

# PARA PICAR

Cesto de Pão | Basket of bread | Corbeille de Pain 2 €

Manteiga trufada | Truffle flavoured butter | Beurre truffé 1,5 €

Azeitonas marinadas | Marinated olives | Olives Marinées 1,8 €

Gambinhas fritas ao alho com limão, malagueta fresca e salsa    15 €



Sautéed shrimps with olive oil, garlic, lemon, fresh chili and parsley  
Crevettes frites à l'ail, citron, chili et persil

Pimentos piquilho recheados com bacalhau e queijo, molho de açafrão e creme balsâmico – 2 unidades   12 €

“Piquillo” peppers stuffed with cod and cheese, saffron sauce and balsamic cream – 2 units  
Poivrons « Piquillo » farcies avec morue séchée et fromage, sauce au safran et crème balsamique – 2 unités

Cogumelos recheados com queijão e tomilho, crumble de broa e chutney de cenoura   13 €

Mushrooms stuffed with cottage cheese and thyme, cornbread crumble and carrot chutney  
Champignons farcis de caillé et thym, crumble de pain de maïs et chutney de carottes

Fígados de aves salteados com vinho da Madeira e Pera Rocha   12 €

Sautéed poultry liver with Madeira wine and pear  
Foies de volailles poêlés au Madeira et poire

Carapaus alimados, saladinha de batata, cebola, pimentos e tomate assados  12 €

Marinated horse mackerel in olive oil, garlic and onion, served with roasted tomato, potato and peppers salad  
Maquereau marinée à l'huile d'olive, ail et oignon, servi avec petite salade de pommes de terre, tomate et poivrons rôtis

Prato de presunto Pata Negra - Barrancos 24 meses de cura (40 g.)  16,5 €

Cured ham “Pata Negra” - Barrancos 24 months (40 g.)  
Jambon de pays “Pata Negra” - Barrancos 24 moins (40g.)

Tábua de Queijos Portugueses – 2 pessoas    22 €

Portuguese cheese platter (2 persons) / Plateau de fromages portugais (2 personnes)

## ESPAÇO PARA UM DOCE

Torta de laranja, terra de cacau e sorbet de laranja    7 €




Orange roll, cocoa crumble and orange sorbet  
Roulé à l'orange, crumble cacao et sorbet à l'orange

Farófiás, creme de baunilha, nozes caramelizadas e raspa de lima     5,2 €

“Farófiás” – meringue boiled in milk with vanilla custard, caramelized walnuts and lime zest  
« Farófiás » – meringue bouillie dans du lait avec crème anglaise, noix caramélisées et zeste de lime

Toucinho do céu, natas frescas, amêndoa torrada e frutos vermelhos     7,8 €

Traditional egg, almond and squash desert, served with fresh cream, toasted almond and red fruits  
Dessert traditionnel aux œufs, amandes et courge, servi avec crème, amandes grillées et fruits rouges

Banana assada, redução de laranja e Cointreau, canela, nozes e gelado de baunilha    6,8 €

Roasted banana, Cointreau and orange reduction, cinnamon, walnuts and vanilla ice cream  
Banane rôtie, réduction au Cointreau et orange, noix, cannelle et glace à la vanille

Bolo de chocolate com licor de ginja, merengue de chocolate e sorbet de ginja    7 €

Chocolate cake with morello cherry liqueur, chocolate meringue and morello cherry sorbet  
Gâteau au chocolat avec liqueur de cerise griotte, meringue au chocolat et sorbet cerise griotte



CONTÉM FRUTOS SECOS  
CONTAINS NUTS  
CONTIENT DES FRUITS SECS



CONTÉM MARISCO E MOLUSCOS  
CONTAINS CRUSTACEANS AND MOLLUSCS  
CONTIENT CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES



SEM GLUTEN  
GLUTEN FREE  
SANS GLUTEN



CONTÉM SULFITOS  
CONTAINS SULFITES  
CONTIENT SULFITES



CONTÉM PRODUTOS LÁCTEOS  
CONTAINS DAIRY  
CONTIENT PRODUITS LAITIERS



VEGETARIANO  
VEGETARIAN  
VEGETARIEN

SUPLEMENTO ESPECTÁCULO / SHOW / SPECTACLE : 20 € P/ PESSOA

DECLARAÇÃO DE ALERGÉNIOS - Informação ao consumidor

Esta unidade elabora a sua ementa com base na dieta mediterrânea, manipulando variadíssimos alimentos. Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares.

Em caso de dúvida, solicite informação junto dos nossos colaboradores