

Couvert 4,60 €

Entradas *Appetizers*

Crostini de Tomate Assado, Mozzarella de Búfala DOP e Bresaola Toast with Baked Tomato, DOP Bufalo Mozzarella and Bresaola	11,00 €
Ravioli Aberto com Camarões e Molho de Manga e Tomate Open Ravioli with Shrimp and a Mango and Tomato Sauce	13,00 €
Escargots de Bourgogne Escargot Snails with Garlic Butter and Parsley	14,00 €
Carpaccio de Novilho com Azeite de Ervas e Limão Beef Carpaccio with Herb Olive Oil and Lemon	14,00 €
Choquinhos em Coentrada sobre Torricado de Azeitonas e Agriões Cuttlefish in a Coriander Broth with an Olive and Cress Toast	15,00 €
Vieiras, Pancetta Crocante e Coulis de Favas Scallops, Crispy Pancetta and Broad Bean Purée	15,00 €
Perna de Pato Confit e Ervilhas Vagem em Salada, Vinagrete de Tomate Assado Leg of Duck Confit with Salad of Sweet Pea and Baked Tomato Vinaigrette	15,00 €
Ostras Rockefeller Oysters Rockefeller	17,00 €
Gambas Tigre à Portuguesa com Açafrão Traditional Portuguese Tiger Prawns with Saffron	18,00 €
Creme de Ervilhas, Manjerona e Espargos Estufados Cream of Sweet Pea, Marjoram and Stewed Asparagus	9,00 €
Sopa de Peixes à Albatroz Albatroz Soup of Fish	11,00 €

Mediterrânico *Mediterranean*

Conchiglioni de Lulinhas Recheadas e Molho Cremoso Conchiglioni Pasta with Stuffed Squid in a Creamy Sauce	15,00 €
Risotto de Legumes da Época e Chalotas Caramelizadas Seasonal Vegetable Risotto with Caramelized Shallots	16,00 €
Risotto do Mar com Peixes e Mariscos Seafood Risotto with Fish and Shellfish	22,00 €

Peixe e Marisco *Seafood*

Bacalhau Grelhado - Grilled Codfish	20,00 €
Robalo na Grelha - Grilled Sea Bass	30,00 €
Linguado (grelhado ou 'meuniere') - Sole (grilled or 'meuniere')	€/KG
Robalo ao Sal ou no Forno à Portuguesa (2 pax) - Sea Bass in Salt or Oven-Baked (2 pax)	€/KG
Gambas Grelhadas com Manteiga de Alho – Grilled King Prawns with Garlic Butter	€/KG
Bacalhau Assado, Batatinhas e Morrões à Alentejana Baked Codfish with New Potatoes and Traditional Alentejo Padrón Pepper	20,00 €
Lombo de Pescada Assada à Portuguesa e Suas Verduras Traditional Portuguese Baked Hake Loin with Vegetables	22,00 €
Peixe Galo em Caldo de Açafrão e Amêijoas John Dory in a Saffron and Clam Broth	24,00 €
Bife de Atum Selado, Aromas Mediterrânicos e Legumes de Forno Seared Tuna Steak with Mediterranean Flavors and Oven-Baked Vegetables	25,00 €
Pregado Crocante com Espinafres Cremosos e Molho de Lambrusco Crispy Turbot with Creamed Spinach and <i>Lambrusco</i> Sauce	26,00 €
Naco de Robalo Corado sobre Risotto de Camarão Sautéed Sea Bass over a Shrimp Risotto	30,00 €

Carne

Meat

Peito de Pato Salteado, Suco de Carne com Pimenta Verde, Cogumelos e Verduras Seared Breast of Duck in its Broth with Green Pepper, Mushrooms and Vegetables	20,00 €
Espeto de Vitela com Chalotas e Pancetta, Batata e Verduras ao Alho Suave Veal Scewer with Shallots and Pancetta, Potatoes and Garlic-Infused Greens	22,00 €
O Bife Tártaro do Maître Preparado ao Vivo Maître's Rare Beef Tartar Prepared Live	24,00 €
Lombo de Novilho Envolto em Guanciale, Primavera de Legumes e Batatas Salteadas Beef Tenderloin Wrapped in Cured Meat with Spring Vegetables and Sautéed Potatoes	24,00 €
Carré de Borrego Assado com Maças e Grãos Aromáticos, Batatas do Pingo Baked Rack of Lamb with Aromatic Apple, Chickpeas and Potatoes	24,00 €
Costeleta Grelhada de Novilho da Nossa Herdade, Tenrinha e Saborosa Grilled Beef Cutlet from our Estate, Tender and Delicious	24,00 €

Menu Degustação

Degustation Menu

50,00 €

Vieiras, Pancetta Crocante e Coulis de Favas Scallops, Crispy Pancetta and Broad Bean Purée
Perna de Pato Confit e Ervilhas Vagem, Coulis de Tomate Assado Leg of Duck Confit with Sweet Pea Pods and Baked Tomato Coulis
Peixe Galo em Caldo de Açafrão e Amêijoas John Dory in a Saffron and Clam Broth
Carré de Borrego Assado com Maças e Grãos Aromáticos, Batatas do Pingo Baked Rack of Lamb with Aromatic Apple, Chickpeas and Potatoes
Parfait Gelado de Caramelo com um Toque de Flôr de Sal Caramel Parfait with a touch of <i>Fleur de Sel</i>

Seleção Criança

Children's Selection

Linguini à Bolonhesa Linguini with Bolognese Sauce	12,00 €
Esparguete com Tomate, Queijo e Frango Spaghetti with Tomato, Cheese and Chicken	13,00 €
Hambúrguer com Ovo e Batata Frita Beef Burger with Fried Egg and Fried Potatoes	14,00 €

Sobremesas

Desserts

Macaron Aberto com Pêssegos e Xerêz Open Macaroon with Peach and Sherry	8,00 €
Éclairs de Café e Molho de Chocolate Coffee Éclairs with Chocolate Sauce	8,00 €
Mousse de Ananás dos Açores Confitado e Calda de Limas com Hortelã Fried Azores Pineapple Mousse with a Sauce of Lime and Mint	8,00 €
Tarte de Chocolate com Morangos Cremosos, Gelado de Marula Chocolate Pie with Creamed Strawberries and Marula Fruit Ice Cream	8,00 €
Soufflé de Laranja e Sorvete de Citrinos Orange Soufflé and Citrus Sorbet	8,00 €
Crème Brulée de Pistacho e Baunilha Crème Brulée with Pistachio and Vanilla	8,00 €
Parfait Gelado de Caramelo com um Toque de Flôr de Sal Caramel Parfait with a touch of <i>Fleur de Sel</i>	8,00 €
Crepes Suzette Flambeados pelo Maître Maître's Flambéed Crepes Suzette Prepared Live	15,00 €
Frutas da Época Season's Fruits	6,50 €
Prato de Queijos Cheese Plate	13,00 €
Gelados e Sorvetes da Casa Home-Made Ice Cream and Sorbet	8,00 €
Baunilha, Chocolate, Pistachio, Café com Licor de Avelã, Limão, Morango, Framboesa, Tangerina Vanilla, Chocolate, Pistachio, Coffee with Hazelnut Liqueur, Lemon, Strawberry, Raspberry, Tangerine	

Segundas-Feiras

Creme de Legumes da Época

Seasonal Cream of Vegetable Soup

ou/or

Salada de Queijo Feta, Azeitonas, Tomate e Alcachofras

Feta Cheese Salad, with Olives, Tomato and Artichokes

Raviolone de Lulinhas Estufadas e Molho Cremoso

Raviolone Pasta with Stewed Squid in a Creamy Sauce

ou/or

Entrecôte na Chapa com Mostarda Suave e Alho, Batatas Sauté com Pancetta

Grilled Entrecôte with Mild Mustard and Garlic, Sautéed Potatoes with Pancetta

Sobremesa do Dia

Dessert of the Day

ou/or

Fruta da Época

Season's Fruit

ou/or

Gelados e Sorvetes da Casa

Homemade Ice Creams and Sorbets

Dois copos de vinho da casa incluídos – Casa Santos Lima

Two glasses of house wine included – Casa Santos Lima

Chá ou Café

Tea or Coffee

Terças-Feiras

Sopa de Feijão-Verde e Tomate

Green Bean and Tomato Soup

ou/or

Carpaccio de Novilho e Azeite de Ervas e Limão

Beef Carpaccio with Herb Olive Oil and Lemon

Lulinhas Recheadas à Costa Vicentina

Vincentian Stuffed Squid

ou/or

Paillard de Vitela com Manteiga de Alho

Veal 'Paillard' with Garlic Butter

Sobremesa do Dia

Dessert of the Day

ou/or

Fruta da Época

Season's Fruit

ou/or

Gelados e Sorvetes da Casa

Homemade Ice Creams and Sorbets

Dois copos de vinho da casa incluídos – Casa Santos Lima

Two glasses of house wine included – Casa Santos Lima

Chá ou Café

Tea or Coffee

Quartas-Feiras

Sopa de Peixes à Albatroz

Albatroz Soup of Fish

ou/or

Salada de Tomate com Mozzarella, Pesto, Parmesão e Rúcola

Tomato Salad with Mozzarella, Pesto, Parmesan and Rocket Leaves

Bacalhau Assado com Alho, Grelos e Batatas Salteadas

Baked Codfish with Garlic, Turnip Greens and Sautéed Potatoes

ou/or

Escalope de Vitela Milanesa sob Rucola e Cogumelos

Veal Escalope 'Milanesa' over Rocket Leaves and Mushrooms

Sobremesa do Dia

Dessert of the Day

ou/or

Fruta da Época

Season's Fruit

ou/or

Gelados e Sorvetes da Casa

Homemade Ice Creams and Sorbets

Dois copos de vinho da casa incluídos – Casa Santos Lima

Two glasses of house wine included – Casa Santos Lima

Chá ou Café

Tea or Coffee

Quintas-Feiras

Creme de Castanhas com Cogumelos Salteados

Cream of Chestnut with Sautéed Mushroom

ou/or

Salada César com Camarão, Abacate e Ervas Aromáticas

Caesar's Salad with Shrimp, Avocado and Aromatic Herbs

Risotto do Mar com Camarão e Açafrão

Seafood Risotto with Shrimp and Saffron

ou/or

Peito de Pato Salteado, Suco de Carne com Pimenta Verde, Cogumelos e Verduras

Seared Breast of Duck in its Broth with Green Pepper, Mushrooms and Vegetables

Sobremesa do Dia

Dessert of the Day

ou/or

Fruta da Época

Season's Fruit

ou/or

Gelados e Sorvetes da Casa

Homemade Ice Creams and Sorbets

Dois copos de vinho da casa incluídos – Casa Santos Lima

Two glasses of house wine included – Casa Santos Lima

Chá ou Café

Tea or Coffee

Sextas-Feiras

Sopa de Espinafres com Azeite Extra Virgem

Spinach Soup with Extra-Virgin Olive Oil

ou/or

Amêijoas à Bulhão Pato

Clams in a Coriander and Garlic Chowder

Bacalhau à Brás

Crumbled Codfish with Garlic, Olive Oil and Eggs

ou/or

Risotto de Cogumelos da Época e Maçãs Caramelizadas

Seasonal Mushroom Risotto with Caramelized Apple

ou/or

Entrecôte Grelhado com Mostarda a Antiga

Grilled Entrecôte with Old French Mustard

Sobremesa do Dia

Dessert of the Day

ou/or

Fruta da Época

Season's Fruit

ou/or

Gelados e Sorvetes da Casa

Homemade Ice Creams and Sorbets

Dois copos de vinho da casa incluídos – Casa Santos Lima

Two glasses of house wine included – Casa Santos Lima

Chá ou Café

Tea or Coffee