

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

Queijo merendeira de Rio de Moinhos - Rio de Moinhos cheese

€ 3.50

Paio de porco preto - Traditional black pork sausage

€ 7.00

Presunto - Ham

€ 9.00

Prato misto de paio de porco preto e presunto- Mix of black pork sausage and ham

€ 10.00

Fígado de coentrada – Coriander liver

€ 6.00

Salada de grão com bacalhau - Grain salad with codfish

€ 5.00

Salada de polvo - Octopus salad

€ 6.00

Salada de gambas - Prawn salad

€ 6.00

Feijão com atum - Beans with tuna salad

€ 5.00

Salada de ovas - Fish-egg salad

€ 6.00

Entradas quentes – Hot starters

Moelas de tomatada - Tomato gizzards
€ 7.50

Pezinhos de coentrada - Coriander pork feet
€ 7.50

Ovos mexidos com farinheira - Scrambled eggs with pork sausage
€ 7.50

Chouriço com ovos de codorniz - Roasted pork sausage with quail eggs
€ 7.50

Farinheira assada - Roasted pork sausage
€ 7.00

Gambas à guilho - Prawns with tomato
€ 10.00

Queijo gratinado com compota – Cheese gratin with jam
€ 6.00

Legumes grelhados - Grilled vegetables
€ 6.00

*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.*

Pratos de peixe – Fish dish

Robalo ao vapor – Steamed sea bass
€ 22.00

Robalo “4 primaveras” - Sea bass “4 springs”
€ 24.00

Bacalhau com crosta de azeitona - Codfish with olive crust
€ 22.00

Carnes grelhadas – Grilled meats

½ Frango à “Primavera” - “Primavera” ½ chicken
€ 12.00

Frango à “Primavera” - “Primavera” chicken
€ 22.00

Bife do acém - Chuck steak
€ 19.00

Bife do lombo - Sirloin steak
€ 26.00

Costeletão (+/- 850 gr) - Veal chop (+/- 850 gr)
€ 46.00

Secretos de porco preto - Black pork bacon blanket
€ 22.00

Lombo de porco - Pork loin
€ 18.00

Costeletas de borrego - Lamb chops
€ 26.00

Pratos da nossa confeção – Dishes of our confection

Costeletas de borrego fritas em azeite e alecrim - Lamb chops fried in olive oil and rosemary
€ 27.00

Bife do acém frito com ovo - Fried chuck steak with egg
€ 20.00

Bife do lombo frito com ovo - Fried sirloin steak with egg
€ 27.00

Hamburger “Primavera” - “Primavera” Hamburger
€ 16.00

Esparquete à bolonhesa - Spaghetti Bolognese
€ 14.00

Acompanhamentos – Side dishes

Batata frita / Arroz branco / Migas de tomate / Salada de Tomate / Legumes grelhados
French fries / White rice / Tomato bread crumb / Tomato salad / Grilled vegetables

Todos os nossos pratos de carne incluem a escolha de 2 acompanhamentos.

Os nossos pratos estão sujeitos a alterações de acordo com a disponibilidade de determinados produtos frescos.
IVA incluído á taxa legal em vigor.

All our meat dishes include a choice of 2 side dishes.
Our dishes may vary according to the availability of fresh products.
Legal VAT included



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

€ 5.00

Misto de frutas – Mixed fruit

€ 7.00

As nossas sobremesas de autor

Our signature desserts

A Laranjeira – The Orange village

€ 7.00

Chocolate e cogumelos – Chocolate and mushrooms

€ 7.00

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

IVA incluído à taxa legal em vigor.

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

Legal VAT included.