

COUVERT

Seleção de Pães Caseiros, Manteiga,
Azeitonas Marinadas, Azeite Alentejano


4.50
p.p

ENTRADAS

CREME DE TOMATE ASSADO

Ovo Escalfado e Croutons

6.00

OSTRAS DA RIA FORMOSA 

Ao Natural ou escolha entre os seguintes: Limão, Mel Picante Fermentado, Mignonette ou Crispy Chili

1 uni.
3.50

CROQUETES DE BORREGO

Molho de Mel e Mostarda

3 uni.
9.50

BOLINHOS DE BACALHAU E CAMARÃO 

Molho de Coco e Coentros


3 uni.
9.50

CECINA WAGYU MATURADA 30 DIAS


Servido Creme de Trufa Branca e Crackers

21.50

SALSICHA CHISTORRA


Mel Fermentado com Chili, Focaccia de Alho 

15.50

TIRADITO DE SALMÃO 

Salmão Curado, Sementes de Sésamo, Leite de Tigre e Aji Amarillo, Ovas e Micro Ervas

15.50

CAMARÃO FRITO 

Camarão Frito em Manteiga, Alho, Ervas e Vinho Madeira servido com Pão de Pinsa

21.00

TARTARE DE NOVILHO

Pão Caseiro Torrado, Pickle de Shimeji, Rábano Picante, Alcaparras, Cornichão, Azeitonas, Cebolinho, Mostarda Ancienne, Gema de Ovo de Coderniz

23.00

TOSTADA DE BARRIGA DE PORCO

Marinada durante 24 Horas e Cozinhada a Baixa Temperatura, servida com Tortilha de Milho, Guacamole, Pickle de Cebola, Lima, Salada de Manga Verde

17.00

BURRATA CREMOSA

Combinação de Tomates Frescos e Marinados, Laranja de Silves, Pesto de Manjerição, Pistácio, Calda de Morangos

20.00

SALADA DE QUEIJO DE CABRA E PÊRA

Mistura de Folhas Q Farm, Pólen de Abelha, Granola, Tomate Cereja, Pickles, Creme Balsâmico e Vinagrete Mostarda e Mel

15.50

*Opção - Queijo Vegan

TARTARE DE BETERRABA

Gema de Manga, Maracujá, Maça, Abacate, Creme de Coco, Noz Caramelizada, Crocante de Mandioca

15.50

PRATOS PRINCIPAIS

ALMÔNDEGAS CASEIRAS

Molho de Tomate Caseiro, Puré de Batata, Pistácio, Óleo de Manjerição, Lascas de Parmesão

26.00

CONCHIGLIONE GRATINADO


Conchiglione 'Al Dente', Recheado com Bolonhesa de Soja e Molho de Tomates da Q Farm, Gratinado no Forno com uma generosa camada de Queijo da Ilha de São Jorge

26.50

PIANO DE PORCO AO ESTILO ST. LOUIS


Cozinhado a Baixa Temperatura durante 12 Horas em Marinada de Sagres Bohemia Stout e Especiarias, servido com Molho Whisky BBQ e Coleslaw

31.00

CAMARÃO TIGRE GRELHADO 


Manteiga de Szechuan, Ervas Aromáticas, servido com Coleslaw

3 uni.
31.00

VIEIRAS E CAMARÃO 

Alcaparras, Alho, Laranja, Manteiga, Pão Torrado e Polenta Crocante

34.00

ROBALO SELVAGEM 

Feijoca Branca em Bisque de Camarão, Salada de Agrião e Cebola Roxa

36.00

HAMBÚRGUER HOLY CHEESE

Carne 100% Black Angus (200gr), Queijo Serra da Estrela, Cornichons, Bacon, Cebola Caramelizada, Batata Frita, Maionese da Casa

23.50

HAMBÚRGUER DE FRANGO PICANTE

Manga & Cenoura 'Nuoc Cham', Salada de Pepino e Rabano Picante, Molho de logurte e Mostarda, Batata Frita

21.00

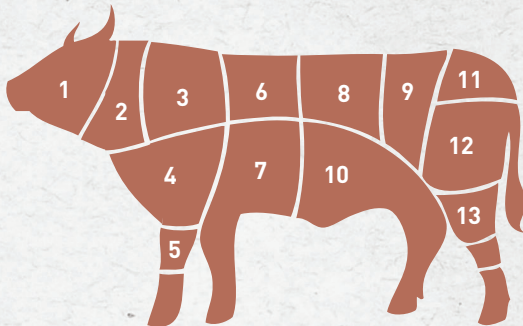
MATURADAS & CORTES ESPECIAIS

Por favor, pergunte a um membro da equipa acerca do nosso menu de cortes especiais

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal, seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. Nenhum prato ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Todas as bebidas alcoólicas possuem 4CL por porção. Todos os preços estão em Euros (€). IVA incluído à taxa legal. Temos livro de reclamações. 00.00.2025

DO GRELHADOR

LOMBO ARGENTINA O corte mais tenro e elegante 225gr	41.00
PICANHA EUA Suculenta e de sabor único 325gr	36.00
ACÉM URUGUAI Corte do centro das costelas de excelente marmoreio 325gr	39.00
VAZIA EUA Alto grau de marmoreio, tenra e deliciosa 325gr	39.00
CARRÉ DE BORREGO NOVA ZELÂNDIA Elegante e tenro 450gr	40.00
CHÂTEAUBRIAND ARGENTINA Corte tenro e suculento, perfeito para partilhar 600gr	92.00
SELEÇÃO DE CORTES BOVINO Lombo, Picanha, Acém 850gr	98.00
FAÇA O SEU “SURF & TURF” Adicione Camarão Tigre ao seu corte	1 uni. 11.00



- | | | | |
|---|---------------|----|---------------|
| 1 | BOCHECHA | 8 | LOMBO VAZIA |
| 2 | CACHAÇO | 9 | ALCATRA |
| 3 | ACÉM COMPRIDO | 10 | ABA |
| 4 | PÁ | 11 | PICANHA |
| 5 | CHAMBÃO | 12 | POJADOURO |
| 6 | ACÉM REDONDO | 13 | CHAMBÃO |
| 7 | PEITO | | |

ACOMPANHAMENTOS

COGUMELOS SELVAGENS Alho, Limão e Ervas	6.00
BIMIS SALTEADOS Limão e Azeite de Chili	8.00
ESPARGOS Bearnês e Ovo Escalfado	8.00
FEIJÃO VERDE Shichimi	8.00
ESPINAFRES CREMOSOS Queijo da Ilha de São Jorge	6.50
BATATAS FRITAS	5.50
BATATA DOCE FRITA	5.50
BATATA GRATINADA Batata, Natas, Cebola e Queijo Gruyere	6.50
PURÉ DE BATATA	5.50
BATATA NOVA SALTEADA Bacon, Alho, Cebola e Ervas	6.00
BATATA 'JACKET' ASSADA Escolha Entre: Crème Fraîche e Cebolinho ou Recheio de Queijo e Bacon	6.00

MACARRÃO COM QUEIJO Panko Fumado	6.50
CENOURA E PASTINAGA GLACEADAS Granola	7.50
AROS DE CEBOLA	5.50
SALADA MISTA Mistura de Alfaces, Tomates, Balsâmico Envelhecido	6.00
COLESLAW “SWEET & SPICY” Couve Branca & Roxa, Cenoura, Cebola, Malagueta, Maionese	5.00
MOLHOS	3.50 / cada
Pimenta Verde, Cognac	
Chimichurri	
Bearnês	
Roquefort	
Menta	
Cogumelo e Chalotas	