



## ENTRADAS STARTERS

### O nosso Jardim, à Beira-Rio Plantado Legumes da Horta Crus, Marinados e Cozidos

Our Garden - Raw, Cooked and Marinated Vegetable Salad

🍴 €16

### Como uma César, mas de Lavagante - do nosso Atlântico com suplemento de caviar

Lobster Caesar Salad  
with caviar supplement

€26

30g / +40€

### Brás do Mar Com Camarão da Costa e Molho de Crustáceos com suplemento de caviar

"Brás" from the Sea with Coastal Shrimps  
and Crustacean Bisque Sauce  
with caviar supplement

€17

30g / +40€

### Beringela Assada no Fogo, Iogurte, Hortelã e os "Naan" do Ahmed

Wood Roasted Aubergine with Yogurt,  
Mint and Ahmed Naan Bread

🍴 €12

### Cavala Em Escabeche como "lá em casa", Pão Alentejano Molhadinho

Horse Mackerel in Escabeche Sauce like at mine's

€12

### Tortelloni De Bravo do Ribatejo, Raiz de Aipo e Pêra Rocha

Red wine Braised Oxtail Tortelloni, Celeriac and Pear

€14

### Tártaro De Novilho, "au couteau" e Batatas Soufflé com suplemento de caviar

Hand-cut Steak Tartare and Soufflé Potatoes  
with caviar supplement

€15

30g / +40€

### Do Tutano Na Brasa, Salsa, Alcaparras e Limão com Mandioca em Carvão com suplemento de caviar

Roasted Bone Marrow, Parsley, Capers  
and Lemon with Crunchy Cassava Coal  
with caviar supplement

€15

30g / +40€



## PEIXE FISH

### Bochecha de Atum

Ao Sal, Cebolo, Cebolas e Chalotas

Salt baked Tuna Cheek, Onions, Shallots and Chives

€28

### Pescada de Anzol

Em Papelote, Funcho, Cenouras e Citrinos

Line Caught Hake Cooked "en Papillote",  
Citrus, Fennel and Carrots

€22

### Cherne

Assado com Manteiga Queimada, Limão  
e Alcaparras. Puré de Couve-flor

Wreckfish Roasted in Brown Butter, Lemon  
and Capers with Cauliflower Purée

€32

### Pargo

Ao Vapor, Espargos Brancos,  
Batatas Novas e Ervas do Quintal

Steamed Red Snapper, White Asparagus,  
New Potatoes and Garden Herbs

€29

## CARNE MEAT

### Pato

"Bipolar", Nabos e Nabijas, Rábanos e Rabanetes

"Bipolar" Duck, Turnips, Radishes and Greens

€28

### Vitela

Lombo Grelhado, Pastinaca, "Nuggets" de Moleja e Café

Grilled Loin Veal with Parsnips, Sweetbread Nuggets and Coffee

€26

### Costela de Novilho

Primeiro 20 Horas a Baixa Temperatura depois  
no Barbecue. Legumes Assados e Batatinha Frita

Beef Short Ribs, Slow Cooked for 20 hours  
then Barbecued. Roasted Vegetables and Fries

€25

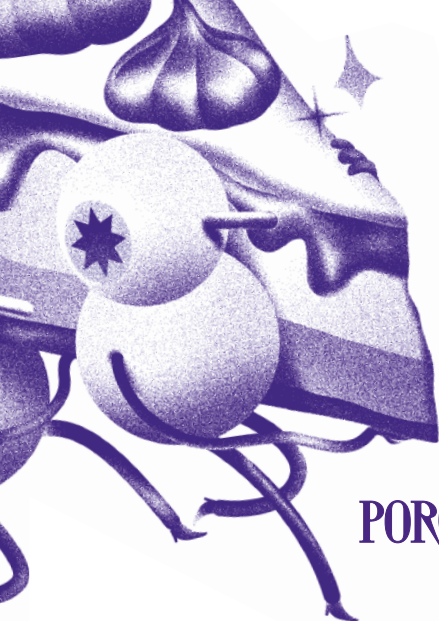
### "Tomahawk" de Porco

Milanesa, Salada de Batatas e Feijão Verde Salteado

Milanese Pork Chops with Potato Salad and Sauteed Green Beans

€22





## PORQUÊ O QUE É DOCE NUNCA AMARGOU SWEET EVER, BITTER NEVER

### A Afamada Tarte de Queijo

€8

Our already Famous Baked Cheesecake

### "Recuerdos de Cataluña"

€8

Chocolate, Pão e Azeite

"Memories of Catalunya"

Bread, Chocolate and Olive Oil

### À Volta das Ilhas

€8

Ananás, Maracujá, Poncha e Mel

Around the Islands

Pineapple, Passion Fruit, "Poncha" and Honey

### Um Café e um Pastel de Nata, meio Anfíbio

€8

A Coffee and a Pastel de Nata seen by an Amphibian

### "Bora lá" Partir a Pavlova, Toda! - para partilhar

€10

Dulce de Leche, Goiaba e Amendoins

Let's break the Pavlova! - to share

Dulce de Leche, Guava and Peanuts

