

## STARTERS ENTRADAS

COUVERT 3,5€

|   |               |
|---|---------------|
| <b>CLAMS WITH GARLIC, WHITE WINE &amp; CORIANDER</b><br>AMÊIJOAS BULHÃO PATO COM ALHO, VINHO BRANCO & COENTROS  | <b>16€</b>    |
| <b>GRILLED SQUID WITH GARLIC</b><br>LULAS GRELHADAS COM ALHO  | <b>16,5€</b>  |
| <b>SAUTEÉD PRAWNS WITH GARLIC &amp; CORIANDER</b><br>CAMARÕES SALTEADOS COM ALHO & COENTROS   | <b>22,5€</b>  |
| <b>PRAWN COCKTAIL</b><br>COCKTAIL DE CAMARÃO  | <b>18€</b>    |
| <b>GRILLED GAMBAS WITH GARLIC &amp; CAPER BUTTER</b><br>GAMBAS GRELHADAS COM ALHO & MANTEIGA DE ALCAPARRAS  | <b>25,5€</b>  |
| <b>SAUTEÉD SCALLOPS WITH GAZPACHO</b><br>VIEIRAS SALTEADAS COM GASPACHO   | <b>16€</b>    |
| <b>TUNA TATAKI WITH PASSION FRUIT</b><br>TATAKI DE ATUM COM MARACUJÁ  | <b>18€</b>    |
| <b>SEAFOOD BISQUE</b><br>SOPA DE MARISCO  | <b>12€</b>    |
| <b>FISH CEVICHE WITH TANGY TIGER SAUCE, FINISHED WITH RED ONIONS, GUACAMOLE &amp; SWEET POTATO CRISPS</b><br>CEVICHE DE PEIXE COM LEITE TIGRE, FINALIZADO COM CEBOLA ROXA, GUACAMOLE & CHIPS DE BATATA DOCE | <b>14,50€</b> |
| <b>CRAB GRATIN VOL AU VENT</b><br>VOL AU VENT GRATINADO DE CARANGUEJO   | <b>15,50€</b> |
| <b>WARM GOATS CHEESE SERVED WITH PEAR PICKLES &amp; BEETROOT FOAM (V)</b><br>QUEIJO DE CABRA GRATINADO SERVIDO COM PICKLES DE PÊRA & ESPUMA DE BETERRABA  | <b>10,50€</b> |

## SALADS SALADAS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>SMOKED SALMON WITH TERIYAKI &amp; ORANGE</b><br>SALADA DE SALMÃO FUMADO TERIYAKI & LARANJA | <b>13,5€</b> |
| <b>CAPRESE SALAD (V)</b><br>SALADA CAPRESE  | <b>11€</b>   |
| <b>PRAWN SALAD WITH APPLE &amp; MINT</b><br>SALADA DE CAMARÃO COM MAÇÃ & HORTELÃ              | <b>14€</b>   |
| <b>CHICKEN CAESAR SALAD</b><br>SALADA CAESAR DE FRANGO  | <b>12,5€</b> |
| <b>TUNA STEAK SALAD WITH PASSION FRUIT DRESSING</b><br>SALADA DE ATUM COM MOLHO DE MARACUJÁ   | <b>17€</b>   |
| <b>SALMON CAESER SALAD</b><br>SALADA CAESAR DE SALMÃO   | <b>15,5€</b> |

No drink can be charged if not requested by the customer and is returned untouched.

A complaint book is held at our reception. Prices include VAT at legal rate.

Please ask your waiter if you would like to see our allergen menu.

Nenhum produto ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Este estabelecimento dispõe de livro de Reclamações. Preços com IVA à taxa legal em vigor

Este estabelecimento possui informação disponível sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénicas, se pretender consultar, solicite ao staff de serviço.

## MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL

|  |              |
|--|--------------|
| <b>MONKFISH RICE FOR 2</b><br>ARROZ DE TAMBORIL PARA 2 PESSOAS   | <b>45€</b>   |
| <b>SEAFOOD RICE FOR 2</b><br>ARROZ DE MARISCO PARA 2 PESSOAS   | <b>48€</b>   |
| <b>FISH CATAPLANA FOR 2</b><br>CATAPLANA DE PEIXE PARA 2 PESSOAS   | <b>45€</b>   |
| <b>OCTOPUS LAGAREIRO, BAKED IN THE OVEN WITH ROASTED NEW POTATOES &amp; OLIVE OIL</b><br>POLVO A LARGAREIRO, COM BATATA NOVA ASSADA & AZEITE                           | <b>21,5€</b> |
| <b>COD FILLET WITH LEEK TEXTURES</b><br>FILETE DE BACALHAU COM TEXTURA DE ALHO FRANCÊS   | <b>16,5€</b> |
| <b>PRAWN LINGUINI NERO</b><br>LINGUINE NEGRO COM CAMARÃO   | <b>16,5€</b> |
| <b>INDONESIAN FISH CURRY SERVED WITH BASMATI RICE, POPPADOM &amp; MANGO CHUTNEY</b><br>CARIL DE PEIXE INDONÉSIO SERVIDO COM ARROZ BASMATI, POPPADOM E CHUTNEY DE MANGA | <b>25€</b>   |
| <b>FILLET STEAK 200g WITH FRIES &amp; VEGETABLES</b><br>BIFE DO LOMBO 200g, COM BATATAS FRITAS & VEGETAIS  | <b>25,5€</b> |
| <b>SURF &amp; TURF FILLET STEAK WITH FRIES &amp; VEGETABLES</b><br>SURF & TURF DE BIFE DO LOMBO COM BATATAS FRITAS & VEGETAIS  | <b>38,5€</b> |
| <b>BUTTERFLIED FILLET STEAK 400g (FOR 2) SERVED SLICED WITH FRIES &amp; VEGETABLES</b><br>LOMBO MARIPOSA 400g (PARA 2) SERVIDO FATIADO COM BATATAS FRITAS & VEGETAIS   | <b>45€</b>   |
| <b>ASIAN FILLET STEAK KEBAB WITH RICE &amp; DIPPING SAUCE</b><br>ESPETADA DE CARNE COM ARROZ & MOLHO ASIÁTICO  | <b>19,5€</b> |

### SAUCES MOLHOS 2€

CHIMICHURRI - BÉARNAISE - PEPPERCORN CHIMICHURRI - BÉARNAISE - PIMENTA

## FROM THE KITCHEN DA NOSSA COZINHA

|   |              |
|---|--------------|
| <b>RISOTTO WITH APPLE, CORIANDER &amp; LIME, FINISHED WITH FISH TEMPURA</b><br>RISOTTO COM MAÇÃ, COENTROS & LIMA, FINALIZADO COM TEMPURA DE PEIXE | <b>16,5€</b> |
| <b>MUSHROOM RAVIOLI WITH TRUFFLE SAUCE (V)</b><br>RAVIOLI DE COGUMELOS COM MOLHO TRUFADO  | <b>15,5€</b> |

## SIDES ACOMPANHAMENTOS

|   |             |  |             |
|---|-------------|--|-------------|
| <b>FRIES</b><br>BATATA FRITA  | <b>4€</b>   | <b>ROASTED NEW POTATOES</b><br>BATATA NOVA ASSADA            | <b>4,5€</b> |
| <b>SAUTEÉD BROCOLLI</b><br>BRÓCOLOS SALTEADOS   | <b>4,5€</b> | <b>TOMATO &amp; ONION SALAD</b><br>SALADA DE TOMATE & CEBOLA | <b>4,5€</b> |
| <b>BASMATI RICE</b><br>ARROZ BASMATI  | <b>3,5€</b> | <b>MIXED SALAD</b><br>SALADA MISTA                           | <b>4,5€</b> |
| <b>ROASTED SWEET POTATO WITH HONEY</b><br>BATATA DOCE SALTEADA COM MEL  | <b>4€</b>   | <b>CARROTS &amp; GREEN BEANS</b><br>CENOURA & FEIJÃO VERDE   | <b>4,5€</b> |
| <b>CHILLED ASPARAGUS, WITH RASPBERRY VINAIGRETTE &amp; ALMONDS</b><br>ESPARGOS FRIOS COM VINAGRETE DE FRAMBOESA & AMÊNDOA TOSTADA |             | <b>5,5€</b>  |             |