



Receção e na Mesa...

No Hall...

Receção com espumante da Bairrada

Na mesa

3,00€ pax

*Azeite aromatizado	1,30€
*Manteiga aromatizada [7]	1,30€
*Azeitonas marinadas	1,50€
*Patê do dia [2,3,4,10,12]	2,00€
*Pão (prato de pão) [1,7,8,11]	1,00€

(Valores a cobrar na mesa (*) se consumido individualmente)

Vamos Começar...

Entradas

Petisco do Dia (consulte o colaborador)	7,00€
Choquinhos Fritos e a Maionese Aioli [3,7,13,14]	11,00€
O Pastel de Bacalhau [1,3,4]	un 1,80€
Engulas Fritas c/ Molho Escabeche [4,13]	21,50€
Presunto de Pato [1,13]	20,00€
Gambas ao Alho [2,7,13]	18,00€
Amêijoas à Bulhão Pato [2,7,13]	22,50€
Berbigão à Costa Nova [2,7,13]	17,50€
Línguas de Bacalhau e a Maionese Aioli [3,4,7,13]	20,00€
Samos de Bacalhau em Escabeche de Cebolada [4,13]	18,50€
Filetes de Sardinha Marinados [4]	13,00€
Cogumelos à Bulhão Pato [6,7,13]	15,00€
Gambas Cozidas [2]	kg 35,00€
Ostras ao Natural [2]	kg 35,00€

As Sopas...

Creme de Legumes	3,50€
Peixe e Coentros [4,13]	5,00€

O nosso Marisco...

Mariscada do Clube [1,2,3,7,10,13,14]	2pax 110,00€
Misto de mariscos cozidos, frios e quentes no sauté, com batata frita e torradas de alho	
Mariscada do Clube Fria [1,2,3,7,10,13,14]	2pax 80,00€
Misto de mariscos frios com torradas de alho	
Camarão Tigre [2,7]	kg 90,00€
Grelhado ou frito, molho de manteiga, batata frita e legumes salteados	
Risotto de Camarão [2,7,13]	1pax 25,00€
O arroz, o parmesão, o camarão e rasas de lima	
Arroz de Lavagante c/ Gambas [2,13]	2pax 75,00€
O arroz caldoso e o duo de mariscos	
Arroz de Marisco [2,13]	2pax 56,00€ 1pax 28,00€
O arroz caldoso e os mariscos	
Cataplana de Mariscos [2,13]	2pax 60,00€
Os mariscos cozidos a vapor e a batata frita	
Caril de Gambas [2,7,8]	2pax 48,00€ 1pax 25,00€
Num arroz branco, as gambas com molho de caril	
Arroz de Gambas [2,13]	2pax 48,00€ 1pax 25,00€
As gambas num arroz malandrinho	
Açorda de Gambas [1,2,3,13]	2pax 48,00€ 1pax 25,00€
Numa base de pão, as gambas, envolvidas com azeite, alho, ovo e coentros	

Do Aquário...

Sapateira [1,2,3,10,13]	un 35,00€
Cozida, servida fria, recheada e as tostas de alho	
Lavagante Europeu [2]	kg 110,00€
Grelhado ou cozido, com batata frita e legumes salteados ou em arroz [2,13]	

O nosso Mar...

Robalo ao Sal [3,4] (mínimo 30 minutos)	kg 64,00€
Acompanhamentos disponíveis (2 max.): arroz de tomate, arroz de berbigão, batatas c/ pele, migas ou legumes salteados	
Peixe Fresco/kg [1,2,4,6,12,13,14]	kg 64,00€
Grelhado ou frito, acompanhamentos disponíveis (2 max.): arroz de tomate, arroz de berbigão, batatas c/ pele, migas ou legumes salteados	
Peixe Galo Frito c/ Arroz de Berbigão [2,4,13,14]	2pax 56,00€ 1pax 28,00€
Risotto Nero e o Filete de Polvo [1,3,4,7,13,14]	1pax 25,00€
O polvo panado e o risotto Nero	
O Polvo Grelhado [1,6,12,13,14]	25,00€
Na grelha, cama de migas e batatas c/ pele	
Feljoada de Polvo e Gambas [2,6,12,13,14]	2pax 55,00€
O polvo e as gambas num feijão caldoso e arroz branco	
Arroz de Tamboril c/ Gambas [2,4,13]	2pax 52,00€ 1pax 26,00€
O tamboril e as gambas num arroz malandrinho	
Chocos Fritos c/ Arroz de Tomate [13,14]	2pax 36,00€ 1pax 18,00€
Caldelrada de Peixes [4,13,14]	2pax 50,00€
Os peixes, as amêijoas e a batata, cozidos a vapor	
Caldelrada de Engulas e a sua "Molra" [4,13]	2pax 52,00€
Consulte a disponibilidade	
Bacalhau Grelhado [1,4,6,12,13]	1pax 24,00€
Na grelha, em cama de migas e a batatas c/ pele	
Bacalhau à Mariscador [1,4,7,10,13]	2pax 50,00€
Frito, cebolada com bivalves, camarão e a batata frita	

A nossa Carne...

Bife à Cervejelo [3,7,10,13]	24,00€
No sauté, a cerveja, o ovo e batata frita	
Bife Grelhado [10,13]	22,00€
Na grelha, acompanha com salada mista e a batata frita	
Bife de Mostarda [7,10]	22,00€
No sauté, num molho cremoso, acompanha com salada mista e a batata frita	
Tornedó à Clube [3,7,13]	26,00€
No sauté, molho mirandês, ovo estrelado e a batata frita	
Tornedó à Beurre Blanc [7,13]	26,00€
No sauté, legumes, batata frita e o molho beurre blanc	
Tomahawk de Novilho [10,13]	kg 60,00€
Grelhado, Risotto de feijão [6,12,13,14] e legumes salteados	
Secretos de Porco Preto [1,6,10,12,13]	18,00€
Grelhados, em cama de migas e a batata frita	

Menu Vegetariano...

Tagliatelle de Cogumelos [1,3,6,7,13]	15,00€
Caril de Grão de Bico e a Manga (arroz branco) [6,7,8,12,13]	16,50€
Risotto de Cogumelos [7,13]	20,00€

Menu Infantil...

Filete de Peixe Panado (batata frita e salada) [1,3,4]	12,00€
Hambúrguer de Novilho (batata frita, salada e ovo) [3,7]	12,00€
Prego no Prato (batata frita, salada e ovo) [3,7,10,13]	12,00€

Extras...

Migas [1,6,12,13]	5,50€
Legumes Salteados	5,00€
Salada Mista	3,50€
Arroz Branco	3,00€
Batata Frita	3,00€
Arroz de Tomate [13] (15 minutos)	5,00€
Arroz de Berbigão [2,4,13,14] (15 minutos)	9,00€
Arroz de Feijão [6,7,12,13] (15 minutos)	8,00€

Os nossos Doces...

Cheesecake de Amendoin [1,5,6,7,11]	8,00€
Brownie e a Baunilha [1,3,7,8]	8,00€
Leite Creme [3,7] (queimado ao momento)	5,00€
Bolo de Bolacha da D ^a Amélia [1,3,6,7,11]	6,50€
Pão de Ló de Ovar [1,3,7]	8,00€
Morgado do Bussaco [3,8]	8,00€
Natas do Céu [1,3,6,7,8,11] (a versão desconstruída)	6,00€
Mousse de Chocolate [3,8,7]	5,00€
Queijo da Serra da Estrela e a Compota [7]	9,00€
Ovos Moles de Aveiro [1,3]	un 1,50€
Pera Bêbeda e o Limão [8,13]	6,50€
Fruta Laminada da Época	6,00€
A Travessa Lambareira [1,3,5,6,7,8,11]	3 pax 18,00€
Seleção de doces e frutas	
Mini Travessa Lambareira [1,3,5,6,7,8,11]	2 pax 13,50€
Seleção de doces e frutas	
Bola de gelado (Carte D'Or)	bola 3,00€
Limão, baunilha, pistacho, morango, frutos vermelhos e chocolate	
Sobremesa da Semana (consulte o colaborador)	4,00€

Alergénicos/Substâncias Intolerantes (de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro)

Legenda: [1] Glúten; [2] Crustáceos; [3] Ovos; [4] Peixe; [5] Amendoin; [6] Soja; [7] Leite; [8] Frutos de casca rija; [9] Alho; [10] Mostarda; [11] Sésamo; [12] Tremço; [13] Dióxido de enxofre e sulfitos; [14] Moluscos

Todos os preços desta ementa incluem IVA à taxa legal em vigor • Este estabelecimento possui Livro de Reclamações

• Alguns pratos da nossa ementa contêm produtos alergénicos. Consulte o empregado de mesa ou a lista de produtos alergénicos alimentares

• Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o coquetel, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

• Covert é individual e é apenas cobrado se consumido. O valor a cobrar pelo frute de espumante em singelo é de 3,00€ a unidade.

• Cobramos taxa de rotina no valor de 8,00€ por unidade. Aceitamos bolos de aniversário, tendo o cliente que assinar um termo de responsabilidade.



At the reception and at the table...

In the Hall...

Welcome drink

At the table... couvert person | 3,00€

*Flavoured Olive Oil	1,30€
*Flavoured Butter ^[7]	1,30€
*Marinated Olives	1,50€
*Pâté of the Day ^[2,3,4,10,12]	2,00€
*Bread (bread plate) ^[1,7,8,11]	1,00€

(Amounts to be charged at the table (*) if consumed individually)

Let's get started...

Our starters...

Snack of the day (ask the waiter)	7,00€
Fried Cuttlefish with garlic mayonnaise ^[3,7,13,14]	11,00€
Codfish Cake ^[1,3,4]	piece 1,80€
Fried Eels with Pickled Sauce ^[4,13]	21,50€
Duck Ham ^[1,13]	20,00€
Prawns with Garlic ^[2,7,13]	18,00€
Clams <i>Bulhão Pato</i> Style ^[2,7,13]	22,50€
Cockles <i>Costa Nova</i> Style ^[2,7,13]	17,50€
Cod Tongues with garlic mayonnaise ^[3,4,7,13]	20,00€
Codfish Samos with Pickled Sauce ^[4,13]	18,50€
Marinated Sardine Fillets ^[4]	13,00€
Mushroom <i>Bulhão Pato</i> Style ^[6,7,13]	15,00€
Boiled Prawns ^[2]	kg 35,00€
Fresh Oysters ^[2]	kg 35,00€

Our Soups...

Creamy Vegetable Soup	3,50€
Fish and Coriander Soup ^[4,13]	5,00€

Our Seafood...

Mixed Club Seafood ^[1,2,3,7,10,13,14]	2 persons 110,00€
A variety of boiled and sautéed seafood with French fries and garlic toasts	
Mixed Club Cold Seafood ^[1,2,3,7,10,13,14]	2 persons 80,00€
A variety of cold boiled seafood with garlic toasts	
Tiger Prawns ^[2,7]	kg / 90,00€
Grilled or fried, butter sauce, French fries and sautéed vegetables	
Prawn Risotto ^[2,7,13]	1 person 25,00€
Rice, parmesan cheese, prawns and lime zest	
Lobster Rice with Prawns ^[2,13]	2 persons 75,00€
Creamy rice and the seafood duo	
Seafood Rice ^[2,13]	2 persons 56,00€ 1 person 28,00€
Creamy rice and seafood	
Seafood <i>Cataplana</i> ^[2,13]	2 persons 60,00€
The seafood steamed and French fries	
Prawns Curry ^[2,7,8]	2 persons 48,00€ 1 person 25,00€
Prawns in white rice with curry sauce	
Prawns Rice ^[2,13]	2 persons 48,00€ 1 person 25,00€
Prawns in creamy rice	
Prawns <i>Açorda</i> ^[1,2,3,13]	2 persons 48,00€ 1 person 25,00€
The bread, the garlic and the olive oil are mixed with prawns	

Our Aquarium...

Crab ^[1,2,3,10,13]	piece 35,00€
Boiled, served cold, stuffed with garlic toasts	
European Lobster ^[2]	kg 110,00€
Grilled or boiled, fries and sautéed vegetables, or in creamy rice ^[2,13]	

Our Sea...

Salted Sea Bass ^[3,4] (minimum 30 minutes)	Kg 64,00€
With different side dishes (max.:2): tomato rice, cockle rice, potatoes with skin, migas (corn bread turnip greens and cowpea) or sautéed vegetables	
Fresh Fish / kg ^[1,2,4,6,12,13,14]	Kg 64,00€
Grilled or fried with different side dishes (max. 2): tomato rice, cockle rice, potatoes with skin, migas (corn bread, turnip greens and cowpea) or season vegetables of the season	
Fried John Dory with Cockle Rice ^[2,4,13,14]	2 persons 56,00€ 1 person 28,00€
Risotto Nero and Octopus Fillet ^[1,3,4,7,13,14]	
Breaded octopus and nero risotto	
	1 person 25,00€
Grilled Octopus ^[1,6,12,13,14]	25,00€
Grilled, served on a bed of migas and potatoes with skin	
Octopus and Prawn Bean Stew ^[2,6,12,13,14]	
Octopus and prawns on beans and white rice	
	2 persons 55,00€
Monkfish Rice with Prawns ^[2,4,13]	
Monkfish and prawns served with creamy rice	
	2 persons 52,00€ 1 person 26,00€
Fried Cuttlefish with Tomato Rice ^[13,14]	
	2 persons 36,00€ 1 person 18,00€
Fish Stew ^[4,13,14]	2 persons 50,00€
The fish, the clams and the potatoes are steamed	
Eels Stew and its "mairá" ^[4,13]	2 persons 52,00€
(Depends on availability)	
Grilled Codfish ^[1,4,6,12,13]	1 person 24,00€
Grilled cod served on a bed of migas and potatoes with skin	
Cod <i>Mariscador</i> Style ^[1,4,7,10,13]	2 persons 50,00€
Fried, onion stew with shellfish, shrimp and fries	

Our Meat...

Steak <i>Cervejeiro</i> Style ^[3,7,10,13]	24,00€
Sautéed, beer sauce, egg and French fries	
Grilled Steak ^[10,13]	22,00€
Grilled with salad and French fries	
Mustard Steak ^[7,10]	22,00€
Sautéed, in a creamy sauce, and served with a salad and French fries	
Tournedo Club Style ^[3,7,13]	26,00€
In sauté, mirandes sauce type, fried egg and French fries	
Tournedo <i>Beurre Blanc</i> ^[7,13]	26,00€
In sauté, vegetables, French fries and <i>beurre blanc</i> sauce	
Tomahawk ^[10,14]	kg 60,00€
Grilled, bean risotto ^[6,12,13,14] and sautéed vegetables	
Iberian Pork Belly ^[1,6,10,12,13]	18,00€
Grilled, served on a bed of migas and French fries	

VAT included at the applicable rate in force. We have a complaints book. No dish, food or drink, including couvert, can be charged if not requested by the customer or rendered unusable by the customer. The couvert is individual and is only charged if consumed. The value charged for the champagne glass is 3,00€ per unit. We charge a corkage fee of 8,00€ per unit. We accept birthday cakes, with the customer having to sign a term of responsibility.

Vegetarian Menu...

Mushroom Tagliatelle ^[1,3,6,7,13]	15,00€
Chickpea and Mango Curry (white rice) ^[6,7,8,12,13]	16,50€
Mushroom Risotto ^[7,13]	20,00€
Breaded Fish Fillet (French fries and salad) ^[1,3,4]	12,00€
Veal Steak Burger (French fries, salad and egg) ^[3,7]	12,00€
Beef Steak (French fries, salad and egg) ^[3,7,10,13]	12,00€

Extra Dishes...

Migas ^[1,6,12,13]	5,50€
Sautéed Vegetables	5,00€
Salad	3,50€
White Rice	3,00€
French Fries	3,00€
Tomato Rice ^[13] (15 minutes)	5,00€
Cockle Rice ^[2,4,13,14] (15 minutes)	9,00€
Bean Rice ^[6,7,12,13] (15 minutes)	8,00€

Our Sweets...

Peanuts Cheesecake ^[1,5,6,7,11]	8,00€
Brownie and Vanilla ^[1,3,7,8]	8,00€
Cream Milk ^[3,7] (caramelised when served)	5,00€
Biscuit Cake by Mrs Amélia ^[1,3,6,7,11]	6,50€
Pão de Ló from Ovar ^[1,3,7]	8,00€
<i>Morgado do Bussaco</i> ^[3,8]	8,00€
Cake with four layers filled with a sweet creamy made of egg yolk	
<i>Natas do Céu</i> ^[1,3,6,7,8,11] (deconstructed version)	6,00€
Sweet, layered dessert made of crumbled biscuits and a sweet creamy made of egg yolk	
Chocolate Mousse ^[3,8,7]	5,00€
<i>Serra da Estrela</i> Cheese and Jam ^[7]	9,00€
<i>Ovas Moles de Aveiro</i> ^[1,3]	piece 1,50€
Traditional desert: thin wafer stuffed with egg yolk and sugar	
Drunk Pear Wine and Lemon ^[8,13]	6,50€
Sliced Assorted Seasonal Fruit	6,00€
Glutton Tray ^[1,3,5,6,7,8,11]	3 persons 18,00€
Assorted desserts and fruits	
Mini Glutton Tray ^[1,3,5,6,7,8,11]	2 persons 13,50€
Assorted desserts and fruits	
Ice cream Scoop (Carte D'Or)	scoop 3,00€
Lemon, vanilla, pistachio, strawberry, berries and chocolate	
Dessert of the Week (ask the waiter)	4,00€

Some dishes from our menu contain allergens. Please consult with the staff or ask for a list of allergens. Allergens/intolerant substances (according to Regulation (EU) No. 1169/2011 of 25 October). Caption: [1] Gluten; [2] Crustaceans; [3] Eggs; [4] Fish; [5] Peanuts; [6] Soybeans; [7] Leite; [8] Nuts; [9] Celery; [10] Mustard; [11] Sesame; [12] Lupin; [13] Sulphur dioxide and sulphites; [14] Molluscs.



Recepción y Mesa...

En el Hall...

Copa de bienvenida

En la mesa... *couvert* persona | 3,00€

*Aceite de Oliva Aromatizado	1,30€
*Mantequilla Aromatizada [7]	1,30€
*Aceitunas Marinadas	1,50€
*Paté del Día [2,3,4,10,12]	2,00€
*Pan [1,7,8,11] (plato de pan)	1,00€

(El importe será cobrado en la mesa (*) si se consume por separado)

Vamos a Empezar...

Nuestros entrantes...

Tapas del Día (consulte el camarero)	7,00€
Chocos Fritos con mayonesa alioli [3,7,13,14]	11,00€
Buñuelo de Bacalao [1,3,4]	unidad 1,80€
Anguilas Fritas con Salsa de Escabeche [4,13]	21,50€
Jamón de Pato [1,13]	20,00€
Gambas al Ajillo [2,7,13]	18,00€
Almejas a la <i>Buñão Pato</i> [2,7,13]	22,50€
Berberechos a la <i>Costa Nova</i> [2,7,13]	17,50€
Lenguas de Bacalao y mayonesa de alioli [3,4,7,13]	20,00€
Samos de Bacalao con Salsa de Escabeche [4,13]	18,50€
Filetes de Sardina Marinados [4]	13,00€
Champiñones a la <i>Buñão Pato</i> [6,7,13]	15,00€
Gambas Cocidas [2]	kg 35,00€
Ostras al Natural [2]	kg 35,00€

Nuestras Sopas...

Crema de Verduras	3,50€
Sopa de Pescado y Cilantro [4,13]	5,00€

Nuestro Marisco...

Mariscada del Club [1,2,3,7,10,13,14]	2 personas 110,00€
Varios tipos de mariscos cocidos y salteados con patatas fritas y tostaditas de ajo	
Mariscada del Club Fría [1,2,3,7,10,13,14]	2 personas 80,00€
Varios tipos de mariscos fríos con tostaditas de ajo	
Langostino Tigre [2,7]	kg/ 90,00€
A la plancha o frito con salsa de mantequilla, patatas fritas, verduras salteadas	
Risotto de Gambas [2,7,13]	1 persona 25,00€
Arroz, el queso parmesano, las gambas y ralladura de lima	
Arroz de Bogavante con Gambas [2,13]	2 personas 75,00€
Arroz caldoso y el dúo de mariscos	
Arroz de Marisco [2,13]	2 personas 56,00€ 1 persona 28,00€
Arroz caldoso con marisco	
Cataplana de Marisco [2,13]	2 personas 60,00€
Marisco al vapor y patatas fritas	
Curry de Gambas [2,7,8]	2 personas 48,00€ 1 persona 25,00€
Arroz blanco, gambas y salsa de curry	
Arroz de Gambas [2,13]	2 personas 48,00€ 1 persona 25,00€
Arroz caldoso con gambas	
Açorda de Gambas [1,2,3,13]	
Gambas envueltas en pan, ajo y aceite de oliva	2 personas 48,00€ 1 persona 25,00€

Nuestro Acuario...

Buey de Mar [1,2,3,10,13]	un. / 35,00€
Cocido, servido frío, relleno y con tostaditas de ajo	
Bogavante Europeo [2]	kg 110,00€
A la plancha/cocido (patatas fritas y salteado de verduras) o en un arroz caldoso [2,13]	

Nuestro Mar...

Lubina a La Sal [3,4] (mínimo 30 minutos) kg | 64,00€
Con dos guarniciones a elección: arroz con tomate, arroz con berberechos, patatas con piel, migas (migas de pan de maíz, nabizas y judías) o verduras salteadas

Pescado Fresco/kg [1,2,4,6,12,13,14] kg | 64,00€
A la plancha o frito con dos guarniciones a elección (2 máx.): arroz con tomate, arroz con berberechos, patatas con piel, migas (migas de pan de maíz, nabizas y judías) o salteado de verduras

Gallo San Pedro Frito con Arroz con Berberechos [2,4,13,14]
2 personas | 56,00€ | 1 persona | 28,00€

Risotto Nero y el Filete de Pulpo [1,3,4,7,13,14]
El Pulpo rebozado y el Risotto Nero
1 persona | 25,00€

Pulpo a La Brasa [1,6,12,13,14] 25,00€
A la plancha con cama de migas y patatas con piel

Guiso de Alubias con Pulpo y Gambas [2,6,12,13,14]
Pulpo y gambas sobre judías y arroz blanco.
2 personas | 55,00€

Arroz de Rape y Gambas [2,4,13]
2 personas | 52,00€ | 1 persona | 26,00€

Chocos Fritos con Arroz de Tomate [13,14]
2 personas | 36,00€ | 1 persona | 18,00€

Caldereta de Pescado [4,13,14] 2 personas | 50€
Estofado al vapor de pescado, almejas y patatas

Caldereta de Anguilas y su *moira* [4,13] 2 personas | 52,00€
Consulte la disponibilidad

Bacalao a La Brasa [1,4,6,12,13] 1 persona | 24,00€
A la plancha con cama de migas y patatas con piel

Bacalao al *Mariscador* [1,4,7,10,13] 2 personas | 50,00€
Bacalao frito encebollado con bivalvos, camarones y patatas fritas

Nuestras Carnes...

Filete al *Cervejeiro* [3,7,10,13] 24,00€
Salteado, salsa de cerveza, huevo y patatas fritas

Filete de Ternera a la Plancha [10,13] 22,00€
A la plancha con ensalada y patatas fritas

Filete de Ternera con Salsa de Mostaza [7,10] 22,00€
Salteado en una salsa cremosa, servido con ensalada y patatas fritas

Tournedó al Club [3,7,13] 26,00€
Salteado, con salsa tipo mirandés, huevo frito y patatas fritas

Tournedó à *Beurre Blanc* [7, 13] 26,00€
Salteado, con salsa *beurre blanc*, salteado de verduras y patatas fritas

Tomahawk de Ternera [10,13] kg | 60,00€
A la plancha, con risotto de judías [6,12,13,14] y verduras salteadas

Secretos de Cerdo Ibérico [1,6,10,12,13] 18,00€
A la plancha con cama de migas y patatas fritas

IVA incluido al tipo legal vigente. Libro de reclamaciones disponible.
Ningún plato, producto alimenticio, o bebida, incluido el *couvert*, puede cobrarse si el cliente no lo ha solicitado o si no ha sido utilizado por el cliente.
Couvert es individual y sólo se cobra si se consume, el precio por una copa de vino espumoso es de 3,00€ la unidad.
Cobramos una tarifa de descorche de 8,00€ por unidad. Aceptamos tartas de cumpleaños, y el cliente tiene que firmar un término de responsabilidad.

Menú Vegetariano...

Tagliatelle de Champiñones [1,3,6,7,13] 15,00€
Curry de Garbanzos y Mango (arroz blanco) [6,7,8,12,13] 16,50€
Risotto de Champiñones [7,13] 20,00€

Menú Infantil...

Filete de Pescado Rebozado [1,3,4] 12,00€
Patatas fritas y ensalada
Hamburguesa de Novillo [3,7] 12,00€
Patatas fritas, ensalada y huevo
Filete de Ternera [3,7,10,13] 12,00€
Patatas fritas, ensalada y huevo

Guarniciones...

Migas [1,6,12,13] 5,50€
Salteado de Verduras 5,00€
Ensalada Mista 3,50€
Arroz Blanco 3,00€
Patatas Fritas 3,00€
Arroz de Tomate [13] (15 minutos) 5,00€
Arroz con Berberechos [2,4,13,14] (15 minutos) 9,00€
Arroz con Judías [6,7,12,13] (15 minutos) 8,00€

Nuestros Postres...

Tarta de Queso con Cacahuets [1,5,6,7,11] 8,00€
Brownie y Vainilla [1,3,7,8] 8,00€
Leite Creme [3,7] (natillas quemadas al momento) 5,00€
Bizcocho de Galletas de la Señora Amélia [1,3,6,7,11] 6,50€
Pão de Ló de Ovar [1,3,7] 8,00€
Morgado do Bussaco [3,8] 8,00€
Dulce con capas de panqueques de nueces y crema de yema
Natas do Céu (versión deconstruida) 6,00€
Crema de merengue con nata alternado con capas de galleta molida y crema de yema
Mousse de Chocolate [3,8,7] 5,00€
Queso *Serra da Estrela* y Mermelada [7] 9,00€
Ovos moles de Aveiro [1,3] un/ 1,50€
Yemas con azúcar envueltas en una oblea
Pera al Vino y Limón 6,50€
Fruta de temporada laminada 6,00€
Fuente Golosa [1,3,5,6,7,8,11] 3 personas | 18,00€
Selección de dulces y fruta
Mini Fuente Golosa [1,3,5,6,7,8,11] 3 personas | 13,50€
Surtido de postres y frutas
Bola de helado (carte D'Or) bola | 3,00€
limón, vainilla, pistacho, fresa, frutos del bosque y chocolate
Postre de la Semana (consulte al camarero) 4,00€

Nuestros platos pueden contener alérgenos. Por favor, consulte al camarero o la lista de alérgenos alimentarios.
Alérgenos/Sustancias intolerantes (según Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de octubre).
Substituto:
[1] Gluten [2] Crustáceos [3] Huevos [4] Pescado [5] Cacahuets [6] Soja [7] Leche [8] Frutos secos [9] Aplo: [10] Mostaza [11] Sésamo [12] Altramuz [13] Dióxido de azufre y sulfitos [14] Moluscos.



À la réception et à table...

Réception...

Verre de bienvenue

Table... couvert personne | 3,00€

*Huile D'olive Aromatisée	1,30€
*Beurre Aromatisé [7]	1,30€
*Olives Marinées	1,50€
*Pâté du Jour [2,3,4,10,12]	2,00€
*Pain (assiette à pain) [1,7,8,11]	1,00€

(Les prix sont facturés à table (*) si consommés individuellement)

On Commence...

Nos entrées...

Apéritifs du Jour (demandez au serveur)	7,00€
Seiches Frites avec Sauce Aioli [3,7,13,14]	11,00€
Beignet de Morue [1,3,4]	pièce 1,80€
Anguilles Frites à la Sauce Escabèche [4,13]	21,50€
Jambon de Canard [1,13]	20,00€
Gambas à L'ail [2,7,13]	18,00€
Palourdes <i>Bulhão Pato</i> [2,7,13]	22,50€
Coques <i>Costa Nova</i> [2,7,13]	17,50€
Langues de Morue avec Sauce Aioli [3,4,7,13]	20,00€
Sames de Morue à la Sauce Escabèche [4,13]	18,50€
Filets de Sardines Marinés [4]	13,00€
Champignons <i>Bulhão Pato</i> [6,7,13]	15,00€
Crevettes Bouillies [2]	kg 35,00€
Huîtres au Naturel [2]	kg 35,00€

Nos Soupes...

Velouté de Légumes	3,50€
Soupe de Poisson à la Coriandre [4,13]	5,00€

Nos Fruits de Mer...

Plateau de Fruits de Mer du Club [1,2,3,7,10,13,14]	
Assortiment de fruits de mer cuits et sautés à la poêle, accompagnés de frites et de toasts à l'ail	2 personnes 110,00€
Plateau de Fruits de Mer Froid [1,2,3,7,10,13,14]	
Assortiment de fruits de mer froids accompagnés de toasts à l'ail	2 personnes 80,00€
Crevettes Tigre [2,7]	kg 90,00€
Grillées ou frites avec sauce au beurre accompagnées de frites maison, légumes sautés	
Risotto aux Gambas [2,7,13]	1 personne 25,00€
Riz, parmesan, gambas et zeste de citron vert	
Riz au Homard et aux Gambas [2,13]	2 personnes 75,00€
Riz crémeux et duo de fruits de mer	
Riz aux Fruits de Mer [2,13]	
Riz en sauce et ses fruits de mer	2 personnes 56,00€ 1 personne 28,00€
Cataplana de Fruits de Mer [2,13]	2 personnes 60,00€
Fruits de mer au vapeur et frites	
Gambas au Curry [2,7,8]	2 personnes 48,00€ 1 personne 25,00€
Riz blanc avec gambas et sauce curry	
Riz aux Gambas [2,13]	2 personnes 48,00€ 1 personne 25,00€
Riz en sauce et ses gambas	
Açorda aux Gambas [1,2,3,13]	
Mie de pain imbibée d'huile d'olive, ail, œuf, gambas et coriandre	2 personnes 48,00€ 1 personne 25,00€

Nos Aquariums...

Tourteau [1,2,3,10,13]	un 35,00€
Cuit, farci, accompagné de toasts à l'ail	
Homard Européen [2]	kg 110,00€
Au choix grillé / poché, accompagné de frites maison et de légumes sautés ou riz en sauce au homard [2,13]	

Notre Mer...

Bar en Croûte de Sel [3,4] (30 minutes minimum)	kg 64,00€
Garnitures aux choix (2 max.): riz à la tomate, riz aux coques, pommes de terre en chemise, migas (mies de pain au maïs, pousses de navets, haricots blancs) ou légumes sautés	
Poisson Frais/kg [1,2,4,6,12,13,14]	kg 64,00€
Grillé ou frit, garnitures aux choix (2 max.): riz à la tomate, riz aux coques, pommes de terre en chemise, migas (mies de pain au maïs, pousses de navets, haricots blancs) ou légumes sautés	
Saint-Pierre Frit avec Riz aux Coques [2,4,13,14]	
2 personnes 56,00€ 1 personne 28,00€	
Risotto Noir et Filet de Poulpe [1,3,4,7,13,14]	
Filet de poulpe pané et risotto noir	1 personne 25,00€
Poulpe Grillé [1,6,12,13,14]	25,00€
Grillé sur lit de migas, servi avec des pommes cuites avec sa peau	
Bouillabaisse de Poulpe et de Gambas [2,6,12,13,14]	
Poulpe, gambas, haricots blancs et riz blanc	2 personnes 55,00€
Riz à la Lotte et aux Gambas [2,4,13]	
La lotte et les gambas avec riz en sauce	2 personnes 52,00€ 1 personne 26,00€
Seiches Frites avec Riz à la Tomate [14,13]	
2 personnes 36,00€ 1 personne 18,00€	
Bouillabaisse de Poissons [4,13,14]	2 personnes 50,00€
Poissons, palourdes et pommes de terre cuites vapeur	
Bouillabaisse d'Anguilles [4,13]	2 personnes 52,00€
Selon disponibilité	
Morue Grillée [1,4,6,12,13]	1 personne 24,00€
Grillée sur lit de migas et pommes de terre cuites avec sa peau	
Morue <i>Mariscador</i> [1,4,7,10,13]	2 personnes 50,00€
Frite à l'ail doré avec coquillages, crevettes et frites	

Notre Viande...

Faux-filet <i>Cervejeiro</i> [3,7,10,13]	24,00€
Poêlé, sauce bière, œuf à cheval et frites	
Faux-filet Grillé [10,13]	22,00€
Grillé, salade composée et frites	
Faux-filet à la Moutarde [7,10]	22,00€
Poêlé, sauce crémeuse, salade composée et frites	
Tournedos <i>Clube de Vela</i> [3,7,13]	26,00€
Poêlé, sauce <i>Mirandesa</i> , œuf à cheval et frites	
Tournedos au Beurre Blanc [7,13]	25,00€
Poêlé, sauce beurre blanc, légumes sautés et frites maison	
Tomahawk [10,13]	kg 60,00€
Grillé, risotto aux haricots [6,12,13,14] et légumes sautés	
Émincé de Porc Ibérique [1,6,10,12,13]	18,00€
Grillé sur lit de migas servi avec des frites maison	

TVA comprise, Livre de réclamations disponible.
Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas commandé ou consommé par le client.
Le couvert n'est payé que si consommé. Flûte de vin mousseux à 3,00€ l'unité.
Nous facturons un droit de bouchon de 8,00€ par unité. Nous acceptons les gâteaux d'anniversaire, le client devant signer un terme de responsabilité.

Menu Végétarien...

Tagliatelles aux Champignons [1,3,6,7,13]	15,00€
Curry de Pois Chiches et Mangue (riz blanc) [6,7,8,12,13]	16,50€
Risotto aux Champignons [7,13]	20,00€

Menu Enfant...

Filet de Poisson Pané (frites et salade) [1,3,4]	12,00€
Steak Haché de Veau [3,7]	12,00€
(frites, salade et œuf à cheval)	
Escalope de Veau Grillée [3,7,10,13]	12,00€
(frites, salade et œuf à cheval)	

Supplément de garnitures...

Migas [1,6,12,13]	5,50€
Légumes Sautés	5,00€
Salade Composée	3,50€
Riz Blanc	3,00€
Frites	3,00€
Riz à la Tomate [13] (15 minutes)	5,00€
Riz aux Coques [2,4,13,14] (15 minutes)	9,00€
Riz aux Haricots [6,7,12,13] (15 minutes)	8,00€

Nos Desserts...

Cheesecake aux Cacahuètes [1,5,6,7,11]	8,00€
Brownie et glace Vanille [1,3,7,8]	8,00€
Crème au Lait [3,7] (brûlée sur le moment)	5,00€
Gâteau aux Biscuits de Madame Amélia [1,3,6,7,11]	6,50€
Pão de Ló de Ovar [1,3,7]	8,00€
Génoise garnie aux ovos moles [confiture de jaune d'œuf]	
<i>Morgado do Bussaco</i> [3,8]	8,00€
Gâteau de pancakes aux amandes garni aux ovos moles	
<i>Natas do Céu</i> [1,3,6,7,8,11] (version déstructurée)	6,00€
Crème montée, biscuit et ovos moles	
Mousse au Chocolat [3,8,7]	5,00€
Fromage <i>Serra da Estrela</i> et sa Confiture [7]	9,00€
<i>Ovos Moles de Aveiro</i> [1,3]	un 1,50€
Coque azyme garnie d'une confiture de jaune d'œuf	
Poire Pochée et Citron [8,13]	6,50€
Assortiment de Fruits de Saison	6,00€
Plateau Gourmand [1,3,5,6,7,8,11]	3 personnes 18,00€
Assortiment de desserts et fruits	
Mini Plateau Gourmand [1,3,5,6,7,8,11]	2 personnes 13,50€
Assortiment de desserts et fruits	
Boule de glace Carte d'Or	boule de glace 3,00€
citron, vanille, pistache, fraise, fruits rouges et chocolat	
Dessert de la Semaine (demandez au serveur)	4,00€

Certains plats de notre carte contiennent des allergènes. Veuillez demander au serveur ou consulter la liste des allergènes alimentaires.
Allergènes/Substances Intolérantes (selon le règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre).
Légende:
[1] Le gluten; [2] Crustacés; [3] Œufs; [4] Poissons; [5] Cacahuètes; [6] Soja; [7] Lait; [8] Noix; [9] Céréales; [10] Moutarde; [11] Sésame; [12] Lupin; [13] Anhydride sulfureux et sulfites; [14] Mollusques