



COUVERT | COVERT

Pães artesanais, azeitonas alentejanas, queijo regional & chutney de tomate 4 p.p
Bread selection, moorish olives, regional cheese and tomato chutney

ENTRADAS | APPETIZERS

Tártaro de atum do Atlântico, pickle de gengibre rosa, verduras, vinagrete de lima 16
Atlantic tuna tartar with pickled ginger, baby leaves and lime vinaigrette

"Patê en croûte" de veado, folhinhas frescas, molho Cumberland 18
"Patê en croûte" of venison, greeneries and Cumberland sauce

Salmão fumado da Noruega, ervas aromáticas, emulsão cítrica 14
Smoked Norwegian salmon with aromatic herbs and citric emulsion

Carpaccio de novilho "Black Angus", folhinhas frescas, queijo parmesão, alcaparras e molho de amendoim picante 16
Black Angus beef carpaccio, mesclun leaves, Parmesan cheese, capers and peanut-chili dressing

PEIXE E MARISCO GRELHADO FISH & SEAFOOD

Peixes servidos com batata nova dourada no forno
All fish served with golden roasted baby potatoes

Camarão tigre "Jumbo" manteiga de chili e côco, arroz branco (2 peças) 48
Jumbo tiger prawns in coconut & chili butter, white rice (2 pieces)

Bife de atum dos Açores (250g) 32
Tuna steak from Azores

Peixe do dia 28
Catch of the day

Adicione a sua guarnição preferida | Add your preferred side 5

arroz | batata assada | batata frita | batata gratinada | batata gomos | batata esmagada
salada mista | espinafres à la crème | espargos verdes | legumes cozidos | aros de cebola

rice | baked potatoes | french fries | dauphinoise potato | potato wedges | mashed potato
mixed salad | spinach à la crème | asparagus | mixed vegetables | onion rings

PETISCOS | TAPAS

Tâmaras com bacon crocante 12
Dates wrapped in crispy bacon

Pimentos padrón e crumble de queijo azul 8
Padron peppers with blue cheese crumble

Bolinho de caranguejo com creme de alho 9
Crab cake with garlic cream

Camarões de Moçambique salteados "Piri-piri" 16
Piri-piri fried Mozambique prawns

Asinhas de frango com chili doce 9
Chicken wings with sweet-chili dip

SOPAS | SOUPS

Bisque de lagosta 9
Classic lobster bisque

Creme de legumes 6
Vegetable cream soup

Sopa de cebola gratinada com queijo Gruyère 8
French onion soup with Gruyère cheese gratin

SALADAS | SALADS

Salada de espinafres bébé, crumble de noz, pêra e molho de mel de laranja 12
Baby spinach salad with walnut crumble, pear and orange honey dressing

Salada de Camarão e cremoso de abacate sobre carpaccio de ananás, molho cocktail e rebentos 20
Shrimp salad with creamy avocado served on pineapple carpaccio, cocktail sauce and micro leaves

Tomate & mozzarella "Di bufala" molho verde 12
Tomato & buffalo mozzarella with green sauce

Salada "Piri Piri" 24
Tiras de lombo de Black Angus e queijo gorgonzola, canónigos, caju picante e balsâmico de framboesas
"Piri Piri" salad
Strips of Black Angus Beef Tenderloin and gorgonzola cheese, lamb lettuce, spiced cashew and raspberry balsamic

CARNE NO CARVÃO | CHARCOALED MEAT

A Nossa Seleção Black Angus | Our Black Angus Selection

Todos servidos com batata gratinada
All dishes served with dauphinoise potato

Entrecosto de porco alentejano assado a baixa temperatura com molho barbecue (450 gr) 28
Slowly-roasted Iberian black pork ribs with barbecue sauce

Clássico franguinho piri-piri, batata rústica, salada de tomate, cebola & oregãos 19
Classic piri-piri chicken served with house fries and tomato-onion-oregano salad

Tornedó de novilho irlandês alimentado com erva (250g) 39
Matured beef tenderloin grass fed from Ireland

Bife da vazia EUA alimentado com milho (300g) 34
Striploin "USA corn fed"

Realce a sua experiência culinária com
Enhance your culinary experience with

Fígado de pato | Foie Gras 14
Cauda de lagosta | Spiny lobster tail 18

Temperatura de Confecção | Cooking Temperature

53°C – 55°C | Mal passado - Avermelhado por dentro e rosado por fora
Rare - Red inside, pink outside
56°C – 60°C | Médio mal - Avermelhado por dentro e com + cor por fora
Medium rare - Red inside, colored outside

Bife do acém maturado da Irlanda alimentado a erva (300g) 38
Rib eye steak of matured grass fed beef from Ireland

Bife da aba "USA" alimentado a milho (300g) 32
Corn fed USA chuck-flap

Vazia de vitela da Holanda (400g) 28
Veal sirloin from The Netherlands

Tomahawk prime – costela do acém de novilho da Austrália alimentado com cereais (1 kg – 2 pax) 95
Tomahawk prime steak – matured grain fed from Australia (1kg-2pax)

T-bone maturado da Irlanda alimentado com erva (550 gr) 48
Grass fed T-bone steak from Ireland

Carré de cordeiro do Chile (450 gr) 36
Rack of Chilean mountain baby lamb

Carré de borrego da Nova Zelândia (450 gr) 34
Rack of New Zealand lamb

Picanha americana alimentada a milho (250g) 28
Thin USA grain fed rump slices

Escolha o seu molho favorito
Choose your favorite sauce

Chimichurri, 3 pimentas, holandês, bearnês, roquefort
Chimichurri, 3 peppers, hollandaise, bearnaise, roquefort

61°C – 65°C | Médio - Rosado por dentro e cerca de 2/3 grelhado
Medium - Pink
66°C – 71°C | Médio bem - Praticamente grelhado, mas húmido
Medium well - Whole cooked but moist
>72° | Bem Passado - Sem sangue por dentro
Well done - Without blood

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Ceviche vegetariano de batata doce, chili, gengibre e coentros 14
Vegetable ceviche, sweet potato, chili, ginger and coriander

Caril de tofu e legumes com grão de bico, espinafres e couve-chinesa, servido com arroz 19
Tofu curry with chick peas, spinach and kale, white rice

Penne al'arrabiata com tomate, malagueta fresca e alho 12
Penne al'arrabiata with tomato, fresh chili and garlic

SOBREMESA | DESSERT

Tarte de limão merengada 9
Meringue & lemon pie

Cheesecake de chocolate branco com laranja 10
White chocolate and orange cheesecake

Mousse de chocolate (sem glúten) 8
Chocolate mousse (gluten-free)

Classica "banoffee" banana, caramelo, leite condensado com gelado de caramelo 9
Classic "banoffee", banana, toffee, condensed milk with caramel ice cream

Salada de citrinos com gelado de côco (tangerina, toranja, laranja e limão) 9
Citrus fruit "soup" with coconut ice-cream (mandarine, grapefruit, orange & lemon)

Tarte de maçã quente com gelado de baunilha 9
American warm apple pie with a vanilla ice-cream scoop

Seleção de gelados e sorvetes artesanais, por bola 5
Baunilha - Chocolate - Morango - Caramelo
Ferrero Rocher - Limão - PiriPiri - Tangerina
Artisanal ice cream, per scoop
Vanilla - Chocolate - Strawberry - Caramel
Ferrero Rocher - Lemon - PiriPiri - Tangerine

O consumo de carnes, aves, peixe, marisco ou ovos mal passados pode aumentar o risco de doenças transmitidas por alimentos, especialmente no caso de possuir problemas de saúde.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of foodborne illness, especially in case of certain medical conditions.

Servimos apenas os melhores produtos, pelo que lamentamos se ocasionalmente algum prato não estiver disponível
We serve only the best products, so please forgive us if any dish is occasionally not available

Agradecemos as consultas de clientes que desejam saber se algum dos nossos pratos contém um determinado ingrediente. Por favor, informe-nos de qualquer alergia ou necessidade dietética especial que devamos ter em consideração ao preparar a sua comida. | We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Todos os preços em euros (€). IVA incluído à taxa legal em vigor. All prices in euros (€). VAT included at legal rates applied | Caso tenha alguma alergia alimentar informe-nos, para o esclarecermos sobre a composição dos pratos. Should you have any food allergies, please inform our service personnel. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.