

- Couvert (azeite extra virgem, alcaparras marinadas, bôla de enchidos, pão de centeio e pão de mafra)
*Couvert (virgin olive oil, marinated capers, sausage cake, rye bread and Mafra bread)*2,50€

PARA PICAR | TO PICK

- Sopa fria de tomate fumado com tártaro de robalo e poejada
*Cold smoked tomato soup with seabass tartar and pennyroyal*9,50€
- Produtos da Maçussa, queijo de cabra e camembert com tostas de pão de trigo barbela
*Maçussa products, goat cheese and camembert with barbela wheat bread*10,00€
- Salmão braseado e manga, molho ponzu e salada de algas wakame e sésamo
*Braised Salmon with mango, ponzu sauce and wakame seaweed and sesame salad*10,00€
- Croquete de rabo de boi com maionese de mostarda antiga
*Oxtail croquete with ancient mustard mayonaise*7,00€
- Crostini de pancetta, burrata e figos
*Pancetta crostini, burrata and figs*13,50€
- Empada de caça com salada Waldorf
*Small game pie with Waldorf salad*10,00€
- Massa tenra com lavagante e salicórnia
*Soft dough with crawfish lobster and salicornia*11,50€
- Terrina de foie gras e pato com cerejas, brioche grelhado
*Foie gras and duck terrine with cherries, grilled brioche*14,50€
- Risotto de cogumelos e pato confitado com manteiga de foie
*Mushroom and duck confit risotto with foie gras butter*10,00€
- Bolinhos de caranguejo com lima e molho aioli
*Crab cakes with lime and aioli suace*7,00€
- Veal ribs com molho barbecue e chips de batata
*Veal ribs with barbeque sauce and potato chips*8,50€
- Ovos rotos de bacalhau
*Eggs with codfish*10,00€

A PICAR A LINHA | ON THE LINE

- Polvo na brasa, arroz com soffrito de tomate
*Grilled octopus, rice with a tomato soffrito*12,00€
- Lula de Peniche, manteiga mordomo, batatas bravas e legumes grelhados
*Squid from Peniche, mordomo butter, potatoes and grilled vegetables*14,50€
- Corvina com mexilhões e açorda cremosa
*Meagre with mussels and creamy “Açorda”*15,50€
- Fideua de camarão com piso de amêndoa
*Shrimp Fideua with almonds*14,00€
- Risotto de champagne e crustáceos
*Crustaceans and champanhe risotto*15,50€
- Pregado com maladrinho de amêijoas e água de tomate e gengibre
*Turbot with creamy clams rice, tomato water and ginger*21,00€

PEIXE NÃO PUXA CARROÇA
FISH DOES NOT GIVE YOU STRENGTH

- Barriga de leitão, puré de cenoura fumada, legumes grelhados e amêijoas da foz
*Suckling pig belly, smoked carrot puré, grilled vegetables and clams from “Foz”*13,50€
- Saltimboca com risotto de lima e estragão
*Saltimboca with lime risotto and tarragon*14,00€
- Bife do Acém com molho de alho negro, puré de batata ratte e bimi
*Beef steak with black garlic sauce, mashed bimi and ratte potato*16,00€
- Perna de borrego assada com legumes do ensopado (2 pessoas)
*Roasted lamb leg with vegetables from the stew (2 people)*45,00€
- Costeleta de novilho, batata aligot, salada de canónigos e cebola roxa (2 pessoas)
*Beef chop, aligot potato, watercress and red onion salad (2 people)*58,00€
- Jarret de vitela, parmentier trufado e tomate assado (2 pessoas)
*Veal jarret, truffled parmentier and roasted tomato (2 people)*41,00€



HORTA À MESA
GARDEN BY THE TABLE

- Salada de legumes com vinagrete de legumes assados
*Vegetable salad with a roasted vegetable vinagrete*10,00€
- Ravioli de espinafres, emulsão de queijo pecorino e hortelã
*Spinach ravioli, emulsion of pecorino cheese and mint*12,00€
- Caçarola de legumes gratinados com ricotta
*Casserole of gratinated vegetables with ricotta*12,50€

A DIETA COMEÇA AMANHÃ
THE DIET STARTS TOMORROW

- Religieuse com creme de baunilha e gelado de café
*Religieuse with vanilla cream and coffee ice cream*8,00€
- Tarte tatin de maçã de Alcobaça, creme fraîche e gelado de baunilha
*Tarte tatin with apple from Alcobaça, creme fraiche and vanilla ice cream*7,50€
- Cannele em calda de rum
*Cannele in a rum broth*7,50€
- Mille Feuille de amoras, sorvete de framboesa
*Mille feuille of blackberries and a raspberyy sorbet*8,00€
- Fraisier de morango
*Strawberry fraiser*8,00€

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client.