

Ementa



“Todos os nossos pratos são confeccionados após 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.
- Nos termos das disposições legais produtos alimentares, não embalados individualmente, depois de escolhidos e colocados nas mesas são considerados comprados, não sendo permitido a toca ou devolução.

D.L. nº10/2015, Art. 134 e 135



Entradas

Starters . Hors d'oeuvre

Tábua Mista de Enchidos e Queijo 11.00€

Mix of Sausages and Cheese / Mix de saucisses et de fromage

Tábua Mista de Enchidos e Queijo Especial 18.00€

Presunto, salame, paio, chourição, lombo, queijos diversos, tostas, manteiga, azeite, sal de mina

Special Mix of Sausages and Cheese / Mix de saucisses et de fromage Special

Couvert (para 2 pessoas) 5.00€

Pão, manteiga, manteiga de alho, manteiga de cabra, azeitonas, Azeite

Bread, butter, garlic butter, goat butter, olives, olive oil / Pain, beurre, beurre à l'ail, beurre de chevre, olives, huile

Manteiga (dose) 1.00€

Butter / Beurre

Cesto de Pão 2.00€

Bread / Pain

Azeitonas 1.20€

Olives

Queijo de Borba 4.00€

Regional cheese / Fromage régional

Morcela Assada (unidade) 7.50€

Black pudding / Boudin grillé

Chouriço Assado (unidade) 6.00€

Spicy sausage / Chorizo grillé

Presunto Serrano (+/- 80grs.) 8.00€

Salted ham / Jambon cru

Cogumelos Salteados 6.50€

Sautéed mushrooms / Champignons sautés

Wrap Serrano 8.50€

Queijo de Seia, presunto, azeitonas, tomate, cebola

Cheese, olives, tomato, onion / Fromage Seia, olives, tomates, oignons

Wrap Mediterrâneo 8.50€

Presunto, mozzarella, rúcula

Ham, mozzarella, arugula / Jambon, mozzarella, roquette

Wrap de Salmão 9.50€

Salmon Wrap / Wrap au saumon

Carpaccio Novilho (80grs.) 10.00€

Veal carpaccio / Carpaccio de veau

Camarão na Grelha (300grs) 13.50€

Grilled prawns / Crevettes grillées

Salmão Fumado 10.50€

Smoked Salmon / saumon fumé



Sopas

Soup . Soupe

Sopa de legumes 2.25€

Vegetables soup / soupe aux legumes

Caldo Verde 2.25€

Sopa de Peixe 4.00€

Fish soup / soupe de poisson

Saladas

Salads . Salades

Prato

Caprese 10.50€

Tomate, mozarela fresca, orégãos, azeitonas pretas

Tomato, mozzarella, oregano, black olives

Tomates, mozzarella, origan, olives noires

Salada morna de bacon 11.00€

Salade tieude aux lardons / warm salad with bacon

Alface, Tomates frescos, azeitonas pretas, alcachofras, croutons, bacon, picles

Lettuce, Fresh tomatoes, black olives, artichokes, croutons, bacon, pickles

Laitue, Tomates fraîches, olives noires, artichauts, croutons, lardons, cornichons

Salada Norueguesa 12.50€

Alface, tomate fresco, rúcula, salmão fumado, ovo cozido, laranja, mel

Lettuce, fresh tomato, arugula, smoked salmon, boiled egg, orange, honey

Laitue, tomate fraîche, roquette, saumon fumé, œuf à la coque, orange, miel

Salada á casa 10.50€

House salad / salade maison

Alface, Atum, pepinos, batatas, cebolas, ovo, tomates frescos

Lettuce, Tuna, gherkins, potatoes, onions, egg, fresh tomatoes

Laitue, Thon, cornichons, pommes de terre, oignons, oeuf, tomates fraîches

Salada de frango 10.50€

Chicken salad / salade de poulet

Alface, Tomate fresco, azeitonas pretas, batatas, cebola, pepinos, frango panado frito, maionese

Lettuce, Fresh tomatoes, black olives, potatoes, onions, pickles, grilled chicken, mayonnaise

Laitue, Tomates fraîches, olives noires, pommes de terre, oignons, cornichons, poulet, mayonnaise

Salada de queijo de cabra 12.00€

Warm goat cheese salad / salade chèvre chaud

Alface, Tomates frescos, rúcula, torradas, queijo de cabra, presunto

Lettuce, Fresh tomatoes, rocket salad, toasts, goat cheese, ham

Laitue, Tomates fraîches, roquette, pain grillé, fromage de chevre, jambon cru



Os nossos Hamburguers

nos hamburgers / our hamburgers

Hambúrguer S. Jorge

200 grs

10.50€

Carne dos Açores, bacon, tomate cherry, rucola, queijo s. Jorge, pão Brioche, molho bearnaise

Viande des Açores, bacon, tomates cerises, roquette, fromage s. Jorge, pain brioché, sauce bearnaise

Meat from the Azores, bacon, cherry tomatoes, arugula, s. Jorge cheese, Brioche bread, bearnaise sauce

Hambúrguer Parmegiano

200 grs

11.50€

Carne de novilho, tomate, rúcula, presunto, lamelas de queijo Parmesão, pão Brioche batata doce, molho yogurte

Boeuf, tomates, roquette, jambon, tranches de parmesan, pain brioché, sauce yaourt

Beef, tomatoes, arugula, ham, Parmesan cheese slices, Brioche bread, yogurt sauce

Hambúrguer Beirão

2 x 100 grs

11.50€

Carne de novilho, bacon, tomate, queijo de ovelha, alface, pão Brioche batata doce, molho cocktail

Boeuf, bacon, tomate, fromage de brebis, laitue, pain brioche, sauce cocktail

Beef, bacon, tomato, sheep cheese, lettuce, Brioche bread, cocktail sauce

Hambúrguer Alentejano

2 x 100 grs

12.50€

Carne de porco preto, presunto, tomate, alface, queijo de cabra, pão brioche, molho alho

Porc Iberic, jambon cru, tomate, laitue, fromage de chèvre, pain brioché, sauce à l'ail

Iberian pork, smoked ham, tomato, lettuce, goat cheese, brioche bread, garlic sauce

A carne dos nossos hambúrgueres, é 100% carne e transformados manualmente por nós

La viande de nos hamburgers est 100% viande et fabriquée à la main par nos soins.

The meat in our hamburgers is 100% meat and handcrafted by us.



Bifes com Historia

Steaks with History / Steaks avec histoire

Bife Cervejeiro

16.50€

António Marrare, foi um napolitano chegado cerca de 1775, e abre, num ápice, dois magníficos botequins, onde a Lisboa elegante e endinheirada acorreu, atraída pela pureza do café moka e pelas bebidas importadas, adereços de uma apetitosa cozinha italiana que o gerente conhecia na perfeição. Seria, porém, o bife, o célebre Bife à Marrare inventado e servido por este pioneiro dos restaurantes modernos, o que melhor cairia no gosto do lisboeta, resistindo nalguns Menus de restaurantes, há quase dois séculos, sem sombra de cansaço. Este Bife deu origem a um dos ícones da nossa gastronomia, o Bife cervejeiro, contudo a variação mais conhecida é a da Portugália que nos anos 30 começa a servir um bife com molho, e que se mantém até aos dias de hoje.

António Marrare, un Napolitain arrivé vers 1775, ouvre, en un coup d'œil, deux magnifiques tavernes, où affluaient les élégantes et riches Lisbonne, attirées par la pureté du café moka et des boissons importées, accessoires d'une appétissante cuisine italienne que le gérant connaît parfaitement. Ce serait pourtant le steak, le fameux Bife à Marrare inventé et servi par ce pionnier de la restauration moderne, qui conviendrait le mieux aux goûts lisboètes, résistant dans certains menus de restaurants pendant près de deux siècles, sans l'ombre d'une fatigue. Ce Steak a donné naissance à l'une des icônes de notre gastronomie, le Beer Steak, cependant la variante la plus connue est celle de Portugália, qui dans les années 30 a commencé à servir un steak en sauce, et qui reste jusqu'à aujourd'hui.

António Marrare, a Neapolitan who arrived around 1775, opens, at a glance, two magnificent taverns, where elegant and wealthy Lisbon flocked, attracted by the purity of moka coffee and imported drinks, props of an appetizing Italian cuisine that the manager knew Perfectly. It would be, however, the steak, the famous Bife à Marrare invented and served by this pioneer of modern restaurants, which would best suit Lisbon's tastes, resisting in some restaurant menus for almost two centuries, without a shadow of fatigue. This Steak gave rise to one of the icons of our gastronomy, the Beer Steak, however the best known variation is that of Portugália, which in the 30s began to serve a steak with sauce, and which remains until today.

Bitoque

15.50€

Crê-se que a origem do Bitoque provém da Galiza, região espanhola fronteira com o nosso Minho, onde era costume servir um bife apartado, com o ovo "à cavalo" e batatas redondas salteadas. Um galego, como tantos outros que vieram para Portugal no princípio do século XX, estabeleceu-se em Lisboa com um restaurante e o bife galego passou a fazer parte da ementa. Acresce que o nome deste imigrante galego era Bitoque e logo o bife tornou-se popular. Até hoje!

On pense que l'origine du Bitoque vient de la Galice, une région espagnole bordant notre Minho, où il était de coutume de servir un steak paré, avec l'œuf « à cheval » et des pommes de terre rondes sautées. Un galicien, comme tant d'autres venus au Portugal au début du XXe siècle, s'est installé à Lisbonne avec un restaurant et le steak galicien est devenu une partie du menu. De plus, le nom de cet immigrant galicien était Bitoque et bientôt le steak est devenu populaire. Jusqu'à aujourd'hui!

Think that the origin of the Bitoque vient de la Galice, a region of Spanish bordering notre Minho, the il était de coutume of serving a paré steak, avec l'œuf « à cheval » et des pommes de terre rondes sautées. A galician, comme tant d'autres venus au Portugal au début du XXe siècle, s'est installé à Lisbonne avec a restaurant et le steak galicien is developed a partie du menu . In addition, the name of this Galician immigrant was Bitoque and soon the steak became popular. Till today!

Tournedos Rossini

34.00€

O Tournedos Rossini é um prato francês, batizado em homenagem ao compositor do século XIX, Gioachino Rossini. A sua invenção é atribuída ao chef francês Marie-Antoine Carême ou Adolphe Dugléry, ou ao chef do Hotel Savoy, Auguste Escoffier. O prato é composto por lombo frito em manteiga, servido com um croûton e coberto com uma fatia quente de foie gras, preparadas rapidamente na frigideira no último minuto. O prato é decorado com fatias de Portobello e termina com um molho madeira

Tournedos Rossini est un plat français nommé d'après le compositeur du 19ème siècle Gioachino Rossini. Son invention est attribuée au chef français Marie-Antoine Carême ou Adolphe Dugléry ou au chef de l'Hôtel Savoy Auguste Escoffier. Le plat se compose d'un filet mignon frit au beurre, servi avec un croûton et recouvert d'une tranche chaude de foie gras frais, rapidement préparé à la poêle à la dernière minute. Le plat est décoré de tranches de Portobello et se termine par une sauce madère

Tournedos Rossini is a French dish named after the 19th century composer Gioachino Rossini. Its invention is attributed to the French chef Marie-Antoine Carême or Adolphe Dugléry or to the chef of the Hotel Savoy Auguste Escoffier. The dish consists of a filet mignon fried in butter, served with a crouton and covered with a hot slice of fresh foie gras] quickly cooked in a pan at the last minute. The dish is decorated with slices of Portobello and ends with a madere wine sauce

Bife Tártaro

17.00€

Bife cru temperado / tartar steak / filet américain

a origem do bife tártaro remete ao século XIII, quando cavaleiros tártaros moíam a carne dura e crua durante as cavalgadas, colocando-a sob suas selas. Após algum tempo de travessia, o alimento transformava-se numa "massa" mais macia e fácil de mastigar. É preparado com alcaparras, cebola, cornichons, adicionados a uma ligeira maionese temperada com Tabasco e molho inglês, sal e pimenta, brandy

l'origine du steak tartare remonte au 13ème siècle, lorsque les chevaliers tatars broyaient la viande dure et crue lors de leurs promenades, la plaçant sous leurs selles. Après un certain temps de traversée, la nourriture s'est transformée en une "masse" plus douce et plus facile à mâcher. Il est préparé avec des câpres, des oignons, des cornichons, ajoutés à une mayonnaise légère assaisonnée de Tabasco et sauce Worcestershire, sel et poivre, brandy

The origin of steak tartare dates back to the 13th century, when Tatar knights ground hard, raw meat on their walks, placing it under their saddles. After some time of crossing, the food transformed into a softer, easier to chew "mass". It is prepared with capers, onions, pickles, added to a light mayonnaise seasoned with Tabasco and Worcestershire sauce, salt and pepper, brandy



Bifes com Historia

Steaks with History / Steaks avec histoire

Entrecôte Maître D'Hotel

300 grs 19.50€

A manteiga Maître d'hôtel é um tipo de manteiga composta de origem francesa, preparada com manteiga, salsa, sumo de limão, sal e pimenta. Geralmente é uma manteiga com sal, usada em carnes (bifes). Pode ser usado no lugar de um molho e pode realçar significativamente o sabor de um prato. Etimologicamente, o nome "manteiga Maître d'hôtel" vem da forma como era comumente preparada pelo Chef de Sala de um restaurante para seus clientes.

Le beurre maître d'hôtel est un type de beurre composé d'origine française, préparé avec du beurre, du persil, du jus de citron, du sel et du poivre. Il s'agit généralement d'un beurre salé, utilisé sur les viandes (steak). Il peut être utilisé à la place d'une sauce et peut améliorer considérablement la saveur d'un plat. Étymologiquement, le nom de « beurre maître d'hôtel » vient de la manière dont il était couramment préparé par le maître d'hôtel d'un restaurant pour ses convives.

Maître d'hôtel butter is a type of compound butter of French origin, prepared with butter, parsley, lemon juice, salt and pepper. It is usually a salted butter, used on meats (steak), fish, vegetables and other foods. It can be used in place of a sauce and can significantly enhance the flavor of a dish. Etymologically, the name "butler butter" comes from the way it was commonly prepared by the butler of a restaurant for his guests.

Entrecôte Bordelaise

300 grs 21.50€

Um dos pratos mais famosos da região de Bordéus continua a ser o Entrecôte Bordelaise, que era cozinhado em brotos de videira e regado com vinho e cebolas. A receita deste prato nasceu nos vinhedos. Originalmente, os viticultores grelhavam o pedaço de carne nas brasas da madeira de barricas velhas. Hoje, é cozinhado em brasas. Em Bordeaux, a carne é adornada com um molho de cebolas cozidas em vinho tinto e acompanhada por um osso de tutano.

L'un des plats les plus célèbres de la région bordelaise reste l'entrecôte bordelaise, qui était cuite sur des sarments de vigne et arrosée de vin et d'échalotes. La recette de ce plat est née dans les vignes. À l'origine, les vignerons faisaient griller la pièce de viande sur la braise de bois de vieux tonneaux. Aujourd'hui, il est cuit sur des braises. À Bordeaux, la viande est agrémentée d'une sauce aux échalotes cuites au vin rouge et accompagnée d'un os à moelle.

One of the most famous dishes of the Bordeaux region remains the Entrecôte Bordelaise, which was cooked on vine shoots and washed down with wine and shallots. The recipe for this dish was born in the vineyards. Originally, winegrowers grilled the piece of meat over the wood embers of old barrels. Today, it is cooked over embers. In Bordeaux, the meat is garnished with a sauce of shallots cooked in red wine and accompanied by a marrow bone.

Bife á Regional dos Açores

300 grs 23.00€

O bife à regional dos Açores nasceu há cerca de 60 anos, pelas mãos do chef Alcides Cabral de Melo, sendo uma variante do bife à inglesa, mas com recurso à denominada pimenta da terra e ao alho da ilha de São Miguel. O Bife à regional pode ser acompanhado com batata frita e, quase sempre, com ovo a cavalo. Hoje é já um prato que marca a gastronomia dos Açores. É, provavelmente, a receita que mais se encontra e vende em qualquer restaurante da ilha de São Miguel.

Le steak régional des Açores est né il y a environ 60 ans, aux mains du chef Alcides Cabral de Melo, étant une variante du steak anglais, mais utilisant le soi-disant poivre de la terre et l'ail de l'île de São Miguel. Le steak à la régionale peut être accompagné de frites et, presque toujours, d'un œuf de cheval. Aujourd'hui c'est déjà un plat qui marque la gastronomie des Açores. C'est probablement la recette la plus couramment trouvée et vendue dans tous les restaurants de l'île de São Miguel.

Azorean regional steak was born around 60 years ago, at the hands of chef Alcides Cabral de Melo, being a variant of English steak, but using the so-called local pepper and garlic from the island of São Miguel. Steak regional style can be accompanied with french fries and, almost always, with a horse egg. Today it is already a dish that marks the gastronomy of the Azores. It is probably the recipe that is most commonly found and sold in any restaurant on the island of São Miguel.

Bife á Cristal

300 grs 21.00€

No inicio dos anos 60, na cidade da Figueira da Foz, surge um pequeno restaurante/cafè em pleno coração do Bairro novo, na zona conhecida por Picadeiro, com o nome de Cristal. Cidade Cosmopolita, apelidada por muitos de Biarritz de Portugal, e com o furor das noites de verão e do Casino, a Cristal habituou os seus clientes a um bom bife pelas noites /madrugada dentro. A Augustinha, como todos tão gentilmente a tratavam, fazia com o seu molho as delícias dos seus convivas.

Au début des années 60, dans la ville de Figueira da Foz, un petit restaurant/cafè apparaît au cœur du Bairro Novo, dans le quartier connu sous le nom de Picadeiro, sous le nom de Cristal. Ville cosmopolite, surnommée par beaucoup le Biarritz du Portugal, et avec la ferveur des nuits d'été et du Casino, Cristal a habitué ses clients à un bon steak jusque tard dans la nuit. Augustinha, comme tout le monde la traitait avec tant de gentillesse, utilisait sa sauce pour régaler ses convives.

At the beginning of the 60s, in the town of Figueira da Foz, a small restaurant/café appeared in the heart of Bairro Novo, in the neighborhood known as Picadeiro, as Cristal. Cosmopolitan city, nicknamed by many the Biarritz of Portugal, and with the fervor of summer nights and the Casino, Cristal has accustomed its customers to a good steak until late at night. Augustinha, as everyone treated her so kindly, used her sauce to treat her guests.



Na Pedra

Stone steak . Viande sur la Pierre

Carne servida crua e cozinhada na mesa em pedra quente.

Meat served raw and cooked at the table on hot stone. viande, servi cru et cuit à la table sur pierre

	Vazia Bleu Belge*	200 grs : 16.00 €
	Sirloin bleu belge/ faux fillet bleu belge	1 kg : 80.00 €
	Vazia Touro*	200 grs : 16.00 €
	Sirloin bull / faux fillet de taureau	1 kg : 80.00 €
	Vazia Açores*	200 gr : 17.50 €
	Sirloin Azores/ faux fillet Azores	1 kg : 87.50 €
	Vazia Holstein* 30 dias de maturação	200 grs : 19.00 €
	30 days Dry aged Sirloin Holstein / faux fillet Holstein avec 30 jours de maturation	1 kg : 95.00€
	Vazia Rubia Galega* 30 dias de maturação	200 grs : 27.00 €
	30 days Dry aged Sirloin Galizia / faux fillet Galizia avec 30 jours de maturation	1 kg : 135.00 €
	Vazia Angus*	200 grs : 28.00 €
	Sirloin Angus/ faux fillet Angus	1 kg : 140.00 €
	Vazia Wagyu Australia*	200 grs : 38.00 €
	Sirloin wagyu-Aus / faux fillet wagyu-Aus	1 kg : 190.00 €

*Quantidade mínima por pessoa são 200gr / Minimum amount per person is 200gr / Quantité minimale par personne sont 200gr

Menu Degustação (2 pessoas)	43.00 €
Bleu Belge, Holstein, Touro, Açores	
125 grs chaque race / 125grs each breed/125gr de cada	
Menu Degustação Gold (2 pessoas)	55.00 €
Black Angus, Bleu Belge, Touro, Wagyu AUS	
125 grs chaque race / 125grs each breed/125gr de cada	
Menu Degustação Premium (2 pessoas)	65.00 €
Black Angus, Rubia Galega, Wagyu AUS, Açores, Touro	
100gr de cada /100grs each breed /100 grs chaque race	
Menu Degustação Platina (2 pessoas)	130.00 €
Black Angus, Touro, Wagyu Australia, Wagyu Japão	
125 grs chaque race / 125grs each breed/125gr de cada	

Todos os pratos acompanham com batata frita, puré, arroz branco e feijão preto salteado, legumes gratinados, salada mista e migas. (2 acompanhamentos por pessoa)

Serve with french fries, mashed potatoes, white rice, sauteed black beans, vegetables gratin, mixed salad and migas. (2 per person)
Serie avec des frites, purée de pommes de terre, riz blanc, haricots sautées noir, gratin de légumes, salade, et migas. (2 par personne)



Na Grelha

Beef Steak . Steak de Boeuf

	Vazia Bleu Belge	300 grs	19.00 €
	Sirloin bleu belge/ faux fillet bleu belge		
	Vazia Touro	300 grs	19.00 €
	Sirloin bull / faux fillet de taureau		
	Vazia Açores	300 grs	21.00 €
	Sirloin Azores/ faux fillet Azores		
	Vazia Holstein <small>30 dias de maturação</small>	300 grs	23.00 €
	30 days Dry Aged Sirloin Holstein / faux fillet Holstein 30 jours de maturation		
	Vazia Rubia Galega* <small>30 dias de maturação</small>	300 grs	32.50 €
	30 days Dry aged Sirloin Galizia / faux fillet Galizia avec 30 jours de maturation		
	Vazia Angus	300 grs	34.00 €
	Sirloin Angus / faux fillet Angus		
	Vazia Wagyu Australia	300 grs	50.00 €
	Sirloin Wagyu / faux fillet Wagyu		
	Vazia Wagyu Kobe <small>30 dias de maturação</small>	150 grs	60.00 €
	Sirloin Wagyu Japan / Faux Fillet Wagyu Japon		
	Lombo Black Angus	300 grs	29.50 €
	Tenderloin Holstein / Filet Holstein		
	T-bone Frisona <small>30 dias de maturação</small>	700 grs	48.50 €
	30 days Dry Aged T-Bone Frisona / T-Bone Frisona avec 30 jours de maturation		

Molhos

Sauces . Les sauces

Molho de Caril	3.00€
Curry sauce	
Molho Madeira	3.50€
Madeira wine sauce / sauce vin madere	
Molho Pimenta	3.50€
Pepper sauce steak / steak au poivre	
Molho Béarnaise	3.50€
Sauce béarnaise	
Molho Roquefort	4.50€
Roquefort sauce / sauce roquefort	
Molho Parmegiano	4.50€
Parmegiano sauce / sauce parmejano	

Todos os pratos acompanham com batata frita, puré, arroz branco e feijão preto salteado, legumes gratinados, salada mista e migas. (2 acompanhamentos por pessoa)

Serve with french fries, mashed potatoes, white rice, sauteed black beans, vegetables gratin, mixed salad and migas. (2 per person)
Servie avec des frites, purée de pommes de terre, riz blanc, haricots sauté noir, gratin de légumes, salade, et migas. (2 par personne)



O nosso Churrasco

Grilled Beef . Grillade

Churrasco Economico (2 pessoas) +/- 600 grs 27.00€

Vazia Bleu Belge, Vazia Açores Porco Preto e Peito de Frango

bleu belge, azores , iberian pork, chicken / , bleu belge, azores, porc iberique, poulet

Churrasco Gold (2 pessoas) +/- 600 grs 35.50€

Vazia Holstein, irish angus, Porco Preto e Peito de Frango

Holstein, irish black angus Iberian pork, chicken / Holstein, irish black angus, porc iberic, poulet

Churrasco Premium (2 pessoas) +/- 600 grs 43.00€

Vazia Bleu belge, Wagyu, Porco Preto e Vazia Rubia Galega

Belgian Bleu, wagyu, Iberian pork, Rubia Galega / Bleu Belge, porc iberic, Rubia Galega,wagyu

Porco Ibérico

Iberian pork . Porc iberic

Lombo de Porco Ibérico grelhado 13.00€

Grilled Iberian Pork Loin / porc Ibérique grille

Lombo em molho de mostarda 14.00€

Steak with mustard sauce / steak sauce moutarde

Lombo com tâmaras e presunto 16.50€

Steak with dates and ham / steak avec dates et jambon cru

Borrego

Lamb . Agneau

Costeletas na grelha 16.50€

Grilled chop / cote grillé

Javali

Boar . Sanglier

Lombo grelhado com molho das Ardenas 16.50€

Tenderloin with sauce of the Ardennes / filet grillé avec sauce des Ardennes

Todos os pratos acompanham com batata frita, puré, arroz branco e feijão preto salteado, legumes gratinados, salada mista e migas. (2 acompanhamentos por pessoa)

Serve with french fries, mashed potatoes, white rice, sauteed black beans, vegetables gratin, mixed salad and migas. (2 per person)
Sertie avec des frites, purée de pommes de terre, riz blanc, haricots sauté noir, gratin de légumes, salade, et migas. (2 par personne)



Frango do Campo

Chicken . Poulet

Peito de Frango do Campo em molho agridoce 13.50€

Chicken steak in sweet and sour sauce / Filet de poulet à la sauce aigre-douce

Peito de Frango do Campo em molho pimenta 12.50€

Chicken steak with pepper sauce / filet de poulet au sauce poivrée

Pato

Duck . canard

Magret de canard 17.00€

Duck breast / magret de canard

Peixe

Fish . Poisson

Bacalhau á Brás 12.50€

Robalo grelhado 14.50€

Sea bass / bar

Salmão grelhado 16.50€

Salmon/saumon



Sobremesas

Desserts





Crepes

Crepe açúcar e canela 2.80€

Crepe with sugar and cinnamon / crêpes au sucre et cannelle

Crepe com gelado 4.00€

Crepe with ice cream / crêpes à la crème glacée

Outros

Fruta da época 3.00€

Fruit of the season / fruits de saison

Cheesecake caramel e flor de sal 4.00€

Cheesecake Frutos Silvestres 4.00€

Profiteroles 3.50€

Bolo de bolacha 4.00€

Tiramisu 3.70€

Pudim de Ovos 3.50€

Mousse de Chocolate 3.50€

Panna cotta com puré de morango 4.00€

Petit gateau de chocolate com gelado 4.50€

Sorbet Colonel 5.00€

Gelado de lima com vodka / Lime sorbet with vodka / sorbets lime avec de la vodka

Fondue de chocolate (2 pess) 9.00€

Chocolate fondue / fondue au chocolate

Gelados

Baunilha (Vanilla)

Morango (Strawberry / fraise)

Limão (Lemon / citron)

Lima (Lime)

Chocolate (Chocolate / Chocolat)



1 bola de gelado = 3.00€

Aperitivos

Martini	2.00€
Campari	3.50€
Ricard	4.00€
Picon	4.00€
Aperol	4.50€
Porto Tawny	3.00€
Porto Ruby	3.00€
Porto White Dry	3.00€
Porto Extra Dry	3.00€
Porto 10 Anos	5.50€
Porto LBV 2012	6.00€
Kir Vinho branco	4.00€
Copo Espumante S.Domingos	4.00€
Kir Royal	5.50€

Águas

Água Fastio 0.5l	1.50€
Água Fastio 1l	2.00€
Água Campilho 0,25 l	1.50€
Água Campilho 0,70 l	2,75€
Frize Limão	1.75€
Água Castelo	1.70€

Refrigerantes

Coca cola	2.10€
Coca Cola Zero	2.10€
7 Up	2.00€
Sumol, Laranja	2.00€
Sumol Ananás	2.00€
BI Laranja	2.00€
BI Maçã	2.00€
Icetea Limão	2.00€
Icetea Pêssego	2.00€
Icetea Manga	2.00€
Ginger Alle	2.00€
Agua Tónica Schweppes	2.00€

Cervejas

Estrela Galícia (barril)

Imperial 0.20	1,50€
Tulipa 0.30	2,10€
Caneca 0.40	2.70€
Estrela Galícia zero 0,25 cl	1.90€
Super Bock Stout 0.33 cl	1.90€
1906 Reserva	2.70€
1906 Red Vintage	2.80€
1906 Black Coupage	2.80€

Cafetaria

Café	1.00€
Descafeinado	1.00€
Abatanado	1.30€
Café Duplo	2.00€
Meia de Leite	1.70€
Chá	1.30€
Capucino	2.00€
Chocolate quente	1.80€
Irish Coffee	7.00€

Vinho da Casa

Tinto

Red/rouge	
Copo	2.00€
Cave do Gira (0.50cl)	5.00€
Cave do Gira Litro	9.00€

Branco

White/blanc	
Copo	2.00€
Cave do Gira (0.50cl)	5.00€
Cave do Gira Litro	9.00€

Rosé

Rosé	
Copo	2.00€
Jarro (0.50cl)	5.00€
Garrafa (0.70cl)	8.00€

Verde

Verde	
Copo	2.00€
Jarro (0.50cl)	5.00€
Garrafa (0.75cl)	8.00€