



R · E · A · L
COZINHA
RESTAURANTE - BAR

Sábado das 12:30 às 15:30
Saturday 12.30am to 3.30pm

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.

Our dishes may contain nuts, seeds or traces of foods which might cause allergies or food intolerance. If you require information about the detailed composition of the dishes, please ask our employees, before making your order. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged unless requested by the customer or if it is unused by the customer. This establishment has a complaints book.





ENTRADA

STARTER

Peixinhos da horta e maionese de alho assado <i>Green bean tempura and roasted garlic mayonnaise</i>	€ 9.00
Camarão salteado, alho, malaguetas e xerém de coentros <i>Sautéed shrimp with garlic, chili peppers and coriander cornmeal</i>	€ 15.00
Torricado de bacalhau com pimentos assados <i>Grilled cod crostini with roasted peppers</i>	€ 13.00
Croquete de novilho, couve kale marinada e molho de mostarda <i>Beef croquette, marinated kale and mustard sauce</i>	€ 10.50

SOPA

SOUP

Sopa do dia <i>Soup of the day</i>	€ 4.50
Creme de camarão <i>Shrimp cream soup</i>	€ 7.50

PEIXE

FISH

Arroz de polvo <i>Octopus rice</i>	€ 18.00
Bacalhau à lagareiro com batata a murro e nabiça salteada <i>Grilled cod fish with jacket potato and sautéed turnip greens</i>	€ 24.00

CARNE

MEAT

Bife à Portuguesa <i>Portuguese-style steak</i>	€ 25.00
Cachaço de porco, migas de batata e espargos salteados <i>Pork neck, potato 'migas' and sautéed asparagus</i>	€ 18.00

SOBREMESA

DESSERT

Sericaia, limão e ameixa de Elvas <i>'Sericaia' with lemon notes and plums from Elvas</i>	€ 8.50
Farólias com creme inglês e canela <i>Floating islands with vanilla and cinnamon custard</i>	€ 7.00
Toucinho do céu e sorbet de tangerina <i>Traditional almond cake with tangerine sorbet</i>	€ 8.00
Crème brûlée de baunilha com framboesas <i>Crème brûlée vanilla with raspberries</i>	€ 8.00
Fruta laminada <i>Sliced fruit</i>	€ 7.50

