

# Menu



As nature teaches us

## Entradas

### CROQUETES CREMOSOS VARIADOS DO CHEFE

CREAMY CHEF'S ASSORTED CROQUETTES  
CROQUETTES CRÉMEUSES ASSORTIES DU CHEF

6,00€

### TEMPURA DE LEGUMES COM MEL E SÉSAMO

VEGETABLE TEMPURA WITH HONEY AND SESAME  
TEMPURA DE LÉGUMES AU MIEL ET SÉSAME

13,00€

### TEMPURA DE CAMARÃO COM MOLHO AGRIDOCE

PRAWNS TEMPURA WITH SWEET AND SOUR SAUCE  
TEMPURA DE CREVETTES AVEC SAUCE AIGRE-DOUCE

18,00€

### CAMARÃO FRITO PICANTE COM MOLHO DE ALHO

GARLIC SHRIMP WITH SPICY SAUCE  
CREVETTES À L'AIL AVEC SAUCE ÉPICÉE

18,00€

### CHOCO FRITO COM MAIONESE DE ALHO

FRIED CUTTLEFISH WITH GARLIC MAYONNAISE  
SEICHES FRITES AVEC MAYONNAISE À L'AIL

15,00€

### AMÊJOA CASTANHA COM MOLHO VERDE (400GRS)

CLAMS WITH GREEN SAUCE (400GRS)  
PALOURDES À LA SAUCE VERTE (400GRS)

13,00€

### TÁBUA DE QUEIJOS

BOARD CURED CHEESE  
PLANCHE DE FROMAGES

9,00€

### TÁBUA DE ENCHIDOS E QUEIJO

SAUSAGE AND CHEESE BOARD  
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

18,00€

### OVOS ROTOS - HUEVOS ROTOS

BROKEN EGGS, CHIPS AND CURED HAM  
OEUF CASSÉS, FRITES ET JAMBON FUMÉ

14,00€

### CREME DE LEGUMES

VEGETABLE SOUP  
SOUPE DE LÉGUMES

3,00€

## Guarnições

### LEGUMES À CHEFE SALTEADOS (BERINGELA, COURGETE, PIMENTOS, CENOURA)

CHEF'S SAUTEED VEGETABLES (EGGPLANT, COURGETTE, PEPPERS, CARROT)  
LÉGUMES SAUTÉS FAÇON CHEF (AUBERGINE, COURGETTE, POIVRONS, CAROTTES)

6,00€

### BATATAS FRITAS

FRENCH FRIES  
FRITES

4,50€

### BATATA ASSADA COM PELE

ROASTED POTATOES  
POMMES DE TERRE ROTIES

4,50€

### ARROZ BRANCO

RICE  
RIZ

4,00€

### FEIJÃO PRETO

BLACK BEANS  
HARICOTS NOIR

4,50€

### OVO ESTRELADO

FRIED EGG  
OEUF FRIT

2,50€

## Couvert

### CESTO GRANDE DE PÃO

LARGE BREAD BASKET  
GRAND PANIER DE PAIN

3,20€

### CESTO PEQUENO DE PÃO

SMALL BREAD BASKET  
PETIT PANIER DE PAIN

2,00€

### AZEITONAS TEMPERADAS

MARINATED OLIVES  
OLIVES MARINÉES

1,80€

### PASTA DE ATUM CASEIRA

HOMEMADE TUNA PATÉ  
PÂTÉ DE THON MAISON

3,50€

### MANTEIGA

BUTTER  
BEURRE

1,00€

### MAIONESE DE ALHO

GARLIC MAYONNAISE  
MAYONNAISE À L'AIL

1,60€

# Menu



As nature teaches us

## Saladas

**SALADA À CASA COM QUEIJO FRESCO, FRUTOS SECOS, MOLHO MEL E MOSTARDA**  
HOUSE SALAD FRESH CHEESE, MIXED NUTS, HONEY AND MUSTARD SAUCE  
SALADE MAISON, FROMAGE FRAIS, FRUITS SECS, SAUCE MOUTARDE ET MIEL

**SALADA MISTA**  
MIXED SALAD  
SALADE MIXTE

**SALADA DE TOMATE**  
FRESH TOMATO AND ONION SALAD  
SALADE DE TOMATE ET OIGNON

**SALADA DE ATUM, CEBOLA, MOLHO MEL E MOSTARDA**  
TUNA SALAD, ONION, HONEY AND MUSTARD SAUCE  
SALADE DE THON, OIGNONS, SAUCE MOUTARDE ET MIEL

**SALADA DE FRANGO GRELHADO COM QUEIJO FRESCO, MOLHO MEL E MOSTARDA**  
GRILLED CHICKEN SALAD WITH FRESH CHEESE, HONEY AND MUSTARD SAUCE  
SALADE DE POULET GRILLÉ AVEC FROMAGE FRAIS, SAUCE MOUTARDE ET MIEL

**SALADA DE POLVO COM FRUTOS SECOS, MOLHO MEL E MOSTARDA**  
OCTOPUS SALAD WITH MIXED NUTS, HONEY AND MUSTARD SAUCE  
SALADE DE POULPE AVEC FRUITS SECS, SAUCE MOUTARDE ET MIEL

**SALADA NÓRDICA DE SALMÃO FUMADO COM LARANJA**  
NORDIC SMOKED SALMON SALAD WITH ORANGE  
SALADE NORDIQUE DE SAUMON FUMÉ AVEC ORANGE

## Hambúrgueres

**HAMBÚRGUER COMPLETO, VACA, OVO, BACON, QUEIJO, SALADA, MOLHO CHEF, BATATAS FRITAS** 12,00€  
COMPLET BURGER, BEEF BURGER WITH EGG, BACON, CHEESE, SALAD, CHEF'S SAUCE, FRIES  
**BURGUER COMPLET, STEAK DE BOEUF, OEUF, BACON, FROMAGE, SALADA, CHEFE SAUCE, FRITES** 6,00€

**HAMBÚRGUER SIMPLES, CARNE VACA, QUEIJO, SALADA, MOLHO CHEF, BATATAS FRITAS** 11,00€  
SIMPLE BURGER, BEEF BURGER, CHEESE, SALAD, CHEF'S SAUCE, FRIES  
**BURGUER SIMPLE, STEAK DE BOEUF, FROMAGE, SALADE, SAUCE DU CHEF, FRITES** 9,00€

**HAMBÚRGUER DE ATUM, BIFE DE ATUM, CENOURA, PEPINO, MOLHO DO CHEF, BATATAS FRITAS** 15,00€  
TUNA BURGER, TUNA STEAK, CARROT, CUCUMBER, CHEF'S SAUCE, FRIES  
**BURGUER DE THON, STEAK DE THON, CAROTTE RÂPÉES, CONCOMBRE, SAUCE DU CHEF, FRITES** 14,00€

**HAMBÚRGUER VEGETARIANO, SOJA CROCANTE, SALADA, MOLHO DO CHEF, BATATAS FRITAS** 13,00€  
VEGETARIAN BURGER, CRISPY SOY, SALAD, CHEF'S SAUCE, FRIES  
**BURGER VÉGÉTARIEN, SOJA CROUSTILLANT, SALADE, SAUCE DU CHEF ET FRITES** 14,00€

16,00€



## Massas

OPÇÃO ESPARGUETE OU PENNE

### MASSA DO MAR , CAMARÃO, LULAS E AMÊJOAS EM MOLHO CREMOSO

SEAFOOD PASTA , SHRIMP, SQUID AND  
CLAMS IN A CREAMY SAUCE  
PÂTES AUX FRUITS DE MER, CREVETTES,  
CALAMARES ET PALOURDES EN  
SAUCE CRÉMEUSE

13,00€

### MASSA VEGETARIANA, MASSA COM PIMENTOS, COURGETTE, BERINGELA, CENOURA, MOLHO DE SOJA

VEGETARIAN PASTE, PASTA WITH PEPPERS,  
ZUCCHINI, EGGPLANT, CARROTS, SOY  
SAUCE  
PÂTES VÉGÉTARIENNES – PÂTES AVEC  
POIVRONS, COURGETTE, AUBERGINE,  
CAROTTES ET SAUCE SOJA

13,00€

### MASSA BOLONHESA, MASSA MOLHO DE CARNE PICADA, TOMATE E ERVAS AROMÁTICAS

BOLOGNESE PASTA – PASTA WITH MINCED  
BEEF SAUCE, TOMATO AND AROMATIC  
HERBS  
PÂTES À LA BOLOGNAISE – PÂTES AVEC  
SAUCE À LA VIANDE HACHÉE, TOMATE  
ET HERBES AROMATIQUE

11,00€

### MASSA CARIL DE FRANGO, MASSA COM FRANGO, MOLHO DE CARIL CREMOSO E ESPECIARIAS, PICANTE

PASTA CHICKEN CURRY, PASTA WITH  
CHICKEN, CREAMY CURRY SAUCE AND  
SPICES, HOT SAUCE  
PÂTES DE POULET AU CURRY, PÂTES AU  
POULET, SAUCE CURRY CRÉMEUSE ET  
ÉPICES., ÉPICÉ

14,00€

### MASSA CARBONARA, MASSA COM MOLHO CREMOSO, OVO, QUEIJO, BACON E PIMENTA PRETA

CARBONARA PASTA – CREAMY SAUCE WITH  
EGG, CHEESE, BACON AND BLACK PEPPER.  
PÂTES À LA CARBONARA – SAUCE  
CRÉMEUSE À L'OEUF, FROMAGE,  
BACON POIVRE NOIR.

11,00€



## Peixe

- LOMBO DE ATUM MARINADO 19,00€**  
**C/ PURÊ, MOLHO DE IOGURTE E LEGUMES**  
MARINATED TUNA LOIN SERVED WITH PURÉE, YOGURT SAUCE AND SAUTÉED VEGETABLES  
PAVÉ DE THON MARINÉ, PURÉE, SAUCE AU YAOURT ET LÉGUMES SAUTÉS
- BACALHAU À CASA, BATATA À 20,00€**  
**RODELA E CEBOLADA COM MOLHO DE TOMATE**  
TRADITIONAL HOUSE-STYLE CODFISH, CHIPS, TOMATO SAUCE AND ONIONS  
MORUE FAÇON MAISON, CHIPS, OIGNONS ET SAUCE TOMATE
- BACALHAU GRELHADO, 20,00€**  
**BATATA A MURRO E CEBOLADA**  
GRILLED CODFISH SERVED WITH SKIN-ON POTATOES AND SAUTÉED ONIONS  
MORUE GRILLÉE, POMMES DE TERRE AVEC PEAU ET OIGNONS SAUTÉS
- SALMÃO GRELHADO COM 16,50€**  
**BATATA E LEGUMES**  
**SALTEADOS À CHEFE**  
GRILLED SALMON WITH POTATOES AND CHEF'S SALTED VEGETABLES  
SAUMON GRILLÉ, POMMES DE TERRE SAUTÉES ET LÉGUMES DU CHEF
- POLVO GRELHADO COM 19,50€**  
**BATATA**  
GRILLED OCTOPUS WITH BAKED POTATO  
POULPE GRILLÉ AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR
- POLVO GRELHADO COM 19,50€**  
**PURÉ CREMOSO DE ESPECIARIAS**  
GRILLED OCTOPUS WITH SPICED POTATO PURÉE  
POULPE GRILLÉ AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE ÉPICÉE
- LULAS GRELHADAS, BATATA 16,50€**  
**Á MURRO E SALADA**  
GRILLED SQUIDS WITH BAKED POTATOES AND SALAD  
CALAMARS GRILLÉS, POMMES DE TERRE AU FOUR ET SALADE

# Menu



As nature teaches us

## Carne

<b>COMBINADO DE NOVILHO, BATATA FRITA, OVO, SALADA</b> VEAL STEAK, FRENCH FRIES, EGG, SALAD BIFTECK DE VEAU, FRITES, OEUF, SALADE	<b>16,00€</b>	<b>CHÚLETON DE NOVILHO, BATATA E LEGUMES</b> <b>SALTEADOS À CHEFE</b> GRILLED VEAL RIB STEAK, POTATOES AND CHEF'S VEGETABLES CÔTE DE VEAU GRILLÉE, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU CHEF	<b>25,00€</b>
<b>COMBINADO DE PORCO, BATATA FRITA, OVO, SALADA</b> PORK STEAK, FRENCH FRIES, EGG, SALAD BIFTECK DE PORC, FRITES, OEUF, SALADE	<b>14,00€</b>	<b>GRELHADA MISTA DE CARNE, FRITAS, ARROZ, FEIJÃO PRETO, SALADA (PARA 2)</b> MIXED GRILLED PLATTER, FRENCH FRIES, RICE, BLACK BEANS, SALAD (FOR 2) ASSORTIMENT DE GRILLADES, FRITES, RIZ, HARICOTS NOIRS, SALADE (2 PER- SONNES)	<b>30,00€</b>
<b>COMBINADO DE FRANGO, BATATA FRITA, OVO, SALADA</b> CHICKEN STEAK , FRENCH FRIES, EGG, SALAD BIFTECK DE POULET, FRITES, OEUF, SALADE	<b>14,00€</b>	<b>SECRETOS DE PORCO PRETO, FRITAS, SALADA</b> GRILLED IBERIAN PORK SECRETO, FRENCH FRIES, SALAD SECRETO DE PORC IBÉRIQUE GRILLÉ, FRITES, SALADE	<b>17,00€</b>
<b>BIFE PIMENTA, ARROZ, BATATA FRITA</b> PEPPER STEAK , RICE , FRENCH FRIES BIFTECK AU POIVRE, RIZ ,FRITES	<b>17,00€</b>	<b>FRANGO CURRY À CHEFE, ARROZ, PICANTE</b> CHEF'S CHICKEN CURRY , RICE, HOT SAUCE POULET AU CURRY, FAÇON DU CHEF, RIZ ÉPICÉ	<b>17,00€</b>
<b>NACO DE NOVILHO BATATA E LEGUMES SALTEADOS À CHEFE</b> GRILLED BEEF STEAK WITH POTATOES AND CHEF'S VEGETABLES STEAK DE BOEUF GRILLÉ, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU CHEF	<b>21,00€</b>		
<b>POSTA BLACK ANGUS BATATA E LEGUMES SALTEADOS À CHEFE</b> GRILLED BLACK ANGUS STEAK WITH POTATOES AND CHEF'S VEGETABLES STEAK DE BLACK ANGUS GRILLÉ, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU CHEF	<b>27,00€</b>		

# Menu



As nature teaches us

## Vegetariano

**BERINGELA FRITA EM POLME CROCANTE E SALTEADO DE SOJA COM MEL E SÉSAMO** 15,00€  
CRISPY BATTERED EGGPLANT, SOYA, HONEY AND SESAME  
**AUBERGINE FRITE EM PÂTE CROUSTILLANTE AVEC SOJA, MIEL ET SÉSAME**

**SALTEADO DE VERDURAS COM NUGGETS** 15,00€  
**VEGETARIANOS DE SOJA, ARROZ, MOLHO DE SOJA**  
VEGETABLE SAUTEED WITH SOY VEGETARIANS  
NUGGETS, RICE, SOY SAUCE  
**SAUTÉS DE LÉGUMES AVEC NUGGETS VÉGÉTARIENS DE SOJA, RIZ, SAUCE SOJA**

**SALTEADO DE COGUMELOS COM NUGGETS** 15,00€  
**VEGETARIANOS DE SOJA, ARROZ, MOLHO DE SOJA**  
SAUTEED MUSHROOMS WITH SOY VEGETARIANS  
NUGGETS, RICE, SOY SAUCE  
**SAUTÉS DE CHAMPIGNONS AVEC NUGGETS VÉGÉTARIENS DE SOJA, RIZ, SAUCE SOJA**

## Paelha

(2 PESSOAS / FOR 2 / 2 PERSONNES)

**PAELHA SABOR DO MAR** 39,00€  
SEAFOOD PAELLA (SPANISH-STYLE RICE)  
PAËLLA AUX FRUITS DE MER

**PAELHA DE MARISCO E CARNE** 52,00€  
MIXED PAELLA WITH SEAFOOD AND MEAT (SPANISH-STYLE RICE)  
PAËLLA MIXTE AUX FRUITS DE MER ET VIANDE

**PAELHA DE CARNE, CARNE PORCO, FRANGO** 39,00€  
MIXED MEAT PAELLA, PORK MEAT, CHICKEN (SPANISH-STYLE RICE)  
PAËLLA À LA VIANDE, VIANDE PORC, POULET

**PAELHA FIDEUÁ DE MARISCO, COM MASSA** 39,00€  
SEAFOOD PAELLA WITH PASTA  
PAËLLA AUX FRUITS DE MER AVEC NOUILLES

**PAELHA VEGAN DA HORTA COM SOJA** 39,00€  
VEGAN VEGETABLE PAELLA WITH SOY PROTEIN  
PAËLLA VÉGÉTALIENNE AUX LÉGUMES DU JARDIN ET SOJA