



Starters

Angus Carpaccio

Thinly sliced Angus Fillet Steak, served with rocket and parmesan cheese.

Honey & Goat Cheese

Goat Cheese top with honey, rocket and walnuts. Served alongside an cinnamon apple chutney.

Sautéed Prawns Flambéed in Brandy

Spicy Prawns sautéed in garlic and olive oil flambeed in brandy, on a bed of rocket accompanied with mustard sauce.



Main Courses

Tornedó with Madeira Sauce

Fillet Steak Tornedó accompanied with madeira sauce and Spinach pure. Served with sauteed potatoes with bacon and onions.

Octopus À lagareiro

Octopus tentacles with baked potatoes, onions and sauteed greens .

Stuffed Chicken with Hummus and Mushroom Sauce

Stuffed Chicken with alheira sausage on a Hummus pure and vegetable. Served with mushroom sauce.



Desserts

Caramelized Pineapple with sponge cake

Caramelized pineapple with cinnamon, ice cream and soft sponge cake.

Petit Gateau with Ice Cream

Homemade chocolate cake, soft in the middle, with a scoop of ice cream.

45 €



Entradas

Carpaccio de Lombo

Carpaccio de bife do lombo Angus, servido com queijo parmesão e rúcula.

Mel e Queijo Cabra

Queijo de cabra com mel, rúcula e nozes. Servido com chutney de maçã canela.

Camarão Salteado flameado com Brandy

Camarões salteados em alho, azeite e picante, flameados em brandy sobre uma cama de rúcula acompanhado com molho de mostarda.



Pratos Principais

Tornedó com Molho Madeira

Filé do lombo acompanhado de Molho Madeira e esparregado. Servido com batatas salteadas com bacon e cebola.

Polvo à Lagareiro

Tentáculos de polvo com batatas assadas no forno acompanhado com cebola, pimento e grelos.

Supremo de Frango Recheado com Homus e Molho de Cogumelos

Frango Recheado com alheira. Servido com Hummus, legumes salteados e molho de cogumelos



Sobremesas

Ananás caramelizado com pão de ló em calda de canela

Ananás caramelizado com canela, gelado de nata e pão de ló regado em calda de canela e anis.

Petit Gateau com Gelado de nata

Petit Gateau caseiro, cremoso no meio, servido com uma bola de gelado de nata.

45 €