

O que houver...

Couvert 9,50€

Cesto de Pão

Uma seleção fresca de pães variados, desde pão branco a pão integral e pão de cereais, servidos quentes e crocantes.

Manteiga Composta

Manteiga artesanalmente preparada, misturada com uma combinação de ervas frescas, alho e especiarias, criando um sabor rico e aromático.

Seleções do Chef

Uma cuidadosa seleção de aperitivos regionais, como azeitonas marinadas, patês caseiros e outras iguarias especiais, escolhidas pelo chef para surpreender o paladar dos clientes.

Petiscos Artesanais

Rissol de Leitão com Maionese de Laranja 9,00€
Beira Litoral

Delicados rissóis recheados com carne de leitão da Bairrada succulenta e temperada, acompanhados por uma maionese leve e refrescante de laranja, que realça os sabores locais.

Pastel de Bacalhau com Molho de Queijo da Serra 9,00€
Estremadura / Beira Alta

Clássicos pastéis de bacalhau, preparados com o melhor bacalhau fresco e batatas, servidos com um molho cremoso de queijo da Serra, que adiciona uma dimensão extra de sabor e textura.

Patanisca de Polvo com Maionese de Limão, Alho e Ervas 9,00€
Estremadura

Pataniscas crocantes e macias, feitas com tenros pedaços de polvo, acompanhadas por uma maionese caseira de limão, alho e ervas frescas, que realça os sabores marinhos.

Palitos de Milho Frito com Azeitonas e Paprika Fumada 8,00€
Madeira

Palitos crocantes de milho frito, temperados com paprika fumada para um toque de calor e servidos com azeitonas marinadas para um contraste de sabores e texturas.

Tempura de Legumes com Molho de Mel e Piripiri 9,00 €
Estremadura

Uma seleção de legumes frescos, envoltos em massa tempura leve e crocante, acompanhados por um molho agri-doce de mel e piripiri, que equilibra perfeitamente os sabores e aromas.

Asinhas de Frango Grelhadas com Molho Piripiri 13,00€
Algarve

Asinhas de frango tenras e succulentas, grelhadas e servidas com um molho picante de piripiri para um toque extra de sabor.

Camarão Salteado em Azeite de Ervas e Limão 16,00€
Algarve

Camarões frescos salteados em azeite, alho, coentro e pimenta, criando um prato aromático e deliciosamente picante, típico da culinária portuguesa.

Morcela Assada com Maça Raineta em Vinho do Porto 12,00€
Trás-os-Montes e Douro Litoral

Fatias de morcela caseira grelhadas, servidas com maçã raineta caramelizada em vinho do Porto, criando uma combinação irresistível de sabores doces e salgados.

Espargos Salteados com Ovo Mexido 10,00€
Estremadura

Espargos frescos e crocantes, levemente salteados em azeite extra virgem até alcançarem o ponto ideal de maciez, mantendo sua textura naturalmente deliciosa.

Tábua de Enchidos Nacionais 17,00€

Uma seleção de enchidos portugueses tradicionais, como chouriço e salpicão, criando uma experiência gastronómica autêntica.

Conservas

Conserva de Polvo
Algarve, Costa Vicentina 10,00 €
Tentáculos tenros de polvo marinados em azeite extra virgem e ervas aromáticas, criando uma conserva succulenta e saborosa, perfeita para abrir o apetite.

Conserva de Sardinha
Douro Litoral 9,00 €
Sardinhas frescas e succulentas, marinadas em vinagre de vinho branco e temperadas com alho, louro e pimentos assados, criando uma conserva saborosa e tradicional.

Assadura de Porco
Barlavento Algarvio 11,00 €
Fatias succulentas de carne de porco assadas lentamente, laminadas e temperadas com alho e ervas aromáticas, resultando em uma conserva saborosa, que evoca os sabores da cozinha tradicional portuguesa.

Muxama de Atum
Sotavento Algarvio 11,00€
Finas fatias de atum fresco, curadas em sal e especiarias, e depois secas ao ar para intensificar os sabores, resultando numa iguaria rica em sabor.

Explore os Sabores de Portugal

Rojões de Porco
Douro Litoral 14,00€
Carne Porco cortado em pedaços, fritos até ficarem tenros e crocantes, sendo este um prato das tradicionais casas Portuenses.

Moelas à Portuguesa
Beira Litoral 13,00€
Moelas tenras e succulentas cozidas em molho de tomate aromático, cerveja, e especiarias, criando um prato rico.

Pica-Pau
Ribatejo 15,00€
Fatias succulentas de lombo de novilho salteadas em azeite extra virgem, alho, pimenta e vinho branco, criando um prato tradicional.

Ervilhas com Enchidos e Ovo
Estremadura 13,00€
Ervilhas frescas com enchidos e ovos escalfados, cebola, alho e louro, criando um prato leve, perfeito para uma refeição saudável e equilibrada.

Tomatada
Alentejo 10,00€
Tomates maduros cozidos lentamente em azeite extra virgem, alho, cebola e ervas aromáticas.

Alhada de Cogumelos
Algarve 13,00€
Cogumelos frescos salteados em azeite extra virgem, alho e coentros, perfeito para os amantes de cogumelos.

Do Mar à Serra

Secretos de Porco Salteados
Alentejo 16,00€
Fatias succulentas de secreto de porco lentamente grelhadas.

Chanfana de Borrego
Beira Litoral 17,00€
Pedaços tenros de borrego cozidos lentamente em vinho tinto, alho, cebola e ervas aromáticas, criando um prato rico e reconfortante.

Arroz de Pato com Pickle de Laranja
Minho 16,00€
Arroz cozido lentamente em caldo de pato, acompanhado por pedacos de pato desfiado e um pickle de laranja caseiro, servido com telha crocante.

Desfiada de Bacalhau
Douro Litoral 17,00 €
Pedaços succulentos de bacalhau desfiado em azeite extra virgem e coentros, perfeito para os amantes de bacalhau.

Posta à Portuguesa
Trás-os-Montes 25,00€
Posta de Novilho grelhada até ficar dourada por fora e macia por dentro, cortada em laminas criando um prato simples e reconfortante, típico da culinária portuguesa.

Polvo à Lagareiro
Beira Litoral 17,00€
Tentáculos tenros de polvo assados lentamente em azeite, alho e louro um prato tradicional e reconfortante da culinária portuguesa.

Arroz de Enchidos com Salpicão
Trás-os-Montes 16,00€
Arroz cozido em caldo de carne, pedaços de enchidos e salpicão, criando um prato saboroso e reconfortante, perfeito para os amantes de enchidos.

Arroz de Tamboril
Alentejo 20,00€
Arroz cozido em caldo de marisco, acompanhado por pedaços de tamboril, mexilhão, pimentos e coentros, criando um prato rico e reconfortante, típico da culinária portuguesa.

Tripas à Moda do Porto Vegan
Douro Litoral 15,00€
Viaje pelo sabor autêntico do Porto com uma versão vegana e inovadora das tradicionais Tripas à Moda do Porto. Em vez de carne, esta versão apresenta uma combinação exuberante de cogumelos frescos e tenros, cuidadosamente preparados para imitar a textura e o sabor das tripas. Os cogumelos são salteados com uma seleção de ervas aromáticas e especiarias, proporcionando uma explosão de sabores irresistíveis.

Não há Petisco sem...

Arroz de Forno 5,00€
Arroz cozido, assado no forno até ficar dourado e crocante por cima, criando um prato, típico da culinária portuguesa.

Salada Montanheira 5,00€
Uma mistura fresca de tomate, cebola, pepino e pimentos, temperada com azeite extra virgem, vinagre, sal e pimenta, criando uma salada leve e refrescante, perfeita como acompanhamento ou como prato principal.

Batata a Murro 5,00€
Batatas cozidas e depois esmagadas para criar uma textura macia por dentro e crocante por fora, temperadas com sal grosso e azeite extra virgem, criando um acompanhamento delicioso e reconfortante, típico da culinária portuguesa.

Batata Frita 5,00€
Batatas cortadas em palitos finos e fritas, criando um acompanhamento delicioso e reconfortante, perfeito para acompanhar os pratos principais. Temos opção de batata frita doce.

Grelos Salteados em Azeite de Alho 5,00€
Grellos frescos cozidos e depois salteados em azeite extra virgem e alho, criando um acompanhamento leve e saboroso, perfeito para equilibrar os sabores dos pratos principais.

Salteado de Legumes 6,00€
Uma mistura colorida de legumes frescos, como cenoura, brócolos, pimentos, courgetes, salteados em azeite extra virgem e temperados com ervas aromáticas, criando um acompanhamento saudável e delicioso, perfeito para acompanhar os pratos principais.



*Alergias Alimentares?
Antes de pedir, verifique aqui.*

Para os mais pequenos

Asas de Frango Assadas com Molho à Tinto 9,00 €

Deliciosas asas de frango marinadas e assadas até ficarem douradas e suculentas, servidas com um molho rico e encorpado de vinho tinto, que realça os sabores da carne.

Mini Hambúrguer Grelhado 9,00 €

Pequenos hambúrgueres grelhados, preparados com carne suculenta e temperada, para uma explosão de sabor.

Supremos de Frango Panados 9,00 €

Ternos e suculentos supremos de frango panados e assados até ficarem dourados e crocantes por fora, mantendo a carne macia por dentro.

Barrinhas de Peixe 9,00 €

Pequenas barrinhas de peixe fresco, panadas e fritas até atingirem uma crosta dourada e crocante por fora, revelando um interior tenro e saboroso.

Croquete de Carne com Maionese do Chef 9,00 €

Croquetes de carne caseiros, preparados com uma mistura de carne suculenta e temperos aromáticos, panados e fritos. Acompanhados pela maionese especial do chef para um toque de indulgência.

Traga o Doce à Mesa

Bolo de Torresmos, Laranja do Algarve e Hortelã da Ribeira

Alentejo / Algarve 8,00€

Um bolo rico e reconfortante, feito com torresmos caramelizados, laranjas frescas do Algarve e hortelã fresca da ribeira, criando uma combinação deliciosa de sabores doces e cítricos.

Mousse de Chocolate à Tinto, Caramelo e Avelã

Douro Litoral 8,00€

Uma mousse cremosa e indulgente, feita com chocolate amargo, caramelo e avelãs torradas, criando uma sobremesa rica e reconfortante, perfeita para os amantes de chocolate.

Arroz-Doce com Compota de Manga e Coentros

Estremadura 8,00€

Arroz doce cremoso, cozido em leite e aromatizado com casca de limão e canela, servido com uma compota de manga fresca e coentros picados, criando uma sobremesa leve e refrescante, perfeita para finalizar a refeição.

Cremoso de Requeijão e Mel com Maça e Beterraba

Alentejo 8,00€

Um creme suave e reconfortante, feito com requeijão fresco, mel de abelha, maçãs frescas e beterrabas assadas, criando uma sobremesa leve e saudável, perfeita para quem aprecia sabores delicados.

Barriga de Freira com Limão e Poejo

Douro Litoral 8,00€

Uma sobremesa tradicional portuguesa, feita com ovos, açúcar, limão e poejo, cozidos lentamente até ficarem cremosos e levemente perfumados, criando uma sobremesa delicada e reconfortante, perfeita para os apreciadores de doces tradicionais.

Seleção de Queijos com Compotas e Tostas 19,00€

Uma seleção de queijos portugueses artesanais, como queijo da Serra, queijo de Azeitão e queijo de Nisa, acompanhados por compotas caseiras e tostas crocantes, criando uma sobremesa sofisticada e reconfortante, perfeita para os amantes de queijo.

Triologia de Sobremesas do Doce 12,00€

Curioso em conhecer a Pastelaria Doce, deixe-se surpreender pelas escolhas do nosso Chef de Pastelaria.

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

Preços em euros (€). IVA incluído