



ACEPIPES | ENTRÉES  
STARTERS | VORSPEISEN

CREME   CREAM SOUP	9,50
de abóbora com castanha salteada   <b>potiron et châtaigne braisée</b> of pumpkin with sautéed chestnut   <b>von Kürbis mit sautiertem Kastanien</b>	
BISQUE	12,00
de sapateira com torrada e “rouille”   <b>tourteaux avec du pain grillé et rouille</b> of crab with toast and “rouille”   <b>Krabbenmit getoasteten Brotstücken und “rouille”</b>	
FEIJÃO VERDE   HARICOTS VERTS   GREEN BEAN   GRÜNER BOHNEN	7,00
ovo escalfado e bacon   <b>œuf poché et bacon</b> with poached egg and bacon   <b>mit pochiertes Ei und Speck</b>	
COGUMELOS   CHAMPIGNONS   MUSHROOMS   PILZEN	8,00
em espuma e ovo cozido a 64°C   <b>espuma et un œuf parfait 64°C</b> In foam and egg cooked at 64°C   <b>im Schaummantel und Eier Parfait 64°C</b>	
“MME. LA SALADE”	11,00
alface e legumes confitados   <b>salade et légumes confites</b> lettuce assortment with confit vegetables   <b>gemischte Salat mit Gemüse-Confit</b>	
SALADA CAESAR DESCONSTRUÍDA   SALADE CAESAR DÉCONSTRUIT	12,00
CAESAR SALAD DECONSTRUCTED   SALAT CAESAR DEKONSTRUIERT	



PATÉ | PASTETE 12,00

em crosta e aipo “rémoulade” | **en croute et céleri rémoulade**

In crust and celery “rémoulade” | **In krust mit Sellerie “rémoulade”**

CARPACCIO 15,00

de peixe da nossa costa, marinado com azeite e abacate

**de poisson local mariné à l´huile d´olive et avocat**

of fish from our waters, marinated with olive oil and avocado

**von fisch einheimisches mit Olivenöl und Avocado**

TÁRTARO | TARTARE | TARTAR 18,00

de novilho com chips de batata caseira

**de bœuf, chips de pomme de terre maison**

of veal “couper au couteau” and homemade potato chips

**von rindfleisch “couper au couteau” und hausgemachte kartoffelchips**



PRATOS PRINCIPAIS | LES PLATS PRINCIPAUX  
MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

LEGUMES BIOLÓGICOS   LEGUMES BIOLOGIQUES ORGANIC VEGETABLES   BIO-GEMÜSE em fricassé com seitan   <b>en fricassée au seitan</b> In fricassee with seitan   <b>in frikassée mit seitan</b>	15,00
RISOTTO BIOLÓGICO   RISOTTO BIOLOGIQUE ORGANIC RISOTTO   BIO RISOTTO com misto de cogumelos   <b>à la fricassée de champignons</b> with mushrooms assortment   <b>aus Pilzvariationen</b>	20,00
CANNELLONI de espinafres, requeijão e mozzarella   <b>au épinard, «requeijão» et mozzarella</b> of spinach, cottage and mozzarella   <b>von spinat, «requeijão» und mozzarella</b>	13,00
PENNE com frutos do mar   <b>aux fruits de mer</b> with shellfish   <b>mit meerfrüchte</b>	22,00
PARGO   PAGRE   SEA BREAM   SEEBRASSEN à “meuniere” com legumes da estação   <b>meunier aux légumes de saison</b> “meuniere” with seasonal vegetables   <b>“meuniere” mit gémuse der saison</b>	20,00
PEIXE-ESPADA   SABRE NOIR SCABBARD FISH   SCHWARZER DEGENFISCH a vapor com espigos de couve, arroz integral «verene negro» biológico <b>cuit à la vapeur aux « grelos » de choux, riz «verene noir» biologique</b> steamed with cabbage, organic brown rice «verene negro» <b>mit Kraut und braunem Bioreis «verene negro»</b>	20,00
BODIÃO   POISSON PERROQUET   PARROT FISH   PAPAGEIEN FISH assado com espinafres e courgete salteados e chouriço <b>rôti au épinard et courgette sautés et chorizo</b> roasted with sautéed spinach and zucchini, chorizo <b>braten mit gebraten spinat und zucchini, chorizo</b>	25,00

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



<b>BACALHAU   MORUE   COD FISH   KABELJAU</b>	<b>25,00</b>
confitado, coulis de salsa e gratinado “dauphinois” de batata doce <b>confit, coulis de persil et gratin dauphinois de pomme de terre douce</b> confit, parsley coulis and sweet potato gratin “dauphinois” <b>confit, Petersilsauce und süßes Kartoffelgratin nach “dauphinois” Art</b>	
<b>FRANGO DO CAMPO   POULET   CHICKEN   BIO-HUHN</b>	<b>21,00</b>
assado com puré de batata “ratte”   <b>rôti et purée de pomme de terre «ratte»</b> roasted with “ratte” mashed potato   <b>gebratenes mit Kartoffelpüree</b>	
<b>PORCO PRETO   COCHON NOIR   BLACK PORK   SCHWEINELENDE</b>	<b>23,00</b>
à Alentejana   <b>à L´Alentejana</b> On Alentejo´s style   <b>auf Alentejo Art</b>	
<b>BORREGO   AGNEAU   LAMB   LAMM</b>	<b>23,00</b>
carré assado, crosta de ervas e couscous regional <b>carré rôti, croûte d´herbes et couscous régional</b> roasted rack, herbs crust an local couscous <b>gebratenes karree mit Kräuterkruste und einheimischem Couscous</b>	
<b>HAMBURGER BISTRO   BISTRO HAMBURGER (220 gr.)</b>	<b>25,00</b>
com queijo de ovelha   <b>au fromage de brebis</b> with sheep cheese   <b>mit Schafskäse</b>	
<b>VITELA   VEAU   VEAL   KALB</b>	<b>25,00</b>
jarrete confitada com cenoura e cebola cocktail <b>jarret confit au carotte et oignon cocktail</b> jarret” confit with carrot and cocktail onions <b>confit nach “Jarret” Art mit Karotten und Zwiebelcocktail</b>	
<b>NOVILHO   BŒUF   VEAL   KALB</b>	<b>30,00</b>
ao estilo de “Rossini”   <b>au style de “Rossini”</b> on “Rossini” style   <b>auf “Rossini” Art</b>	



## SOBREMESAS | DESSERTS

SINFONIA DE FRUTAS   SYMPHONIE DE FRUITS FRUIT SYMPHONY   FRÜCHTEN SYMPHONIE em carpaccio   <b>en carpaccio</b>   carpaccio   <b>carpaccio</b>	6,00
MARACUJÁ   FRUIT DE LA PASSION PASSION FRUIT   PASSIONFRUCHT "Ile flottante"   " <b>Ile flottante</b> "   "Floating Island"   " <b>Floating Island</b> "	6,00
LIMÃO   CITRON   LEMON   ZITRONEN tart   <b>törtchen</b>   tarte   <b>tarte</b>	8,00
BANANA   BANANE à moda do cheese-cake   <b>à la façon d´un cheese-cake</b> Cheesecake   <b>Käsekuchen</b>	8,00
CASTANHA   MARRONS   CHESTNUT   KASTANIEN e seu éclair   <b>éclair</b>   éclair   <b>éclair</b>	8,00
MIRTILO   MYRTILLE   BLUEBERRY   BLAUBEERKUCHEN em Babá e pistachio   <b>au Baba et pistache</b> baba and pistachio   <b>babá und pistazie</b>	8,00
CHOCOLATE   CHOCOLAT   SCHOKOLADE menta & chocolate   <b>menthe &amp; chocolat</b> peppermint & chocolate   <b>pfefferminze &amp; shokoladen</b>	10,00
QUEIJO   FROMAGE   CHEESE   KÄSE sortido de queijos regionais e D.O.P. <b>assortiment de fromages Portugais A.O.P.</b> assortment of D.O.P. Portuguese cheeses <b>auswahl an Portugiesischen käse D.O.P.</b>	12,00