	
COD FLAKES	16.00	SMASHED BURGUER	13.00
BAKED COD FLAKES WITH OLIVE OIL, ONIONS, OLIVES, EGG, CORNBREAD CRUMBLE, GARLIC, PARSLEY AND CHILLI FLAKES.		HANDMADE BURGER ON HOMEMADE TURMERIC BRIOCHE BUN, CHEDDAR, CARAMELISED ONIONS , BACON AND HOUSE SAUCE.	
GRATINATED “SACANA” *VEGAN	14.00		
VEGAN RECREATION OF PORTUGUESE COD W/ CREAM. POTATO, LEEK, COURGETTE, CARROT & EAWEED, GRATIN WITH VEGAN BÉCHAMEL AND CHEESE.			

SIDE DISHES

ORANGE AND FENNEL SALAD	3.50
MASHED CHICKPEAS	4.00
RICE WITH BAKED BEANS	4.00
WEDGE POTATOES	4.00

DESSERTS

CHOCOLATE AND CARAMEL COBBLER, WITH VANILLA ICE CREAM	6.00
CREME BRÛLÉE, WITH LEMON ICE CREAM *VEGAN	5.00
HOMEMADE ALMOND TART WITH TIRAMISU ICE CREAM	6.00

INFORMATION ON FOODS THAT CAN CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

If you are allergic or intolerant to some of the following substances and have doubts about whether they were used in the preparation of what you want to consume, you can request information from one of our employees. Cereals containing Gluten, Crústaceos, Egg, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame Seeds, Sulphur Dioxide and Sulfites, Lupin, Mulluscos, Nuts, Wheat.



BEBIDAS

CAFÉ	1.10
AMERICANO	1.50
CAPPUCCINO	3.50
CHÁ	1.10
ÁGUA 500ML	2.50
PELEGRINI 500ML	4.00
CASTELO	2.20
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	2.20
SEVEN-UP	2.20
ÁGUA TÔNICA	2.30

CERVEJAS

HEINEKEN (IMPERIAL)	2.00
LAGUNITAS (IPA)	3.80
GUINNESS (DRY STOUT)	4.00
PAULANER (WEISSBIER)	4.50

VINHOS

TINTOS

REDE (DOURO)	12.00
CADÃO RESERVA (DOURO)	15.50
BOM MALANDRO (DOURO)	16.00
NANA QUINTA DA LAPA (TEJO)	18.00
GIROFLÉ (DOURO)	18.00
HERDADE DO SOBROSO RES. (ALENTEJO)	29.00

BRANCO

LAPA SELECTION (TEJO)	11.00
LAPA SAUVIGNON BLANC (TEJO)	17.50
GIROFLÉ (DOURO)	18.00
BARCA DO INFERNO RES. (LISBOA)	20.00

VERDE

VILACETINHO	12.00
QUINTA DO REGUEIRO ALVARINHO	16.00

ROSÉ

DIÁRIO DA QUINTA (LISBOA)	11.00
---------------------------	-------

ESPUMANTE

QUINTA DOS MONTEIRINHOS	20.00
S. DOMINGOS CHARDONNAY	19.00

COCKTAILS

CAIPIRINHA	8.50
CAIPIROSKA	8.50
GIN TÔNICO	10.00
APEROL SPRITZ	8.50
BEBIDA DA CASA 500ML	9.00
SANGRIA DE MARACUJÁ 1.5LT	21.00
SANGRIA DE FRUTOS VERMELHOS 1.5LT	19.00

INFORMAÇÕES SOBRE ALIMENTOS QUE PODEM CAUSAR ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

Se é alérgico ou intolerante a algumas das seguintes substâncias e tem dúvidas sobre se foram utilizadas na preparação do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores.

Cereais com Glúten, Crustáceos, Ovo, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre e Sulfitos, Tremoço, Molluscos, Frutos de casca rija, Trigo.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.



BEVERAGES

ESPRESSO	1.10
AMERICANO	1.50
CAPPUCCINO	3.50
TEA	1.10
WATER 500ML	2.50
PELEGRINI SPARKLING WATER 500ML	4.00
CASTELO SPARKLING WATER	2.20
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	2.20
SEVEN-UP	2.20
TONIC WATER	2.30

BEERS

HEINEKEN (DRAUGHT)	2.00
LAGUNITAS (IPA)	3.80
GUINNESS (DRY STOUT)	4.00
PAULANER (WEISSBIER)	4.50

WINES

RED

REDE (DOURO)	12.00
CADÃO RESERVA (DOURO)	15.50
BOM MALANDRO (DOURO)	16.00
NANA QUINTA DA LAPA (TEJO)	18.00
GIROFLÉ (DOURO)	18.00
HERDADE DO SOBROSO RES. (ALENTEJO)	29.00

WHITE

LAPA SELECTION (TEJO)	11.00
LAPA SAUVIGNON BLANC (TEJO)	17.50
GIROFLÉ (DOURO)	18.00
BARCA DO INFERNO RES. (LISBOA)	20.00

GREEN

VILACETINHO	12.00
QUINTA DO REGUEIRO ALVARINHO	16.00

ROSÉ

DIÁRIO DA QUINTA (LISBOA)	11.00
---------------------------	-------

SPARKLING

QUINTA DOS MONTEIRINHOS	20.00
S. DOMINGOS CHARDONNAY	19.00

COCKTAILS

CAIPIRINHA	8.50
CAIPIROSKA	8.50
GIN TONIC	10.00
APEROL SPRITZ	8.50
HOUSE COCKTAIL 500ML	9.00
PASSION FRUIT SANGRIA 1.5LT	21.00
RED FRUITS SANGRIA 1.5LT	19.00

INFORMATION ON FOODS THAT CAN CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

If you are allergic or intolerant to some of the following substances and have doubts about whether they were used in the preparation of what you want to consume, you can request information from one of our employees. Cereals containing Gluten, Crústaceos, Egg, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame Seeds, Sulphur Dioxide and Sulfites, Lupin, Mulluscos, Nuts, Wheat.