

Para Começar

Appetizers

Couvert

€ 4.00 p.p.

Ovos mexidos com espargos e farinha de Estremoz

Scrambled eggs with asparagus and "farinha" from Estremoz

€ 9.50

Salada fresca de sapateira com pedaços de fruta tropical, palmito e nozes

Fresh crab salad with tropical fruit, palm cabbage and walnuts

€ 13.00

Salada de rosbife e queijo feta com vinagrete de mostarda

Roast beef and feta cheese salad with mustard vinaigrette

€ 12.50

Carpaccio de vieiras com vinagrete de manga

Scallops carpaccio with mango vinaigrette

€ 14.50

Arroz do Chefe

Chef's Rice

Arroz malandrinho de lingueirão

Local razor shell rice

€ 24.50

Arroz de forno com borrego do monte

Traditional baked rice with lamb

€ 21.00

Arroz malandrinho lagosta vermelha

Red lobster rice

€ 26.00

Massas

Pastas

Linguini com amêijoas à Bolhão Pato

Linguini with local clams, olive oil, garlic and coriander

€ 18.50

Linguini de choco com gambas

Linguini with cuttle-fish and shrimp

€ 16.50

Fettuccini de cogumelos com magret de pato

Mushroom fettuccini with duck magret

€ 16.50

Opções Vegetarianas disponíveis diariamente

Daily vegetarian chef suggestions

€ 19.00

Pratos Principais do Atlântico

Atlantic Main Courses

Estaladiço de bacalhau à Brás sobre espargos grelhados

Cod fish sautéed with whole egg wrapped in crispy filo dough, over green grilled asparagus

€ 20.50

Tranche de salmão (levemente curado e fumado) rôti, sobre ratatouille de mexilhões, legumes e poejos

Roasted salmon fillet (lightly cured and smoked), with mussels, vegetables and pennyroyal ratatouille

€ 22.00

Polvo no tacho à lagareiro com grelos salteados

Octopus in the pot

€ 24.50

Camarão tigre grelhado sobre crocante de batata e salada fresca

Grilled tiger shrimp with chips and vegetable salad

€ 27.50

Pratos Principais de Carne

Meat Main Courses

Medalhões de porco preto à alentejana com vieiras sobre esparregado

Black pork medallions with scallops over spinach

€ 25.00

Tornedó de novilho com cogumelos portobello, acelgas e migas de abóbora

Tenderloin tornedos with Portobello mushrooms, green leaves and pumpkin "migas"

€ 26.00

Nacos de peito de frango do campo corados, sobre trufado de batata, ervilhas à francesa e hortelã

Braised chicken breast, mashed potato with truffle oil, peas and mint

€ 19.50

Menu Mar e Mar

Amuse bousche

Ovos mexidos com espargos verdes
e farinha

*Scrambled eggs with asparagus and
"farinheira"*

Arroz "malandro" de Lingueirão

Local razor shell rice

Tortas de Azeitão com sorvete de
Moscatel

Azeitão's pie with muscatel sorbet

Vinho a copo branco ou tinto, Chão
das Rolas, Herdade da Comporta

White or Red Wine by the glass

Café / *Coffee*

38.00€ / 38.00€

Menu Terra e Mar

Amuse bousche

Salada de Sapateira e fruta tropical

Crab salad with tropical fruit

Camarão Tigre Grelhado sobre
crocante de batata e salada fresca

*Grilled tiger shrimp with chips and vegetable
salad*

Petit gâteau de abóbora menina,
com sorbet de limão e nozes

*Pumpkin "petit gâteau" with walnuts and
lemon sorbet*

Vinho a copo branco ou tinto,
Herdade da Comporta

White or Red Wine by the glass

Café / *Coffee*

56.00€ / 56.00€



Iva Incluído / Vat Included

Válido a partir de 01/01/2014 / Valid from 01/01/2014

Neste estabelecimento existe livro de reclamações / Complaint book available

h&g
RESTAURANT
by blue&green

Domingo a Quinta das 20:00 às 22:30
Sexta-feira e Sábado das 20:00 às 23:00
