

Entradas frias – Cold starters

Pão e azeitonas – Bread and olives
€ 2.00

Couvert (pão, azeitonas, manteiga de chouriço e azeite) – Couvert (bread, olives, chorizo butter and olive oil)
€ 3.50

Variedade de Enchidos Ibérico com Queijos – Variety of Iberian Sausages with Cheese
€ 20.00

Meia dose – Half dose: € 15.00

Salada de polvo com vinagrete de lima e sal de marisco - Octopus salad with lime vinaigrette and seafood salt
€ 9.00

Salada de gambas com maionese de soja - Prawn salad with soy mayonnaise
€ 9.00

Salada de perolas de mozzarella e pesto – Mozzarella and pesto salad
€ 14.00

Carpaccio de Solomillo Ibérico com azeite de poejo e tomilho- Iberian beef carpaccio with pennyroyal oil and thyme
€ 18.00

Sopa fria – “Gazpacho à Espanhola”, “Salmorejo”– Spanish style cold soup
€ 12.00



Entradas quentes – Hot starters

Pezinhos de coentrada - Coriander pork feet
€ 8.50

Ovos mexidos com farinheira e creme de queijo - Scrambled eggs with pork sausage with cream cheese
€ 8.50

Farinheira assada - Roasted pork sausage
€ 8.00

Gambas “al Ajillo” – “Al ajillo” Prawns
€ 17.00[^]

Queijo “Chèvre” gratinado com compota de abóbora – “Chèvre” Cheese gratin with pumpkin jam
€ 9.50

Lulinhas fritas com salsa – Fried Squid with parsley
€ 15.00



Menu by: Chef Manuel Garcia

Independently minded

Pratos de peixe – Fish dishes

Sopa de Cação – Dogfish soup
€ 12.50

Robalo “4 Primaveras” - Sea bass “4 Springs”
€ 24.00

Skrei (Bacalhau fresco) – Skrei (Fresh Codfish)
€ 22.00

Bacalhau à “Zé do Pipo” - “Zé do Pipo” Codfish
€ 22.00

Salmão no forno com queijo gratinado - Baked Salmon with gratin cheese
€ 24.00

Tornedó de Robalo – Seabass tournedo stuffed
€ 25.00

Camarão Tigre – Tiger shrimp
€ 38.00

Pratos de Carne – Meats dishes

“Mil-folhas” de Secretos – Pork bacon blanket “Mil-folhas”
€ 25.00

Arroz cremoso de Bochechas de porco ibérico – Creamy rice with iberian pork cheeks
2 pax - € 26.00

Bochechas de porco estufadas – Stuffed pork cheeks
€ 18.00

Costeletas de Borrego fritas – Fried Lamb chops
€ 28.00

Mão de Borrego no forno – Roasted Lamb’s hand
2 pax, € 38.00

Opções Vegetarianas – Vegetarians Options

Risotto de Cogumelos – Mushroom Risotto
€ 16.00

Massa C/ Legumes – Pasta with Vegetables
€ 14.00

Brás de Alho Francês – Leek “à brás”
€ 12.50

Legumes grelhados com azeite de coentros - Grilled vegetables with coriander oil
€ 16.00

Menu by: Chef Manuel Garcia

PICANHA REAL

BEEF

À discrição ... | All you can eat...

★★★★★

Batatas fritas | Fried potatoes

Feijão preto | Black bean

Arroz | Rice

Banana | Banana

Ananás grelhado | Roasted pineapple

€ 28.00

*Até 6 anos ... grátis
Until 6 years old ... free*

*Até 15 anos ... € 19.00
Until 15 years ... € 19.00*

Da nossa grelha – From our grill

Robalo na grelha – Grilled sea bass

€24.00

Salmão na grelha – Grilled Salmon

€24.00

Bife da vazia grelhado – Grilled chuck Steak

€22.00

Costeletão grelhado (+/- 850gr) – Grilled Veal Chop (+/- 850gr)

€52.00

Secretos de porco iberico – iberian pork bacon blanket

€23.00

Costeletas de borrego grelhadas – Grilled Lamb chops

€28.00

Menu elaborado por :

*Menu elaborated by: **Chief Manuel Garcia***

Não deixe de experimentar as nossas doces inspirações
Be sure to try our sweet inspirations

Farófias – Traditional eggs white dessert
€ 3.50

Doces conventuais (Sericaia, Sopa dourada, Encharcada) – Regional conventual desserts
€ 4.50

Trilogia de doces conventuais – Regional desserts trilogy
€ 10.00

Fruta da época – Seasonal fruit
€ 3.00

Fruta tropical – Tropical fruit
€ 6.00

Misto de frutas – Mixed fruit
€ 7.00

Mousse de Chocolate – Chocolat Mousse
€ 3.50

Tarte de Queijo com Frutos Vermelhos - Cheese Pie with Red Fruits
€ 6.50



Couland de Chocolate com Laranja – Chocolat Couland with Orange
€ 7.50



Menu elaborado por:
Menu elaborated by: Chef Manuel Garcia

Os nossos pratos estão sujeitos a alterações de acordo com a disponibilidade de determinados produtos frescos.

IVA incluído á taxa legal em vigor.

Our dishes may vary according to the availability of fresh products.

Legal VAT included.