



GARDEN

TERRACE



GARDEN

TERRACE

COUVERT

Pão, azeitonas, manteiga
Bread, olives, butter

2,50€

por pessoa | *per person*

ENTRADAS - STARTERS

(V) Creme de legumes assados
Roasted vegetable cream soup

4,50€

(V) Pimentos padron com flor de sal
Padron peppers with fleur de sel

3,50€

Asinhas de frango com molho de mel e mostarda
Chicken wings with honey mustard sauce

6,50€

Fish and chips com molho tartaro
Fish-n-chips with tartar sauce

7,00€

Carpaccio de novilho, queijo parmesão, rúcula e azeite de trufa
Beef Carpaccio, Parmesan cheese shavings, arugula and truffle olive oil

12,00€

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

15,00€

OS CLÁSSICOS - THE CLASSICS

Tuna Burger

Hambúrguer de atum em pão negro, algas Wakame, alface, tomate e molho teriyaki
Served on black bun, Wakame seaweed, lettuce, tomato and teriyaki sauce

16,00€

Garden Burger

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

15,00€

Tosta Mista em pão rústico
Grilled ham and cheese on rustic bread

8,50€

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

16,00€

Wrap de salmão fumado com guacamole e alface
Smoked salmon wrap with guacamole and lettuce

12,00€

Club Sandwich

Peito de frango grelhado, bacon e ovo cozido
Grilled chicken breast, bacon and boiled egg

14,00€

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

Salada de Camarão com vinagrete de manga
Shrimp salad with a mango vinaigrette

14,00€

Salada César com frango grelhado
Grilled chicken Caesar salad

12,00€

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

12,00€



GARDEN
TERRACE

PRATOS PRINCIPAIS - ENTREES

O Peixe que houver na lota com batatinhas e legumes da horta <i>Fisherman's daily catch</i>with small potatoes and garden vegetables	16,00€
Rosbife de novilho , molho de pimenta verde, compota de cebola roxa e porto <i>Roastbeef, green peppercorn sauce, red onion and port wine compote</i>	15,00€
É secreto , shiuuu e de porco preto <i>Iberian black pork strips</i>	16,00€
Supremo de frango marinado com coentros e citrinos <i>Chicken supreme marinated in coriander and citrus</i>	15,00€
Tagliatelle fresca com molho carbonara e frango grelhado Fresh tagliatelle with carbonara sauce and grilled chicken	14,00€
Escolha a sua guarnição Side dishes	2,00€ cada each
Batata frita com molho aioli Polenta frita Esmagada de Batata-doce <i>French fries with aioli sauce Fried Polenta Crushed sweet-potatoes</i>	
Arroz Esparregado Legumes salteados Salada mista <i>Rice Creamed spinach Sautéed vegetables Green salad</i>	

DO LADO DOCE - ON THE SWEET SIDE

Baba de Camelo em diferentes texturas <i>Camel Drool</i> in different textures (Portuguese typical dessert with condensed milk, biscuits, eggs)	6,00€
Mousse de 3 chocolates <i>Three Chocolate Mousse</i>	5,00€
Creme leve de baunilha com manga, morango e pão-de-ló <i>Vanilla cream</i> with sponge cake, mango and strawberry	8,00€
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*

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

Espirituosos | *Spirits*

Martini	(5cl)	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€
Guinness	3,50€	5,00€

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 Tônica (<i>Tonic water</i>)	
Ginger Ale Sumol	

Águas Water	(20cl)
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	(20cl)
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 menores de 18 anos;
- 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:

- Any individual under 18 years old;
- Any individual who appears to be intoxicated or suffers any mental illness.