

ENTRADAS

Sopa da Horta	8€
Iscas de Frango	12€
Ovos Rotos de Alheira	12€
Migas de Marisco	14€

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

Feijoada de Lulas com Enchidos e Coentros	25€
Malandrinho de Robalo com molho de Limão	25€
Bacalhau à Minhota com aroma de Tomate	26€
Peixe ao Sal (24h de antecedência)	40€

CARNE

Perna de Pato confitada com redução de Vinho do Porto Late Bbottle Vintage	20€
Frango em 3 citrinos	25€
Secretos de Ibérico	38€
Ribeye	35€
Entrecote	30€
T-Bone	50€
Cabrito (24h de antecência)	38€

ACOMPANHAMENTOS

6€

Batata Salteada e Ervas Aromáticas
Chips de Batata
Esmagada de Batata e Chouriço
Legumes Salteados
Salada de Churrasco

VEGGIE

15€

Tagliatelle de Courgette com Molho Branco e Amêndoa esmagada
Bitoque de Portobello

PRÉ-SOBREMESA

8€

Seleção de padaria e doçaria

SOBREMESAS

8€

Bolo de Chocolate com Gelado de Baunilha e Caramelo Salgado
Tarte de Requeijão com Ffrutos Vermelhos
Strudel de Pera Bêbeda
Creme de Água Queimado

APPETIZER

Vegetable Garden Soup	8€
Chicken Liver	12€
Broken Eggs with Alheira	12€
Seafood Migas	14€

MAIN DISHES

FISH AND SEAFOOD

Squid Portuguese Stew with Sausages and Coriander	25€
Sea bass "malandrinho" with Lemon Sauce	25€
Cod "À Minhota" with Tomato aroma	26€
Fish baked in Salt (24 hours in advance)	40€

THE MEAT

Duck Leg confit with Vintage Late Bottle Port reduction	20€
Chicken in 3 citrus	25€
Iberian Pork	38€
Ribeye	35€
Entrecote	30€
T-Bone	50€
Roasted Kid (24 hours in advance)	38€

GARNISH

Potato Sautéed and Herbs	6€
Potato Chips	
Mashed Potato and Chorizo	
Sauteed Vegetables	
Barbecue Salad	

VEGETABLES

Courgette Tagliatelle in White Sauce with Crushed Almonds	15€
Portobello Steak	

PRE-DESSERT

Variety of Cheeses & Jams	8€
Bread and Toasts	

DESSERTS

Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream and Salted Caramel	8€
Cottage Cheese Tart with Red Fruits	
Drunken poached Pear Strudel	
Burned "Creme de Água"	