

O que houver...

Couvert 10,50€

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

Beira Litoral

9,50€

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

Sopa de Peixe

Alentejo

10,00€

Um caldo reconfortante e cheio de sabor, feito com uma variedade de peixes frescos e um toque de marisco, aromatizado com ervas e especiarias, perfeito para aquecer a alma e satisfazer o paladar.

Tiras de Polvo Fritas com Maionese de Limão e Choco

Ribatejo

11,00€

Polvo macio, frito na perfeição, acompanhado por uma maionese de limão fresca, equilibrada pelo sabor suave de choco, criando uma explosão de sabores do mar.

Tempura de Legumes com Molho de Mel e Piri-piri

Estremadura

9,50 €

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

Asinhas de Frango Grelhadas com Molho Piri-piri

Algarve

13,50€

Asinhas de frango tenras e suculentas, grelhadas e servidas com um molho picante de piri-piri para um toque extra de sabor.

Camarão Salteado em Azeite de Ervas e Limão

Algarve

16,00€

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

Morcele Assada com Maçã Raineta em Vinho do Porto

Trás-os-Montes e Douro Litoral

12,00€

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

Estremadura

11,00€

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 & Queijos

20,00€

Uma seleção de queijos e enchidos portugueses tradicionais, como presunto e queijo de Nisa acompanhados por compota e tostas, criando uma experiência gastronômica autêntica.

Conservas

Conserva de Mexilhão à Algarvia
Algarve 10,00€
Mexilhões preparados no estilo algarvio, marinados em azeite, alho e pimentos frescos, entregando o frescor do mar e enaltecendo os sabores do sul de Portugal.

Conserva de Cavala em Escabeche
Estremadura 9,00€
Uma iguaria tradicional com cavala fresca preservada em escabeche, uma marinada saborosa à base de azeite, vinagre, alho e especiarias, conferindo um toque agridoce que acentua o sabor do peixe.

Conserva de Bacalhau com Grão
Beira Litoral 11,00€
Uma combinação clássica da cozinha portuguesa, o bacalhau é delicadamente conservado com grão-de-bico, numa harmonia perfeita de texturas e sabores típicos do mediterrâneo.

Explore os Sabores de Portugal

Rojões de Porco
Douro Litoral 15,00€
Carne Porco cortado em pedaços, fritos até ficarem tenros, sendo este um prato das tradicionais casas Portuenses.

A Bifana
Minho 14,00€
Um clássico dos petiscos portugueses, a bifana são suculentas fatias de carne de porco marinadas e estufadas em molho picante.

Pica-Pau
Ribatejo 15,50€
Fatias suculentas de lombo de novilho salteadas em azeite extra virgem, alho, pimenta e vinho branco, criando um prato tradicional.

Milhos da Madeira, Abóbora e Frutos Secos
Madeira 15,00€
Um prato típico da Madeira, à base de farinha de milho, complementado com abóbora assada e frutos secos crocantes, criando uma combinação deliciosa de sabores.

Tomatada
Alentejo 11,00€
Tomates maduros cozidos lentamente em azeite extra virgem, alho, cebola e ervas aromáticas.

Alhada de Cogumelos
Algarve 14,00€
Cogumelos frescos salteados em azeite extra virgem, alho e coentros, perfeito para os amantes de cogumelos.

Migas à Minhota
Minho 13,00€
Uma versão minhota das tradicionais migas, que mistura broa desfeita, feijão frade e couve com sabores intensos de especiarias e azeite, oferecendo uma textura robusta e um sabor irresistível.

Do Mar à Serra

Bochecha de Porco Estufada
Trás-os-Montes 16,00€
Carne de bochecha de porco, estufada até atingir uma textura macia e suculenta, embebida num molho rico e aromático que realça o sabor deste tradicional estufado.

Chanfana de Borrego
Beira Litoral 18,00€
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 17,00€
Arroz cozido lentamente em caldo de pato, acompanhado por pedaços de pato desfiado e um pickle de laranja caseiro, servido com telha crocante.

Corvina em Caldeirada à Alentejana
Alentejo 19,00 €
Corvina fresca mergulhada numa caldeirada rica, típica do Alentejo, onde os sabores da terra e do mar se encontram, cozinhada lentamente com tomate e pimentos. Servida numa fatia de pão alentejano.

Bife à Portuguesa 25,00€
Um suculento bife grelhado, regado com molho de vinho tinto e vegetais, acompanhado por batatas às rodelas fritas, sendo um dos pratos mais tradicionais e saborosos da cozinha portuguesa.

Polvo à Lagareiro
Beira Litoral 18,00€
Tentáculos tenros de polvo assados lentamente em azeite, alho e louro um prato tradicional e reconfortante da culinária portuguesa.

Carolino de Espargos
Estremadura / Açores 16,00€
Arroz carolino cremoso, preparado com espargos frescos, queijo da Ilha de São Jorge e um toque de ervas aromáticas, perfeito para quem aprecia um prato leve e sofisticado.

Arroz de Tamboril
Alentejo 21,50€
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.

Feijoada de Cogumelos à Transmontana
Trás-os-Montes 15,00€
Uma versão vegetariana da famosa feijoada transmontana, substituindo a carne por uma variedade de cogumelos, mantendo o sabor robusto e reconfortante deste prato tradicional.

Não há Petisco sem...

Arroz de Coentros 5,00€
Arroz soltinho e aromático, temperado com coentros frescos, proporcionando um acompanhamento leve e refrescante, perfeito para realçar o sabor de diversos petiscos.

Salada Montanheira 5,50€
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 5,50€
Batatas cozidas e depois esmagadas para criar uma textura macia por dentro, temperadas com sal grosso e azeite extra virgem, criando um acompanhamento delicioso e reconfortante, típico da culinária portuguesa.

Batata Frita 5,50€
Batatas cortadas em palitos finos, fritas, criando um acompanhamento delicioso e reconfortante, perfeito para acompanhar os pratos principais.

Grelos Salteados em Azeite de Alho 5,50€
Grelos 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 6,50€
Uma mistura colorida de legumes frescos, como cenoura, brócolos, pimentos, courgettes, 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

Creme de Legumes 8,00€

Um clássico leve e nutritivo, este creme de legumes traz a suavidade de vegetais frescos cozidos, proporcionando um aveludado de um sabor suave e reconfortante.

Mini Hambúrguer Grelhado 9,00€

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

Supremo de Frango Grelhados 9,00€

Supremos de frango na grelha até ficarem dourados mantendo a carne macia por dentro. Uma opção saudável e ideal para as crianças.

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.

Traga o Doce à Mesa

Baba de Camelo 8,00€

Baba de Camelo é uma sobremesa tradicional portuguesa, conhecida pela sua textura rica e cremosa. É feita principalmente de leite condensado e ovos, resultando numa mousse de sabor a caramelo.

Sericaia com Ameixas de Elvas 9,00€

Sericaia é uma sobremesa tradicional portuguesa, especialmente famosa na região do Alentejo. A receita é conhecida pela sua textura delicada e sabor único, frequentemente acompanhada pelas famosas Ameixas de Elvas, uma especialidade da mesma região.

Mousse de Chocolate à Tinto, Caramelo e Avelã 9,00€

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 9,00€

Arroz doce cremoso, cozido em leite e aromatizado com casca de limão e canela, servido com uma compota de manga fresca e coentros picados,

Cremoso de Requeijão e Mel com Maçã e Beterraba 9,00€

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 9,00€

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

Triologia de Sobremesas do Doce 14,00€

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.

Preços em euros (€). IVA incluído