

| COUVERT |

| Torradinhas com Manteiga 2,90€ |

SOPAS | SOUPS | POTAGES

| Sopa de Legumes 2,80€ |

Vegetable Soup
Soup aux Légumes

*

| Sopa de Marisco 6,00€ |

Shellfish Soup
Bisque de Fruits de Mer

*

| Sopa de Peixe 6,00€ |

Fish Soup
Bisque de Poisson

MARISCOS | SEA FOODS | FRUITS DE MER

| Camarão da Nossa Costa Cozido kg 125.00€ |
Shrimps of Our Seacoast
Crevettes de Notre Côte

*

| Lagostins Cozidos ou Grelhados kg 125.00€ |
Norway Lobster
Langoustine

*

| Camarão Gigante Cozido ou Grelhado kg 57.50€ |
Boiled or Grilled Big Shrimps
Crevettes Géantes Pochées ou Grillées

*

| Percebas Cozidas ao Momento, kg de 70.00€ a 100.00€ |
Goose-Barnacle
Pied de Chèvres (du mer)

*

| Navalheiras Cozidas, kg 45.00€ |
Velvet Crab
Petit Crabe

*

| Ostras ao Natural (depuradas) kg 28.00€ |
Oyster
Huitre

*

| Santola Cozida com Recheio ou ao Natural kg 44.00€ |
Spyder-crab
Araignée-de-mer

*

| Sapateira Cozida com Recheio ou ao Natural kg 39.50€ |
Brown Crab
Crab Tourteau

| Canilhas Cozidas kg 92.50€ |

Canilhas (whelk)

Canilhas (buccin)

*

| Gambas kg 49.50€ |

Prawns

Gambas

*

| Ouriços do Mar ao Natural ou na Brasa kg 47.50€ |

Sea Urchins

Oursins Naturel

*

| Lagosta da Nossa Costa ao Natural com Salada Russa kg 125.00€ |

Lobster of our Seacoast with Russian Salade

Langouste de Notre Côte au Naturel avec Salade Russe

*

| Lagosta da Nossa Costa Grelhada com Arroz de Manteiga kg 125.00€ |

Grilled Lobster with Butter Rice

Langouste Grillée au Riz de Beurre

*

| Lavagante da Nossa Costa ao Natural com Salada Russa kg 85.00€ |

Natural Crayfish with Russian Salade

Homard au Naturel au Salade Russe

*

| Lavagante da Nossa Costa Grelhado com Arroz de Manteiga kg 85.00€ |

Grilled Crayfish with Butter Rice

Homard Grillée au Riz de Beurre

*

| Camarão Tigre Grelhado à “a antiga” com Batata Frita à Palha kg 85.00€ |

Tiger Prawns with Chips

Crevettes Tigres aux Frites

*

| Caranguejo Real (Alasca) ao Natural kg 98.00€ |

King Crab (Alasca)

| Carabineiros do Algarve Grelhados c/ Azeite, Alho e Malagueta kg 115.00 € |
Carabineiros Grilled
Carabineiros Grillée

*

| Ameijoas à “Bulhão de Pato” ½ 17.50€ / dose 32.50€ |
“Bulhão Pato” Clams
Palourdes à La “Bulhão Pato”

*

| Ameijoas à Espanhola ½ 21.50€ / dose 35.00€ |
Spanish Clams
Palourdes à La Espagnole

*

| Arroz de Marisco ½ 25.00€ / dose 47.50€ |
Sea Food Rice
Riz au Fruits de Mer

*

| Omoleta de Marisco 25.00€ |
Sea Food Omelette
Omelette de Fruits de Mer

*

| Açorda de Marisco ½ 25.00€ / dose 47.50€ |
Sea Food Breadsoup
Panade de Fruits de Mer

PEIXES | FISH | POISSON

| Filete de Pescada dose 22.50€ |

Hake Filets
Filets de Merlan

*

| Pescada kg 45.00€ |

Hake
Merlan

*

| Cherne (Oceano Atlântico) kg 70.00€ |

Cherne
Mérrou

*

| Linguado (Oceano Atlântico) kg 54.00€ |

Sole (Atlantic Ocean)
Sole (Océan Atlantico)

*

| Rodvalho (Oceano Atlântico) kg 70.00€ |

Turbot (Atlantic Ocean)
Turbot (Océan Atlantico)

*

| Robalo (Oceano Atlântico) kg 60.00€ |

Sea Bass (Atlantic Ocean)
Loup de Mer (Océan Atlantico)

CARNE | MEAT | VIANDE

| Bife de Boi da Vazia com Molho Especial 23.00€ |
Steak with Special Sauce
Biftec à la Sauce Spéciale

*

| Bife de Boi do Lombo com Molho Especial 29.00€ |
Steak the Loin with Special Sauce
Biftec de Filet de Boeuf à la Sauce Spéciale

*

| Churrasquinho da Vazia em Pão 8.00€ |
Barbecue Sandwich
Biftec Grillé en Sandwich

*

| Churrasquinho do Lombo em Pão 12.00€ |
Barbecue Sandwich the Loin
Biftec de Filet de Boeuf Grillé en Sandwich

*

| Prego em Prato da Vazia com Batatas 14.00€ |
Small Steak with Chips
Petiti Biftec aux Frites

*

| Prego em Prato do Lombo com Batatas 19.00€ |
Small Steak the Loin with Chips
Petiti Biftec de Filet de Boeuf aux Frites

*

| Prego da Vazia em Prato Simples 11.00€ |
Small Steak
Petiti Biftec Simple

*

| Prego do Lombo em Prato Simples 16.00€ |
Small Steak the Loin
Petit Biftec de Filet de Boeuf Simple

SOBREMESAS | DESSERTS | LES DESSERTS

QUEIJOS | CHEESE | FORMAGES

| Queijo da Serra 6.50€ |
“Serra da Estrela” Cheese
Fromage “Serra da Estrela”

*

| Queijo da Serra Curado 6.50€ |
Hardened “Serra da Estrela” Cheese
Fromage “Serra da Estrela” Traite

*

| Queijo Flamengo 3.50€ |
Dutch Cheese
Hollande Fromage

*

| Goiabada 3.00€ |
Guava Jelly
Confiture de Goyave

DOCES | CAKES | CONFITURES

| Mousse de Chocolate 4.50€ |
Chocolate Mousse
Mousse de Chocolate

*

| Papos de Anjo 2.50€ (unidade) |
Porched in Melt Sugar “Papos de Anjo”
“Papos de Anjo” Sucre Fondu

*

| Pudim Flan 4.00€ |
Flan Pudding
Pouding Flan

*

| Pudim Abade Priscos 4.80€ |
“Priscos’ Abbot” Pudding
Pouding “Abblé de Priscos”

| Leite creme 3.80€ |
Milk Cream
Crème au Lait

*

| Pudim Francês 4.50€ |
French Pudding
Pouding Français

*

| Tarte de Amêndoas 4.80€ |
Almond Pie
Tarte d'amande

*

| Gelatina de Morangos 5.00€ |
Strawberry Gelatine
Gélatine de Fraises

*

| Cacau Sublime 5.50€ |
Sublime Cocoa
Cacao Sublime

*

| Trouxas de Ovos 2.40€ (unidade) |
Egg Yolk
Confiture d'Oeufs

*

| Fondant de Chocolate ou Caramelo 7.50€ |
Chocolate or Caramel Fondant
Fondant Chocolat au Caramel

*

| Cheesecake de Framboesa ou Maracujá 5.50€ |
Raspberry or Passionfruit Cheesecake
Gâteau au Fromage Framboise ou Fruit de La Passion

*

| Merengue com Creme de Ovo e Amêndoas 5.00€ |
Meringue pie
Tarte au Citron Crème D'Amande

| Tarte Folhada com Creme de Ovo e Canela 5.00€ |
Puff Cake with Egg Cream and Cinnamon
Tarte Feuilletée à la crème d'oeuf et de Cannelle

*

| Toucinho do Céu 5.20€ |
Traditional Portuguese Sweet
Gâteau Traditionnel Portugais

*

| Natas do Céu 4.50€ |
Cream from Heaven
Crème du Ciel

*

| Mousse de Oreo 5.00€ |
Oreo Mousse
Mousse Oreo

GELADOS | ICE CREAMS | GLACES

| Gelado à Bola 2.80€ |
Ice Creams
Glaces

Baunilha
Morango
Macadâmia
Chocolate
Limão

FRUTAS | FRUITS | FRUITS

| Salada de Frutas 3.80€ |

Fruits Salade
Salade de Fruits

*

| Maçã Assada 3.50€ |

Roast Apple
Pomme Rôti

*

| Ananás ao Natural 4.20€ |

Pineapple
Ananas

*

| Ananás com Vinho do Porto ou Madeira 5.00€ |

Pineapple with Porto or Madeira Wine
Ananas au Porto ou Madeira

*

| Ananás com Chantilly 4.80€ |

Pineapple with Chantilly
Ananas au Chantilly

*

| Morangos ao Natural 4.20€ |

Strawberries
Fraises

*

| Morangos com Vinho do Porto ou Madeira 5.00€ |

Strawberries with Porto or Madeira Wine
Fraises au Porto ou Madeira

*

| Morangos com Chantilly 4.80€ |

Strawberries with Cream
Fraises avec Chantilly

*

| Laranja Descascada 2.20€ |

Peeled Orange
Orange Ecorcée

| Manga Laminada Kg 10.00€ |

Mango

Mangue

*

| Fruta Variada (Fruta da Época) P.V |

Different Fruits (Season's Fruits)

Fruits Divers (Fruits de la Saison)

DIVERSOS | VARIOUS | DIVERS

| Café Expresso / Descafeinado 2.00€ |

Expresso Coffee

Café Expresso

*

| Nescafé 2.00€ |

Nescafé

Nescafé

*

| Infusões 3.00€ |

Infusions

Infusions

*

| Irishcoffee de Whisky 8.00€ |

Irish Coffe

Café Irlandais

*

| Sugestão da Semana de Vinhos do Escanção Gabriel Duarte |

| Brancos |

| D. Diogo “Azal” (Vinho Verde) 2016 (0.75) 13.00€ |

*

| Girofle (Douro) 2016 (0.75) 12.00€ |

*

| Fonte do Ouro “Encruzado” (Dão) 2016 (0.75) 28.00€ |

*

| Folgosa Velha “Rosé” (Douro) 2015 12.50€ |

| Tintos |

| Marka (Douro) 2013 (0.75) 17.50€ |

*

| Montes Claros Reserva (Alentejo) 2012 (0.75) 15.50€ |

*

| Quinta do Cardo (Beiras) 2014 (0.75) 16.00€ |

*

| Três Bagos Reserva (Douro) 2014 (0.75) 21.00€ |

| Outros |

| Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos e Maracujá 25.00€ |

*

| Sangria de Moët Chandon com Frutos Vermelhos e Maracujá 80.00€ |