



APERITIVOS

Pão, Manteiga & azeite aromatizado **3€** ✓

Glúten e lactose

Tapenade **3€** ✓

Azeitonas **2€**

Salada verde **4€** ✓

Húmus **6€** ✓

Paté Campagne **7€**

Enchidos Portugueses **14€**

Queijos Portugueses **15€** ✓

Lactose

Tábua mista **16€**

Lactose

TOSTAS

Tosta de queijo de cabra e pistachios **9,5€** ✓

Lactose e frutos secos

Tosta de salmão fumado e crème fraiche **9€**

Lactose

Tosta de presunto, azeitona e queijo da ilha **8€**

Lactose

PRATINHOS

Creme de cenoura **6€** ✓

Salada de cogumelos, cevada e espinafres **9€** ✓

Lactose e frutos secos

Crepes de alfarroba **8€**

Lactose e glúten

Fondue de queijo e linguiça picante **9€**

Lactose

Ovo a baixa temperatura em ninho de cebola **8€** ✓

Lactose

Ceviche de atum **11€**

Tártaro de novilho **11€**

Frutos secos

Cavala curada em cebolada **9€**

Salada de batata doce **7,5€** ✓

Lactose

Opções vegetarianas ✓



PRATOS

Bacalhau com migas **15€**

Glúten

Bochecha de porco com molho de vinho tinto e puré de batata doce **13€**

Lactose

SOBREMESAS

Cardomomo e maracujá **4,5€** ✓

Crumble de maçã **4,5€** ✓

Lactose, glúten e frutos secos

Chocolate, caramelo e amendoim **5€** ✓

Lactose, glúten e frutos secos

Gelados e Sorvetes **4€** ✓

Fruta **3€** ✓

Opções vegetarianas ✓

Disposições legais

Será um prazer esclarecer os nossos clientes sobre os ingredientes dos nossos menus.

Se possui alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, informe-nos para que possamos preparar o seu menu de acordo.

Tenha em atenção que a cozinha não tem ambiente controlado pelo que poderá haver contaminação cruzada.

Todos os preços são afixados em euros e têm IVA incluído à taxa em vigor.

Existe livro de reclamações.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.



APPETIZERS

Bread, butter & flavoured olive oil **3€** ✓

Gluten and lactose

Tapenade **3€** ✓

Olives **2€**

Green salad **4€** ✓

Hummus **6€** ✓

Pâté de campagne **7€**

Portuguese cured meats **14€**

Portuguese cheeses **15€** ✓

Lactose

Portuguese cheeses and sausages board **16€**

Lactose

TOASTIES

Goat cheese toast and pistachios **9,5€** ✓

Lactose and nuts

Smoked salmon toast and crème fraiche **9€**

Lactose

Smoked ham, olive and Island cheese toast **8€**

Lactose

SMALL COURSES

Carrot cream soup **6€** ✓

Mushrooms, barley and spinach salad **9€** ✓

Lactose and dried fruit

Carob crepes **8€**

Lactose and gluten

Cheese and spicy sausage fondue **9€**

Lactose

Egg cooked at low temperature in a nest of onions **8€** ✓

Lactose

Tuna ceviche **11€**

Beef tartar **11€**

Dried fruit

Cured mackerel on scallions **9€**

Sweet potato salad **7,5€** ✓

Lactose

Vegetarian options ✓



COURSES

Cod fish with "migás" 15€

Gluten

Pork cheek with red wine sauce and sweet potato puree

13€

Lactose

DESSERTS

Cardomom and passion fruit 4,5€ ✓

Apple crumble 4,5€ ✓

Lactose, gluten and dried fruit

Chocolate, caramel and peanut 5€ ✓

Lactose, gluten and dried fruit

Homemade ice-cream and sorbets 4€ ✓

Fruit 3€ ✓

Vegetarian options ✓

Legal Provisions

We will be pleased to provide any further clarification about the ingredients used in our menus.

Should you have any food allergies or a special dietary request, please let us know so we can prepare your menu accordingly.

Please note that the kitchen has no controlled environment so there may be cross-contamination.

All prices are in euros and include VAT.

A guest complaints book is available.

No dish, food or drink will be charged for if it was not requested by the customer and if it remains untouched by the customer.



APÉRITIFS

Pain, beurre & huile d'olive aromatisé **3€** ✓

Gluten et lactose

Tapenade **3€** ✓

Olives **2€**

Salade verte **4€** ✓

Hummus **6€** ✓

Pâté de Campagne **7€**

Charcuteries portugaises **14€**

Fromages portugais **15€** ✓

Lactose

Ardoise de fromage et charcuterie **16€**

Lactose

TARTINES

Tartine de fromage de Chèvre et pistaches **9,5€** ✓

lactose et fruits secs

Tartine de saumon fumé et crème fraîche **9€**

Lactose

Tartine de jambon de pays, olives et fromage da *ilha* **8€**

Lactose

PETITES ASSIETTES

Velouté de carotte **6€** ✓

Lactose

Salade de champignons **9€** ✓

Lactose et fruits secs

Crêpes de fèves de caroube **8€**

Lactose et gluten

Fondue de fromage et chorizo **9€**

Lactose

Oeuf cuit à basse température et nid d'oignon **8€** ✓

Lactose

Ceviche de thon **11€**

Tartare de bœuf **11€**

Fruits secs

Maquereau affiné sur les oignons verts **9€**

Salade de Patate Douce **7,5€** ✓

Lactose



ASSIETTES

Morue aux « migas » **15€**

Gluten

Joue de porc avec sauce au vin rouge et purée de patate douce **13€**

Lactose

DESSERTS

Cardamonne et fruit de la passion **4,5€ ✓**

Crumble aux pommes **4,5€ ✓**

Lactose, gluten et fruits secs

Chocolat, caramel et cacahuètes **5€ ✓**

Lactose, gluten et fruits secs

Glaces et sorbets maison **4€ ✓**

Fruit **3€ ✓**

Options végétariennes ✓

Dispositions légales

C'est avec plaisir que nous informons nos clients sur les ingrédients de nos menus.

Si vous êtes allergique à un aliment ou si vous suivez un régime spécial, merci de nous le faire savoir afin que nous puissions préparer le menu qui vous convient.

Veillez noter que la cuisine n'a pas d'environnement contrôlé, ce qui pourrait entraîner une contamination croisée.

Tous les prix sont indiqués en euros TVA comprise.

Nous avons un livre de réclamations.

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson ne doit être payé, s'il n'a pas été commandé par le client et s'il n'y a pas touché.