

COUVERT

Pão de Alcobaça 2 | Tapenade de Azeitona 1.5 | Azeite de Penamacor 1
Manteiga de Alho Assado 1.5

FRIO

Ostras e Molho de Limão Picante (un) 3

Corneto de Camarão e Maionese de Chipotle (2un) 7,5

Tártaro do Lombo e Maionese de Trufa 17  

Carpaccio de Atum, Azeite Fumado, Pickles de Cebola e Alcaparras Crocantes 15  

Rosbife e Molho Tonnato 16

Seleção de Queijos Portugueses, Nozes, Compota e Tostas 15

QUENTE

Bochecha Estufada em Vinho do Porto e Pêra Bêbeda 16

Sopa de Lavagante e Ovas 5 / 9  

Croquete Caseiro de Bochecha de Novilho e Mostarda 3,5 

Baklava de Pato e Arroz de Chouriço Picante e Mel de Alho Fermentado 9 

Arroz à Foz 18  

Espadarte Braseado e Molho Meunière 17 

Puxado de Porco (12 horas) e Slaw de Repolho e Funcho 13  

Arroz de Costelinhas 18  

Picapau de Lombo e Pickles de Alho e Malagueta 32 

Cogumelos Salteados, Batata-Doce e Ovo sous vide 13  



Sem Glúten



Sem Lactose



Vegetariano

ACOMPANHAMENTOS

Batata Frita e Maionese de Alho Assado 4,5  

Legumes Salteados e Amêndoa Tostada 6  

Salada Verde, Beterraba e Uva 5  

Arroz Socarrat e Alioli 5 

SOBREMESA

Tarte Basca de Queijo e Sorbet de Framboesa 9
Sugestão: acompanhe com Carcavelos Villa Oeiras 7 anos 6

Strudel de Maça de Alcobaça e Gelado de Baunilha 7
Sugestão: acompanhe com Vinho da Madeira HM Borges 5 anos 4

Mousse de Chocolate, Azeite de Penamacor e Toffee de Mel 7 
Sugestão: acompanhe com Herdade dos Grous Colheita Tardia 6,5

PARA AS CRIANÇAS

Bifinhos de Frango com Molho de Cogumelos e Batata Frita 12

Hambúrguer, Ovo Estrelado e Batata Frita 12

Preços com IVA incluído.

ALERGÉNIOS: Listamos as substâncias que, sendo bastante comuns na nossa alimentação, são passíveis de provocar alergias alimentares: glúten; crustáceos; ovos; peixe; amendoins; soja; leite; frutos de casca rija; aipo; mostarda; sésamo; sulfitos ; tremço e moluscos.

COUVERT

Bread from Alcobaça region 2 | Olive Tapenade 1.5 | Penamacor Olive Oil 1
Garlic Butter 1.5

COLD

Oysters and Lemen and Chilly Sauce (un) 3  

Prawn Cones with Chipotle Mayonnaise (2un) 7,5

Aged Beef Tartar and Truffle Mayonnaise 17  

Tuna Carpaccio, Smoked Olive Oil, Onion Pickles and Crispy Cappers 15  

Roast beef and Tonnato Sauce 16

Selection of Portuguese Cheeses, Walnuts, Jam and Toasted Bread 15

HOT

Braised Cheek in Port Wine and Drunken Pear 16

Blue Lobster Soup and Roe 5 / 9  

Handmade Beef Cheek Croquet and Mustard 3,5 

Duck and Spicy Chouriço Rice Baklava with Garlic Fermented Honey 9 

Foz Rice 18  

Swordfish and Meunière Sauce 17 

Slow-Cooked Pulled Pork with Savoy Cabbage and Fennel Slaw 13  

Short Ribs Rice 18  

Tenderloin Picapau and Garlic and Chilly Pickles 28 

Sautéed Mushrooms, Sweet Potatos Puree and Sous Vide Egg 13  

SIDE DISHES

French Fries and Roasted Garlic Mayonnaise 4,5  

Sautéed Vegetables and Toasted Almonds 6  

Green Salad, Beetroot and Grapes 5  

Socarrat Rice and Aioli 5 

DESSERT

Basque Tart and Wild Berries Sorbet 9
Suggestion: pair with Carcavelos Villa Oeiras 7 years 6

Apple Strudel and Vanilla Ice-Cream 7
Suggestion: pair with HM Borges 5-year-old Madeira wine. 4

Chocolate Mousse, Penamacor and Honey Toffee 7 
Suggestion: pair with Herdade dos Grous Late Harvest wine. 6,5

FOR CHILDREN

Chicken fillets with mushroom sauce and French fries 12

Hamburger, fried egg and French fries 12

Prices include VAT.

ALLERGENS: We list the substances that, being quite common in our diet, are likely to cause food allergies: gluten; crustaceans; eggs; fish; peanuts; soy; milk; tree nuts; celery; mustard; sesame; sulfites; lupin and mollusks.

 Gluten Free

 Lactose Free

 Vegetarian