

Couvert (pão, manteiga de especiarias e azeitonas) €2,50p.p
Couvert (bread, seasoned butter and olives)

ENTRADAS HORS-D'OEUVRES

Pão com tomate (V) €3,00
Bread and tomato

Salpicão de caça (G.F) €9,50
Salpicão (Thinly sliced gamed sausage platter)

Prato de cecina de vaca (aprox. 100 gr) (G.F) €16,00
Thinly sliced cecina (dried beef) platter (approx. 100 gr)

Prato de presunto belota (aprox. 100 gr) (G.F) €16,00
Thinly sliced acorn-fed pork ham (approx. 100 gr)

Gambas crocantes c/ musseline de alho €9,50
Crispy prawns w/ garlic mousseline sauce

Croquetes cremosos de cecina ou presunto €9,00
Creamy cecina or ham croquettes

Carpaccio de lombo de veado c/ tempero de modena e queijo semi-curado (G.F) €13,50
Venison loin carpaccio w/ modena seasoning and semi-cured cheese

Lâminas de foie sobre maçã caramelizada c/ torradas (G.F) €23,50
Sugestão: Copo de Late Harvest Quinta do Portal €7,00
Foie gras slices on caramelized apple and toasts
Suggestion: Glass of Late Harvest Quinta do Portal

Traçados c/ creme ali-oli (enrolado de porco panado c/ presunto e pimento piquillo) €12,50
Traçados w/ ali-oli cream (rolled breaded pork filled w/ ham and piquillo pepper)

Sertã de bacalhau (bacalhau, batatas panadeiras, ovo e pisto) (G.F) €13,50
Skillet of salted codfish (salted codfish, panadeira potatoes and egg and pisto)

Sertã de legumes (legumes, batatas panadeiras e ovo) (G.F-V) €13,00
Skillet of salted Vegetables (salted vegetables, panadeira potatoes and egg)

Sertã de morcela (morcela, batatas panadeiras, ovo e pimentos) (G.F) €13,50
Skillet of black pudding (blood sausage, panadeira potatoes, egg and peppers)

Mãozinhas de porco c/ gambas (G.F) €13,00
Pork feet and prawns stew

Ovos mexidos c/ verduras salteadas, gambas e caviar de ouriços do mar (G.F) €19,50
Scrambled eggs sautéed with vegetables, prawns and sea urchins caviar



SALADAS SALADS

<i>Salada de perdiz de escabeche c/ presunto ibérico e croutons</i> <i>Marinated partridge salad w/ Iberian prosciutto ham and croutons</i>	€17,00
<i>Salada de cecina c/ queijo de cabra, pinhões e passas c/ croutons</i> <i>Cecina (dried beef) salad w/ goat cheese, pinenuts, raisins and croutons</i>	€16,50
<i>Salada de fumados (bacalhau, salmão e truta) c/ abacate, compota de tomate e maionese de endro</i> <i>Smoked fish (salted codfish, salmon and swordfish) w/ avocado, tomato jam and dill mayonnaise</i>	€17,00
<i>Salada mista (alface, ventresca de atum, tomate, espargos, ovo, azeitonas e cebola) (G.F)</i> <i>Mixed salad (lettuce, tuna belly, tomato, asparagus, egg, olives and onion)</i>	€15,00

VEGETARIANO VEGETARIAN

<i>Risotto de mistura de cogumelos baby (G.F)</i> <i>Baby mushroom mix risotto</i>	€14,50
<i>Lasanha de palmito, abóbora e creme de ervilha com queijo creme</i> <i>Lasagna of palm, pumpkin and mushy peas with cream cheese caneloni</i>	€14,50

PEIXE FISH

<i>Polvo assado no forno c/ batata a murro, cebola confitada em Vinho do Porto e grelos (G.F)</i> <i>Oven roasted octopus w/ baked potatoes onion confit in Porto Wine and turnip greens</i>	€23,50
<i>Lombo de robalo recheado c/ legumes em massa folhada com molho de ouriços do mar</i> <i>Sea Bass and vegetable pastry with sea urchin sauce</i>	€24,50
<i>Posta de bacalhau assado no forno c/ batata a murro, cebola e ovo cozido (G.F)</i> <i>Oven-roasted codfish steak served w/ baked potatoes, onion and a boiled egg</i>	€20,50
<i>Pescada gratinada c/ camarão, legumes e creme bechamel</i> <i>Grated hake, shrimp and vegetables topped with bechamel cream</i>	€16,00
<i>Bacalhau salteado com setas, alho francês e puré (G.F)</i> <i>Sauteed codfish with mushrooms, leek, garlic and mashed potato</i>	€15,00



CARNES MEAT

<i>Costeletão de charolês (2 pax - aprox. 600 gr) c/ batata palito e salada (G.F)</i> <i>Charolais T-bone steak (for 2 - approx. 600 gr) w/ julienne french fries and salad</i>	€52,00
<i>Entrecot de vitela grelhada na chapa c/ batata palito e salada (G.F)</i> <i>Veal entrecot grilled on a flat grill w/ julienne french fries and salad</i>	€24,50
<i>Lombo de veado grelhado c/ foie fresco e mistura de cogumelos c/ batata palha (G.F)</i> <i>Grilled venison loin w/ fresh foie gras and a mix of mushrooms w/ shoestring potatoes</i>	€28,50
<i>Lombo de javali panado e recheado c/ queijo de cabra e foie gras sobre compota de frutos vermelhos e creme de maçã c/ batata palha</i> <i>Wild Boar loin breaded and stuffed w/ goat cheese and foie gras, on berries jam and apple cream with shoestring potatoes</i>	€21,50
<i>1/4 Cabrito no forno (2pax) c/ batata e cebolinhas assadas (G.F)</i> <i>1/4 of goat kid in the oven (for 2) w/ baked potatoes and spring onion</i>	€56,50
<i>Perdiz de caça estufada c/ chalotas, ervilha francesa e batata palha (G.F)</i> <i>Wild partridge w/ shallots, french peas stew and shoestring potatoes</i>	€19,00
<i>Jarrete de vitela confitado 15 horas a 70ª c/ vodka e batata panadera (2/3 pax) (G.F)</i> <i>Confit of veal shank with vodka and panadeira potatoes (for 2/3)</i>	€55,00
<i>Pimentos de piquillo no forno recheados c/ javali e veado cobertos c/ creme bechamel</i> <i>Roast-oven piquillo peppers stuffed with wild boar and venison covered with bechamel cream</i>	€17,00
<i>Bochechas de porco preto confitadas em vinho do Porto c/ puré de queijo (G.F)</i> <i>Confit of pork cheeks in porto wine gravy with mashed potatoes and grated cheese</i>	€17,50
<i>Costela de angus assada lentamente a baixa temperatura c/batata palito e guacamole (G.F)</i> <i>Slowly roasted rib of angus with julienne french fries and guacamole</i>	€28,00



SOBREMESAS DESSERTS

<i>Panacota de maracujá com pistachio e avelã</i> <i>Passion fruit, pistachio and hazelnuts panacotta</i>	€6,50
<i>Crumble de manga c/ gelado de Mon Chéri</i> <i>Mango crumble with Mon Chéri ice cream</i>	€6,50
<i>Tarte fria 3 chocolates</i> <i>Triple chocolate cold pie</i>	€6,00
<i>Mousse de queijo c/ frutos vermelhos</i> <i>Cheese mousse w/ redberries</i>	€6,00
<i>Pudim de ovos cremoso c/ compota de frutos vermelhos (G.F)</i> <i>Creamy egg pudding w/ redberries jam</i>	€6,00
<i>Ananás caramelizado c/ gelado de queijo de cabra, bolacha de laranja e sementes de papoila</i> <i>Caramelized pineapple w/ goat cheese ice cream, orange and poppy seeds cookie</i>	€6,00
<i>Souflé gelado de chocolate c/ calda de laranja quente (G.F)</i> <i>Cold chocolate souflé with hot orange syrup</i>	€6,00
<i>Fondant de Goiaba com Gelado de Queijo de Cabra</i> <i>Guava Fondant with Goat Cheese ice cream</i>	€6,00
<i>Arroz doce com Gengibre e Gelado de Canela</i> <i>Rice pudding with Ginger and Cinnamon ice cream</i>	€6,50
<i>Prato de queijos Portugueses C/ Compota e Tostas</i> <i>Sugestão: Copo Porto 10 anos - Graham's</i>	€15,50
<i>Portuguese cheese platter with Jam and Toasts</i> <i>Suggestion: Glass of Royal Oporto 10 years - Graham's</i>	€9,00
<i>Sorbet de maracujá ou limoncello</i> <i>Passion fruit or limoncello sorbet</i>	€4,50
<i>Gelado de Ferrero Rocher, Mon Chéri, Pistáchio, Canela ou Vinho do Porto (G.F)</i> <i>Ferrero Rocher, Mon Cherri, Pistacio, Cinnamon or Porto Wine ice cream</i>	€4,50

Iva incluído à taxa legal em vigor.
Março 2025
Legal tax included
March 2025

Neste estabelecimento existe livro de reclamações
This establishment has a reclaim book.

Taxa de rolha:
Champagne €3,00 p/ pessoa
Vinho €8,00 p/ garrafa
Taxa de bolo: €2,50 p/ pessoa