



COMIDA
FOOD

COUVERT

Seleção de pães

Variety of bread

€ 2.50

Seleção de manteiga e azeite

Butter & extra virgin olive oil

€ 2.50

ENTRADAS E ACEPIPES STARTERS

Camarão braseado com citronela, manga, coco e chilly

Braised shrimp with citronela, mango, coconut and chilly

€ 17.00

Queijo Camembert gratinado com mel, alecrim e nozes torradas

Camembert cheese au gratin with honey, rosemary, roasted walnuts

€ 16.00

Chamuças orientais com maionese de laranja, kumquat e citrinos

Oriental samosas with orange mayonnaise, kumquat and citrus

€ 9.50

Torricado de bacalhau com azeite de alho e emulsão de pimentos

Grilled codfish and bread with garlic olive oil and bell pepper emulsion

€ 14.50

Coração de alface romana grelhada com vinagrete balsâmico, frutos secos e pimenta preta

Grilled romaine lettuce with balsamic vinegar, dried fruits and black pepper

€ 8.50

SOPA SOUP

Sopa do dia

Soup of the day

€ 4.50

Aveludado de couve-flor com iogurte natural, amêndoa e cebolinho

Caulliflower velvety with natural yogurt, almonds and chives

€ 5.50

Caldo verde de batata doce com chouriço crocante

Green cabbage soup with sweet potatoes and crunchy chorizo

€ 5.50

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efetuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Este estabelecimento dispõe de livro de elogios.

Our dishes may contain nuts, seeds or traces of food that can cause allergies or food intolerance. If you need information about the detailed composition of the dishes, please consult our collaborators before ordering. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is not used. This establishment has a complaints book. This establishment has a compliment book.

IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR.
VAT INCLUDED

R · E · A · L
COZINHA
RESTAURANTE - BAR

MASSA & RISOTTO

PASTA & RISOTTO

Gnochis com pesto de tomate seco, burrata e cherry assado Gnochi with dried tomato pesto, burrata and roasted cherry tomato	€ 21.00
Risotto de camarão e espargos aromatizado com lima e coentros Shrimp risotto with asparagus flavored with lime and coriander	€ 19.50
Bulgur com cogumelos, espargos e abóbora Bulgur with mushrooms, asparagus and pumpkin	€ 14.00
Tagliatelli fresco à Napolitana com camarão e manjeriço Fresh Neapolitan style tagliatelli with prawns and basil	€ 19,00

PEIXE

FISH

Polvo a baixa temperatura com batata doce assada e pimentos padron Roasted octopus (low temperature) with sweet potato and padron pepper	€ 23.00
Bacalhau à Lagareiro com creme de alho assado e azeite de coentros Grilled cod fish with roasted garlic cream and coriander olive oil	€ 22.00
Salmão corado com legumes e molho de citrinos Grilled salmon with vegetables and citrus dressing	€ 22.50
Lombo de atum grelhado com salada de duas batatas e molho Tzatziki Grilled tuna loin with two potatoes salad and Tzatziki sauce	€ 24.00

CARNE

MEAT

Peito de frango com manteiga de avelã, lâminas de curgete grelhada e crumble de farinha Roasted chicken breast with hazelnut butter, grilled zucchini and smoked sausage crumble	€ 18.00
Lombinho de porco grelhado com molho chimichurri, puré batata doce e legumes assados Grilled pork tenderloin with chimichurri sauce, mashed sweet potatoes and roasted vegetables	€ 19.50
Entrecôte de novilho do Uruguai grelhado com flor de sal, batata brava e mistura de cogumelos e espargos Grilled boneless rib eye steak from Uruguay with potato and mixed mushrooms with asparagus	€ 22.50
Arroz cremoso de pato confitado com chouriço e cogumelos Confit duck rice with chorizo and mushrooms	€ 21.00

SOBREMESA

DESSERT

Pudim de ovos e caramelo com citrinos e flor de sal Egg and caramel pudding with citrus and fleur de sel	€ 9.50
Tarte de lima com morangos marinados e manjeriço Lime tart with marinated strawberries and basil	€ 9.00
Texturas de chocolate com fava tonka Chocolate textures with tonka bean	€ 8.00
Creme Brûlée de baunilha com framboesas Crème Brûlée with vanilla and raspberries	€ 7.50
Tábua de queijos com compota caseira Cheese board with homemade jam	€ 10.00
Prato de fruta laminada Sliced fruit	€ 7.50