



GARDEN

TERRACE



GARDEN

TERRACE

COUVERT

Pão, azeitonas, manteiga 2,50€
Bread, olives, butter por pessoa | per person

SOPAS - SOUPS

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

(V) Sopa de tomate fumado com ovo de codorniz e torricado de alho 6,00€
Smoked tomato soup with quail egg and garlic toast

Aveludado de santola, coco, alface-do-mar e croutons 12,00€
Crab velouté, coconut, sea lettuce and croutons

ENTRADAS - STARTERS

Croquetes de perdiz e cogumelos selvagens com maionese de pimenta verde 9,00€
Partridge and wild mushroom croquettes, green peppercorn mayonnaise

Atum braseado, molho ponzu, salada de wakame e sésamo 14,00€
Braised tuna, ponzu sauce, wakame and sesame salad

Tempura de camarão e molho ponzu 15,00€
Shrimp tempura with ponzu sauce

(V) Trouxas de queijo chèvre com mel e nozes 8,00€
Crispy Chevre cheese parcels with honey and walnuts

SALADAS - SALADS

(V) Tabulé de quinoa, queijo feta, azeitona Kalamata e endívia grelhada 8,00€
Quinoa tabbouleh, feta cheese, Kalamata olives and grilled endive leaves

(V) Burrata com carpaccio de tomate assado e molho pesto 11,00€
Burrata with roasted tomato carpaccio and pesto

Salada Grega com queijo feta, pepino, tomate, pimento e cebola 8,00€
Greek Salad with feta cheese, cucumber, tomato, peppers and onions

SNACK-ME PLEASE ...

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

Vegi Burger 16,00€
Hambúrguer de quinoa e kale em pão de beterraba, alface, tomate e molho iogurte
Quinoa and kale burger on beetroot bread, lettuce, tomato and yogurt sauce

Tosta Mista em pão de forma rústico 9,00€
Grilled ham and cheese on rustic bread

Club Sandwich 14,00€
Peito de frango grelhado, bacon e ovo cozido
Grilled chicken breast, bacon and boiled egg

Preguinhos 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

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

VEGI

(V) Tofu biológico glaceado com mel, lima e soja com risoto de espargos verdes e avelãs tostadas <i>Soy-lime and honey glazed organic tofu with green asparagus risotto and toasted hazelnuts</i>	16,50€
(V) Raviolis de queijo ricotta, espinafres e tomate seco <i>Spinach and ricotta chesse raviolis with sun-dried tomatoes</i>	15,00€

PRATOS PRINCIPAIS - ENTREES

Fideua de tamboril e camarão em molho de caldeirada <i>Monkfish and shrimp nestled on fideua (pasta noodles) stew</i>	17,00€
Lombo de bacalhau confit, batatinha ao sal, pak choi e puré de alho negro <i>Cod loin confit, sea salt roasted potatoes, pak choi, and black garlic puree</i>	18,00€
O Peixe que houver na lota com batatinhas e legumes da horta <i>Fisherman's daily catchwith small potatoes and garden vegetables</i>	16,00€
Costeletão maturado (700gr) grelhada, batata frita rústica, legumes braseados <i>Dry-aged grilled porterhouse (700g), rustic french fries, braised vegetables</i>	68,00€ para 2 pessoas for 2 persons
Bife do lombo à portuguesa <i>Portuguese-style beef tenderloin (Tournedo, smoked ham, fried potato rounds)</i>	18,00€
Pernil de borrego a baixa temperatura com puré de batata vitelotte e chutney de limão <i>Slow-cooked lamb shank with vitelotte mashed potatoes and lemon chutney</i>	17,00€
Supremo de frango com risoto de espargos, tomate seco e amêndoas torradas <i>Chicken supreme served on asparagus, sun-dried tomatoes and roasted almonds risotto</i>	16,00€

DOLCEÍSSIMAS - DOLCESWEETS

Crumble de maçã Reineta com gelado de caramelo salgado <i>Reineta apple crumble with salted caramel ice cream</i>	6,00€
Bolo de requeijão com tentúgal de abóbora <i>Cottage cheese cake with pumpkin parcel</i>	6,00€
Parfait de cacau 73%, chocolate branco e avelã <i>Dark (73%) and white chocolate parfait with hazelnuts</i>	7,00€
Seleção de gelados e sorvetes, 1 bola <i>Selection of ice creams and sorbets, 1 scoop</i>	2,50€
Prato de fruta laminada <i>Seasonal fruit plate</i>	4,50€

(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.*



GARDEN

TERRACE

BEBIDAS - BEVERAGES

Champagne e Espumantes | *Champagne and Sparkling Wine* (garrafa / 75cl) (copo / 12cl)

J.H. Mumm, Brut, Cordon Rouge	65,00€	
Quinta do Gradil Brut Natur	20,00€	6,00€

Vinhos Brancos | *White Wines* (garrafa / 75cl) (copo / 15cl)

Quinta Cadoso de Cima, Vinho Verde (Castas / Grape Variety: Alvarinho)	14,00€	4,00€
Vinhas do LASSO, Lisboa (Castas / Grape Variety: Arinto, Fernão Pires)	20,00€	6,00€
Meruge, Douro (Castas / Grape Variety: Viosinho)	42,00€	
Herdade dos Grous, Alentejo (Casta/Grape Variety: Arinto, Roupeiro, Antão Vaz)	27,00€	

Vinho Rosé | *Rose Wines*

Cerejeiras Colheita Seleccionada, Lisboa (Castas / Grape Variety: Castelão, Aragonez e Touriga Nacional)	14,00€	4,00€
---	--------	-------

Vinho Tinto | *Red Wines*

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€	
Meruge, Douro (Castas / Grape Variety: Merlot, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional)	44,00€	
Monte da Peceguina, Alentejo (Castas / Grape Variety: Aragonês, Alicante Buschet, Touriga Nacional, Syrah)	30,00€	

Sangria

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

Vinhos Generosos | *Fortified Wines* (6cl)

Vinho do Porto (Dry Tawny Ruby)	6,00€
Moscatel de Setúbal - Setúbal Muscatel	5,00€

Espirituosos | *Spirits* (5cl)

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€



GARDEN
TERRACE

Cerveja de pressão Draught beer	(25cl)	(50cl)
Sagres	2,50€	4,00€
Cerveja de garrafa Bottled beer		(33cl)
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€
Sumos & Refrigerantes Juices & Soft Drinks		(20cl)
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		
Águas Water		
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€
Bebidas Quentes Hot Beverages		
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 n.º 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.