

---

## COUVERT

Pão, azeitonas, manteiga 2,50€  
*Bread, olives, butter*

## ENTRADAS - STARTERS

**(V)** Creme de legumes assados 4,50€  
*Roasted vegetable cream soup*

**(V)** Pimentos padron com flor de sal 3,50€  
*Padron peppers with fleur de sel*

Asinhas de frango com mel e mostarda 6,50€  
*Chicken wings with honey mustard*

Fish and chips com molho tartaro 7,00€  
*Fish-n-chips with tartar sauce*

Carpaccio de novilho, queijo parmesão, rúcula e azeite de trufa 12,00€  
*Beef Carpaccio, parmesan cheese shavings, arugula and truffle olive oil*

Camarão à la guilho com pão de alho 15,00€  
*Sautéed shrimp in garlic and olive oil, served with garlic bread*

## OS CLÁSSICOS - THE CLASSICS

**Tuna Burger** 16,00€  
Hambúrguer de atum em pão negro, algas Wakame, alface, tomate e molho teriyaki  
*Served on black bun, Wakame seaweed, lettuce, tomato and teriyaki sauce*

**Garden Burger** 15,00€  
Hamburger de 200g de carne bovina Black Angus, com queijo, bacon, alface e tomate. Servido em pão de sésamo  
*200g Black Angus beef pattie, with cheese, bacon, lettuce and tomato. Served on sesame bun*

**Tosta Mista** em pão rústico 8,50€  
**Grilled ham and cheese** on rustic bread

**Preguinhas de lombo** em bolo do caco com molho de mostarda e alho 16,00€  
**Tenderloin beef sandwiches** served on traditional bread from the Madeira Islands, "Bolo do Caco", with a mustard and garlic sauce

**Wrap de frango** grelhado com guacamole, alface, e cenoura ralada 12,00€  
**Charbroiled chicken wrap** with guacamole, lettuce and grated carrots

Pratos acima servidos com batata frita e molho aioli  
*Above dishes are served with french fries and aioli sauce*

**Salada César** com frango grelhado 12,00€  
*Grilled chicken Caesar salad*

**(V) Salada Caprese**, de tomate e mozzarella fresca regado com molho pesto 12,00€  
**Caprese Salad**, sliced fresh mozzarella and tomatoes, seasoned with a pesto dressing

---

---

## PRATOS PRINCIPAIS - ENTREES

O **Peixe** que houver na lota ..... com batatinhas e legumes da horta  
**Fisherman's daily catch** .....with small potatoes and garden vegetables 16,00€

**Rosbife de novilho**, molho de pimenta verde, compota de cebola roxa e porto 15,00€  
*Roastbeef, green peppercorn sauce, red onion and port wine compote*

**É secreto**, shiuuu ..... e de porco preto 16,00€  
**Iberian black pork strips**

Supremo de **frango** marinado com coentros e citrinos 15,00€  
**Chicken** supreme marinated in coriander and citrus

Escolha a sua guarnição 2,00€  
**Side dishes** cada | each

Batata frita com molho aioli | Polenta frita | Esmagada de Batata-doce  
*French fries with aioli sauce | Fried Polenta | Crushed sweet-potatoes*

Arroz | Esparregado | Legumes salteados | Salada mista  
*Rice | Creamed spinach | Sautéed vegetables | Green salad*

## DO LADO DOCE - ON THE SWEET SIDE

**Baba de Camelo** em diferentes texturas 6,00€  
**Camel Drool** in different textures (Portuguese typical dessert with condensed milk, biscuits, eggs)

**Mousse** de 3 chocolates 5,00€  
*Three Chocolate Mousse*

**Creme leve** de baunilha com manga, morango e pão-de-ló 8,00€  
**Vanilla cream** with sponge cake, mango and strawberry

Seleção de **gelados** e sorvetes, 1 bola 2,50€  
*Selection of ice creams and sorbets, 1 scoop*

Prato de **fruta** laminada 4,50€  
*Seasonal fruit plate*

### **(V) Vegetariano - Vegetarian**

No caso de ter alguma alergia ou intolerância, por favor informe o empregado antes de efectuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o *couvert*, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

*In the event you have any allergies or intolerance to any food item, please inform your waitperson before ordering. No dish, food or drink, including the couvert, can be charged, if it was not requested by the customer or remains untouched.*

---



---

## **BEBIDAS - BEVERAGES**

<b>Champagne e Espumantes   <i>Champagne and Sparkling Wine</i></b>	<b>(garrafa / 75cl)</b>	<b>(copo / 12cl)</b>
J.H. Mumm, Brut, Cordon Rouge	65,00€	
Quinta do Gradil Brut Natur	20,00€	6,00€

<b>Vinhos Brancos   <i>White Wines</i></b>	<b>(garrafa / 75cl)</b>	<b>(copo / 15cl)</b>
Quinta Cadoso de Cima, Vinho Verde (Castas / Grape Variety: Alvarinho)	14,00€	4,00€
Cerejeiras Colheita Seleccionada, Lisboa (Castas / Grape Variety: Arinto, Moscatel-Graúdo e Sauvignon-Blanc)	14,00€	4,00€
Lavradores de Feitoria, Douro (Castas / Grape Variety: Sauvignon Blanc)	25,00€	
Esporão Reserva, Alentejo (Casta/Grape Variety: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Semillon)	27,00€	

<b>Vinho Rosé   <i>Rose Wines</i></b>		
Cerejeiras Colheita Seleccionada, Lisboa (Castas / Grape Variety: Castelão, Aragonez e Touriga Nacional)	14,00€	4,00€

<b>Vinho Tinto   <i>Red Wines</i></b>		
Cerejeiras Colheita Seleccionada, Lisboa (Castas / Grape Variety: Aragonez Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)	14,00€	4,00€
Lisbon's Mustache, Lisboa (Castas / Grape Variety: Touriga Nacional, Sousão, Jean, Tinta Barroca)	18,00€	
Monte Claros, Alentejo (Castas / Grape Variety: Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon)	21,00€	
Meruge, Douro (Castas / Grape Variety: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz)	44,00€	

<b>Sangria</b>	<b>(jarro / pitcher 2l)</b>
Branca ou Tinta - <i>White or Red</i>	20,00€

<b>Vinhos Generosos   <i>Fortified Wines</i></b>	<b>(6cl)</b>
Vinho do Porto (Dry   Tawny   Ruby)	6,00€
Moscatel de Setúbal - Setúbal Muscatel	5,00€

<b>Espirituosos   <i>Spirits</i></b>	<b>(5cl)</b>
Martini	5,00€
Pimms	5,00€
Rum Havana	7,00€
Gin Beefeater	8,00€
Gin Hendricks	13,00€
Vodka Wyborowa	8,00€
Scotch Whisky: Famous Grouse   Ballantines	7,00€
Ballantines's (12 anos   12 years)	10,00€
Jameson Irish Whiskey	8,00€
Aguardente da Lourinhã - <i>Portuguese wine spirit from Lourinhã</i>	9,00€
Licor Beirão - <i>Portuguese Liqueur distilled with seeds and herbs</i>	6,00€
Ginja de Óbidos - <i>Óbidos sour cherry liqueur</i>	7,00€
Amarguinha - <i>Almond liqueur</i>	7,00€

---



---

<b>Cerveja de pressão   Draught beer</b>	<b>(25cl)</b>	<b>(50cl)</b>
Sagres	2,50€	4,00€
Guinness	3,50€	5,00€
<b>Cerveja de garrafa   Bottled beer</b>		<b>(33cl)</b>
Sagres		3,00€
Sagres Preta		3,00€
Sagres Zero		3,00€
Sagres Radler		3,00€
Heineken		3,50€
Corona		4,00€
Strongbow Cider		4,00€
<b>Sumos &amp; Refrigerantes   Juices &amp; Soft Drinks</b>		<b>(20cl)</b>
Sumo laranja natural - <i>Fresh orange juice</i>		5,50€
Néctares - <i>Nectars</i>		2,50€
Pêra   Ananás   Manga   Laranja   Pêssego   Maçã		
Pear   Pineapple   Mango   Orange   Peach   Apple		
Refrigerantes - <i>Soft drinks</i>		2,50€
Coca Cola   Coca Cola Zero   Ice Tea   Sprite   Tónica ( <i>Tonic water</i> )		
Ginger Ale   Sumol		
<b>Águas   Water</b>		<b>(20cl)</b>
Água 25cl - <i>Water 25 cl</i>		1,50€
Água 1 lt - <i>Water 1lt</i>		2,50€
Água c/ gás 25 cl - <i>Sparkling Water 25 cl</i>		2,00€
Água c/ gás 1lt - <i>Sparkling Water 1lt</i>		3,00€
Água c/ gás Limão 20 cl - <i>Lemon-flavoured Sparkling Water 20 cl</i>		2,50€
<b>Bebidas Quentes   Hot Beverages</b>		<b>(20cl)</b>
Café   Descafeinado - <i>Coffee   Decaffeinated</i>		1,00€
Café com Leite - <i>Café Latte</i>		2,00€
Cappuccino - <i>Cappuccino</i>		3,00€
Chás e Infusões - <i>Teas and infusions</i>		2,00€
Chocolate quente - <i>Hot chocolate</i>		3,00€

Nos termos do n.º 1 do artigo 3.º pelo Decreto-Lei nº 106/2015, de 16 de junho:

É proibido facultar, vender ou colocar à disposição quaisquer bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público:

a) A menores de 18 anos;

b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

According to Portuguese Law, paragraph 1, article 3, Decree-Law No. 106/2015, of 16th June:

Stating it is prohibited to provide, sell or make available any alcoholic beverages in public spaces and in places open to the public to:

a) Any individual under 18 years old;

b) Any individual who appears to be intoxicated or suffers any mental illness.