

COUVERT

Pão de Alcobaça 1.4 | Azeitonas temperadas 1 | Azeite de Penamacor 1.2
 Manteigas 1.2 | "Alcobaça" Bread 1.4 | Seasonal Olives 1
 Penamacor Olive Oil 1.2 | Butters 1.2

PETISCOS (TAPAS)

Croquete de Novilho Caseiro e Mostarda 3
 Homemade Beef Cheek Croquet and Mustard 3

Cogumelos Salteados, Batata-Doce, Ovo a Baixa Temperatura e Queijo Curado 12 (V)
 Sautéed mushrooms, sweet potato, sous vide egg and cured cheese 12

Sopa de Cebola e Tosta Gruyère 6
 Onion Soup and Gruyère Toast 6

Torta de Bacalhau e Salada de Espargos 8
 Codfish Roulade and Asparagus Salad 8

Secretos de Atum e Alho Confitado 15
 Grilled Tuna Belly and Confit Garlic 15

Cornetos de Camarão e Maionese de Chipotle (2 un.) 7
 Prawn Cones and Chipotle Mayonnaise (2 un.) 7

Torricado de Polvo e Puttanesca 12,5
 Octopus and Puttanesca Bruschetta 12,5

Crepe de Borrego e Molho de Requeijão (2 un.) 7
 Lamb crepe and cottage cheese sauce 7

Brioche de Porco Malhado e Slaw de Funcho e Couve Lombarda (2 un.) 9
 Brioche "Malhado" Pork with Fennel and Savoy Cabbage Slaw (2 un.) 9

Tatin de cebola e molho de queijo azul 8 (V)
 Red onion Tatin and blue cheese sauce 8

Tártaro de Novilho Maturado e Maionese de Trufa 13
 Dry Aged Beef Tartar and Truffle Mayonese 13

Peixinhos da Horta e Aioli de Açafrão 6,5 (V)
 Green Bean Tempura 6,5

Abóbora Assada e "Migas" de Pimento e Couve 10 (V)
 Roasted Pumpkin and Cabbage and Pepper "Migas" 10

ACOMPANHAMENTOS (SIDE DISHES)

Batata Frita e Maionese de Alho Assado (French Fries and Roasted Garlic Mayonnaise);
 Legumes Salteados e Amêndoa Tostada (Sautéed Vegetables and Roasted Almonds);
 Salada Verde (Green Salad); Couves de Bruxelas Tostadas e Queijo da Ilha (Toasted
 Brussel Sprouts and Azores Cured Cheese); Húmus de Coentros e Cebola Frita
 (Coriander Hummus and Fried Onion) - 4 Euros / Cada (Each)

PRATOS (MAIN DISHES)

Bife de Atum, Húmus de Coentros e Legumes Salteados 17
Seared Tuna Beef and Coriander Húmmus 17

Linguini de Ameijoas e Molho de Ovo 14
Clam Linguini with Egg Sauce 14

Naco Maturado e Arroz Socarrat 22
Dry Aged Chunk Steak and Socarrat Rice 22

Bife do Lombo à Portuguesa 26
Beef Filet Portuguese Style 26

SOBREMESAS (DESSERTS)

Creme de Limão, Crumble de Tomilho e Gelado de Limão 5
Lemon Curd, Thyme Crumble and Lemon Ice Cream 5

Mousse de Chocolate, Caramelo,
Geleia de Laranja e Nougatine de Arroz Tufado 6
Chocolate Mousse, Caramel, Orange Jelly
and Puffed Rice Nougatine 6

Baklava e Gelado de Queijo da Serra 6,5
Baklava and Sheep Cheese Ice Cream 6,5

" Pijama " 10

PARA AS CRIANÇAS (FOR THE KIDS)

Bifinhos de Frango com Molho de Cogumelos e Batata Frita 10
Chicken Steaks With Mushroom Cream Sauce and French Fries 10

Hamburger, Ovo Estrelado e Batata Frita 10
Hamburger, Fried Egg and French Fries 10

Preços com IVA incluído.

ALERGÉNICOS: Listamos as substâncias que, sendo bastante comuns na nossa alimentação, são passíveis de provocar alergias alimentares: glúten; crustáceos; ovos; peixe; amendoins; soja; leite; frutos de casca rijas; aipo; mostarda; sésamo; sulfitos; tremço; moluscos.

M
A
R
I
A
D
O
S
C
A
C
O
S