



ESPECIALIDADES | SPECIALTIES

FONDUE DE QUEIJO E LINGUIÇA PICANTE <i>CHEESE AND SPICY SAUSAGE FONDUE</i> Lactose	9€
TÁBUA DE ENCHIDOS PORTUGUESES <i>PORTUGUESE CURED MEATS BOARD</i>	15€
TÁBUA DE QUEIJS PORTUGUESES <i>PORTUGUESE CHEESE BOARD</i> Lactose	16€ ✓
TÁBUA MISTA <i>PORTUGUESE CHEESES AND SAUSAGES BOARD</i> Lactose	17€
CHOURIÇO ASSADO <i>ROASTED CHOURIÇO</i>	6.5€
MORCELA DE CEBOLA ASSADA <i>ONION "MORCELA"</i>	6€

FONDUE DE QUEIJO (COM LINGUIÇA PICANTE)

CHEESE FONDUE (WITH SPICY SAUSAGE)

ESCOLHA DOIS QUEIJS: | CHOOSE TWO CHEESES:

		80gr	160gr
APPENZELLER AOC	+	4€	8€
TOGGENBURGER	+	4.5€	9€
LE GRUYÈRE AOC	+	5€	10€
COMTÉ AOC	+	3.5€	7€
MONTFORTER	=	3.5€	7€
KLOSTERALER	=	3.5€	7€
VORARLBERGER BERGKASE 10 MESES	=	4€	8€
NAPF SUIÇO ROLF BEELER	+	5€	10€

COMO PREFERE O SEU FONDUE:

HOW WOULD YOU LIKE YOUR FONDUE:

NO PÃO ALENTEJO SERVED ON BREAD FROM ALENTEJO	2€
NA BROA DE MILHO SERVED ON CORN BREAD	2.5€



ENCHIDOS PORTUGUESES PORTUGUESE CURED MEATS

CRIE A SUA TÁBUA | CREATE YOUR BOARD

	100GR	1000GR
CHOURIÇA TRADICIONAL	2.5€	13.5€
CHOURIÇA DE JAVALI	4€	22€
CHOURIÇO DE PERÚ	3€	17€
BARRIGA FUMADA	2.5€	13.5€



PRESUNTO RESERVA 24 MESES	5€	50€
PRESUNTO GRANDE RESERVA 30 MESES	6.5€	65€
CHOURIÇA DE PORCO	3€	12€
CACHAÇO DE PORCO	4€	20€

SELEÇÃO DE ALHEIRAS SELECTION OF "ALHEIRAS"

ALHEIRA TRADICIONAL	5.5€
ALHEIRA COM PINHÕES	7€
ALHEIRA COM COGUMELOS E SHITAKE	5.5€
ALHEIRA DE CAÇA	8.5€

SELEÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS DISPONÍVEL NA NOSSA LOJA.

THE CHEESE AND SAUSAGES SELECTION ARE AVAILABLE IN OUR STORE.

UMA VEZ QUE TRABALHAMOS COM PRODUTOS FRESCOS, ESTES PODEM VARIAR CONSOANTE DISPONIBILIDADE.

AS WE ONLY SERVE FRESH PRODUCTS, SOME ITEMS MAY CHANGE ACCORDING TO AVAILABILITY.

PREÇO INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
ALL PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT



APERITIVOS | APPETIZERS

Pão, Manteiga & azeite aromatizado 3€ ✓

Glúten e lactose

Bread, butter & flavoured olive oil ✓

Gluten and lactose

Tapenade 3€ ✓

Azeitonas 2€

Olives

Húmus 6€ ✓

Hummus

TOSTAS | TOASTS

Tosta de queijo de cabra e pistáchios 9,5€ ✓

Lactose e frutos secos

Goat cheese toast and pistachios

Lactose and nuts

Tosta de salmão fumado e crème fraiche 9€

Lactose

Smoked salmon toast and crème fraiche

Lactose

Tosta de presunto, azeitona e queijo da ilha 9€

Lactose

Smoked ham, olive and Island cheese toast

Lactose



PRATINHOS | SMALL COURSES

Creme de cenoura 6€ ✓

Carrot cream soup

Sopa de melão e presunto 6€

Melon and smoked ham soup

Salada verde 4€ ✓

Green salad ✓

Salada de cogumelos, cevada e espinafres 9€ ✓

Lactose e frutos secos

Mushrooms, barley and spinach salad ✓

Lactose and dried fruits

Crepes de alfarroba 8€

Lactose e glúten

Carob crepes

Lactose and gluten

Ovo a baixa temperatura em ninho de cebola 8€ ✓

Lactose

Egg cooked at low temperature in a nest of onions ✓

Lactose

Ceviche de atum 11€

Tuna ceviche

Tártaro de novilho 11€

Frutos secos

Beef tartar

Dried fruits

Cavala curada em cebolada 9€

Cured mackerel on scallions

Salada de batata doce 7,5€ ✓

Lactose

Sweet potato salad ✓

Lactose

Opções vegetarianas ✓

Vegetarian options ✓



PRATOS | MAIN COURSES

Bacalhau com migas **16€**

Glúten

Cod fish with "migas"

Gluten

Bochecha de porco com molho de vinho tinto e puré de batata doce **15€**

Lactose

Pork cheek with red wine sauce and sweet potato purée

Lactose

SOBREMESAS | DESSERTS

Cardomomo e maracujá **4,5€** ✓

Cardomom and passion fruit ✓

Crumble de maçã **4,5€** ✓

Lactose, glúten e frutos secos

Apple crumble ✓

Lactose, gluten and dried fruit

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

Lactose, glúten e frutos secos

Chocolate, caramel and peanut ✓

Lactose, gluten and dried fruit

Fruta **3€** ✓

Fruit ✓

Opções vegetarianas ✓

Vegetarian options ✓

