

## 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



1 uni.

Ao Natural ou escolha entre os seguintes: Limão, Mel Picante 3.50  
Fermentado, Mignonette ou Crispy Chili

## CROQUETES DE BORREGO

Molho de Mel e Mostarda

3 uni.

9.50

## BOLINHOS DE BACALHAU E CAMARÃO



3 uni.

9.50

Molho de Coco e Coentros

## CECINA WAGYU MATURADA 30 DIAS

Servido Creme de Trufa Branca e Crackers

21.50

## SAISICHA CHISTORRA

Mel Fermentado com Chili, Focaccia de Alho

15.50

## TIRADITO DE SALMÃO



15.50

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

## CAMARÃO FRITO



21.00

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

## TARTARE DE NOVILHO

23.00

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

## TOSTADA DE BARRIGA DE PORCO

17.00

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

## BURRATA CREMOSA

20.00

Combinação de Tomates Frescos e Marinados, Laranja de Silves, Pesto de Manjericão, Pistácia, Calda de Morangos

## SALADA DE QUEIJO DE CABRA E PÉRA

15.50

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

\*Opção - Queijo Vegan

## TARTARE DE BETERRABA

15.50

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

## PRATOS PRINCIPAIS

## ALMÔNDEGAS CASEIRAS

26.00

Molho de Tomate Caseiro, Puré de Batata, Pistácia, Óleo de Manjericão, Lascas de Parmesão

## CONCHIGLIONE GRATINADO

26.50

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

## PIANO DE PORCO AO ESTILO ST. LOUIS

31.00

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

## CAMARÃO TIGRE GRELHADO

3 uni.

31.00

Manteiga de Szechuan, Ervas Aromáticas, servido com Coleslaw

## VIEIRAS E CAMARÃO

34.00

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

## ROBALO SELVAGEM

36.00

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

## HAMBÚRGUER HOLY CHEESE

23.50

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

## HAMBÚRGUER DE FRANGO PICANTE

21.00

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

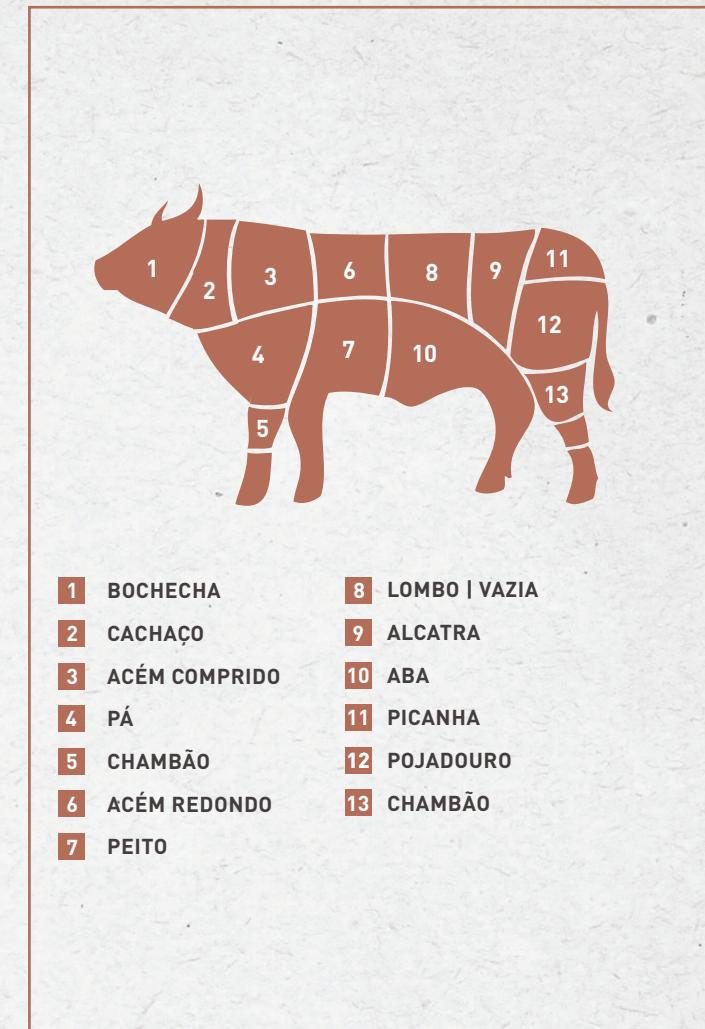
## MATURADAS &amp; CORTES ESPECIAIS

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 alergénios 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

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



## ACOMPANHAMENTOS

<b>COGUMELOS SELVAGENS</b> Alho, Limão e Ervas	6.00	<b>MACARRÃO COM QUEIJO</b> Panko Fumado	6.50
<b>BIMIS SALTEADOS</b> Limão e Azeite de Chili	8.00	<b>CENOURA E PASTINAGA GLACEADAS</b> Granola	7.50
<b>ESPARGOS</b> Bearnês e Ovo Escalfado	8.00	<b>AROS DE CEBOLA</b>	5.50
<b>FEIJÃO VERDE</b> Shichimi	8.00	<b>SALADA MISTA</b> Mistura de Alfaves, Tomates, Balsâmico Envelhecido	6.00
<b>ESPINAFRES CREMOSOS</b> Queijo da Ilha de São Jorge	6.50	<b>COLESLAW "SWEET &amp; SPICY"</b> Couve Branca & Roxa, Cenoura, Cebola, Malagueta, Maionese	5.00
<b>BATATAS FRITAS</b>	5.50	<b>MOLHOS</b>	3.50 / cada
<b>BATATA DOCE FRITA</b>	5.50	Pimenta Verde, Cognac	
<b>BATATA GRATINADA</b> Batata, Natas, Cebola e Queijo Gruyere	6.50	Chimichurri	
<b>PURÉ DE BATATA</b>	5.50	Bearnês	
<b>BATATA NOVA SALTEADA</b> Bacon, Alho, Cebola e Ervas	6.00	Roquefort	
<b>BATATA 'JACKET' ASSADA</b> Escolha Entre: Crème Fraîche e Cebolinho ou Recheio de Queijo e Bacon	6.00	Menta	
		Cogumelo e Chalotas	