

SÃO PEDRO DE MOEL  
PRACETA PINHAL DO REI

QUARTA À DOMINGO

ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO SÃO BEM-VINDOS NO  
NOSSO TERRAÇO ABERTO



(SA-PÉ)  
[BOTÂNICA] DESIGNAÇÃO DADA A  
ALGUMAS  
PLANTAS GRAMÍNEAS DO BRASIL, CUJOS  
CAULES SECOS SÃO USADOS COMO  
COBERTURA  
DE CASAS.

## ENTRADAS.

COUVERT	6.00
BOLINHA DE ALHEIRA RECHEADA COM QUEIJO (4 UNI)	9.50
TARTARE DE PEIXE SELVAGEM	12.00
CEVICHE	12.50
CARPACCIO DE PEIXE CURADO	14.00
BRUSCHETTA DE BROA, POLVO E BEURRE BLANC	11.00
HUMUS DE PESTO E PINHÃO *VEGAN	7.50

## OUR CULINARY GOAL.

FRESCURA, PAIXÃO E BOAS VIBRAÇÕES

AQUI VIVE-SE UMA COZINHA COM RAÍZES NO MUNDO,

SOMOS APAIXONADOS POR CRIAR, SEMPRE TRABALHANDO COM INGREDIENTES FRESCOS E COM A INTENÇÃO DE AGRADAR AOS NOSSOS CLIENTES E AMIGOS.

UM ESPAÇO NÃO SÓ DE ALIMENTO, MAS TAMBÉM DE CONVÍVIO E COMUNIDADE...ONDE AS BOAS VIBRAÇÕES IMPERAM E O RESPEITO REINA .

## PRATOS PRINCIPAIS.

PEIXE		CARNE	
FILETE DE PEIXE SELVAGEM COM RISOTTO DE ESPARGOS	22.00	PICANHA ANGUS "GRAIN FEED"	23.00
FILETE DE PEIXE SELVAGEM DO DIA GRELHADO COM RISOTTO DE ESPARGOS		PICANHA ANGUS GRELHADA, ACOMPANHADA COM ARROZ DE FEIJÃO PRETO TEMPERADO, FAROFINHA E BATATA FRITA RÚSTICA	
TATAKI DE ATUM C/ PURÉ DE BATATA DOCE	18.50	MAGRET DE PATO COM RISOTTO DE PÊRA E GORGONZOLA	21.00
LOMBO DE ATUM SELADO COM SEMENTES DE SESAMO , GENGIBRE E TERIYAKI, ACOMPANHADO DE PURÉ DE BATATA DOCE.		PEITO DE PATO COM COULIS DE FRUTOS VERMELHOS, ACOMPANHADO DE RISOTTO DE PERA E GORGONZOLA	
POLVO À LAGAREIRO	20.00	BIFE FLAT IRON (2 PAX)	45.00
POLVO NO FORNO C/ AZEITE E ALHO, ACOMPANHADO C/ BATATAS À MURRO E SALSA.		BIFE FLANCO (500GR APROX) C/ REDUÇÃO DE VINHO TINTO, PURÉ DE BATATA E VEGETAIS SALTEADOS	
LOMBO DE BACALHAU CONFITADO COM ESMAGADA DE BATATA E COUVE	21.00	SMASHED BURGUER 100% PICANHA ANGUS	19.00
LOMBO DE BACALHAU CONFITADO, COM ESMAGADA DE BATATA E COUVE E ESPUMA DE COLAGENIO.		HAMBURGUER 100% PICANHA ARGENTINA PÃO BRIOCHE, CHEDDAR, CEBOLA CARAMELIZADA, BACON E MOLHO DA CASA. ACOMPANHA BATATA FRITA RÚSTICA.	
SALMÃO COM MOLHO HOLLANDAISE	19.50		
LOMBO DE SALMÃO SELADO COM MINI CENOURAS, BROCOLIS E BATATAS SALTEADAS. ACOMPANHADO COM MOLHO HOLLANDAISE.			
		VEGAN	
		ARROZ FRITO COM TOFU E VEGETAIS	17.50
		ARROZ FRITO COM TOFU MARINADO, LEGUMES SALTEADOS E MOLHO DE SOJA	

## SOBREMESAS.

BOLO CDE CHOCOLATE CREMOSO E CREME DE PISTÁCIOS	7.00
TARTELETE DE LIMÃO MERENGADA	7.50
MOUSSE DE MANGA, GELADO DE COCO, CRUMBLE DE BOLACHA E RASPAS DE LIMA *VEGAN	6.00
CREME DE DOCE DE OVOS, GELADO DE NATAS E AMÊNDOAS TOSTADAS	6.50
CRUMBLE DE PÊRA, AMÊNDOAS TOSTADAS E GELADO DE BAUNILHA	5.50

PREÇOS EM EUROS // IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

FALE CONNOSCO SE É ALÉRGICO OU INTOLERANTE A ALGUMAS DAS SEGUINTE SUBSTÂNCIAS: CEREAIS COM GLÚTEN, CRÚSTACEOS, OVO, PEIXE, AMENDOINS, SOJA, LEITE, FRUTOS DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, TREMOÇO, MULLUSCOS, FRUTOS DE CASCA RIJA, TRIGO. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA (INCLUINDO COUVERT) PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO.

SÃO PEDRO DE MOEL  
PRACETA PINHAL DO REI

WEDNESDAY TO SUNDAY

PETS ARE WELCOME ON OUR OPEN TERRACE



(SA-PÉ)

[BOTANY] DESIGNATION GIVEN TO  
SOME

GRASSY PLANTS IN BRAZIL, WHOSE DRY  
STEMS

ARE USED AS COVERINGS FOR HOUSES.

## STARTERS.

COUVERT	6.00
ALHEIRA BALL STUFFED W/ CHEESE (4 PCS)	9.50
WILD FISH TARTARE	12.00
CEVICHE	12.50
CURED FISH CARPACCIO	14.00
OCTOPUS, BEURRE BLANC, CORNBREAD BRUSCHETTA	11.00
PESTO HUMUS WITH PINE NUTS *VEGAN	7.50

## OUR CULINARY GOAL.

FRESHNESS, PASSION AND GOOD VIBES

THIS IS A CUISINE WITH ROOTS IN THE WORLD.

WE ARE PASSIONATE ABOUT CREATING, ALWAYS  
WORKING WITH FRESH INGREDIENTS AND WITH  
THE INTENTION OF PLEASING OUR CUSTOMERS  
AND FRIENDS.

A PLACE NOT ONLY FOR FOOD, BUT ALSO FOR  
SOCIALISING AND COMMUNITY...WHERE GOOD  
VIBES PREVAIL AND RESPECT REIGNS.

## MAIN COURSES.

### FISH

<b>WILD FISH FILLET W/ ASPARAGUS RISOTTO</b> 22.00 GRILLED WILD FISH WITH CREAMY ASPARGUS RISOTTO.
<b>TUNA TATAKI W/ SWEET POTATO PURÉE</b> 18.50 SEARED TUNA LOIN, WITH SESAME SEED, GINGER AND TERIYAKI SAUCE. TOPPED ON SWEET POTATO PURÉE.
<b>OCTOPUS "À LAGAREIRO"</b> 20.00 ROASTED OCTOPUS WITH POTATOES, GARLIC AND OLIVE OIL
<b>COD CONFIT W/ SMASHED CABBAGE AND POTATOES</b> 21.00 COD LOIN CONFIT W/ COLLAGEN FOAM, SMASHED CABBAGE AND POTATOES.
<b>SALMON WITH HOLLANDAISE SAUCE</b> 19.50 SEARED SALMON LOIN WITH MINI CARROT MIX, BROCCOLIS AND POTATOES SAUTÉ. SERVED WITH HOLLANDAISE SAUCE.

### MEAT

<b>ANGUS RUMP STEAK "GRAIN FEED"</b> 23.00 GRILLED ANGUS RUMP STEAK SERVED WITH BLACK BEANS AND BELL PEPPERS RICE, BRAZILIAN "FAROFÁ" AND RUSTIC FRIES.
<b>DUCK MAGRET WITH PEAR AND GORGONZOLA CHEESE RISOTTO</b> 21.00 DUCK BREAST WITH PEAR AND GORGONZOLA CHEESE RISOTTO, AND RED BERRIES COULIS
<b>FLAT IRON STEAK (2 PAX)</b> 45.00 FLAT IRON STEAK (500GR APROX) WITH RED WINE REDUCTION, MASHED POTATOES AND VEGETABLES.
<b>SMASHED BURGUER 100% RUMP STEAK</b> 19.00 100% RUMP STEAK MEAT, BRIOCHE BUN, CHEDDAR, CARAMELISED ONIONS, BACON AND HOUSE SAUCE. SERVED WITH RUSTIC FRIES.

### VEGAN

<b>FRIED RICE TOFU</b> 17.50 FRIED RICE WITH MARINATED TOFU AND SAUTÉED VEGETABLES WITH SOY SAUCE.
--

## DESSERTS.

CREAMY CHOCOLAT CAKE WITH PISTACHIO CREAM	7.00
LEMON AND MERENGUE TARTELET	7.50
MANGO MOUSSE WITH COCONUT ICECREAM, BISCUIT CRUMBLE AND LIME ZEST *VEGAN	6.00
EGG CUSTARD, CREAM ICE CREAM AND TOASTED ALMONDS	6.50
PEAR CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM	5.50

PRICES IN EUROS // VAT INCLUDED

CONTACT US IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ANY OF THE FOLLOWING SUBSTANCES: CEREALS WITH GLUTEN, CRUSTACEANS, EGGS, FISH,  
PEANUTS, SOY, MILK, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, LUPINS, MOLLUSKS, NUTS, WHEAT.  
NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK (INCLUDING COVER CHARGE) CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED BY THE CUSTOMER OR UNUSED.

**COMIDA HONESTA  
E BOAS VIBRAÇÕES**

QUARTA À DOMINGO

ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO SÃO BEM-VINDOS NO  
NOSSO TERRAÇO ABERTO



(SA-PÉ)  
[BOTÂNICA] DESIGNAÇÃO DADA A  
ALGUMAS  
PLANTAS GRAMÍNEAS DO BRASIL, CUJOS  
CAULES SECOS SÃO USADOS COMO  
COBERTURA  
DE CASAS.

**CAFÉS**

ESPRESSO	1.10
DUPLO ESPRESSO	2.00
MEIA DE LEITE	2.80
AMERICANO	1.70
CAPUCCINO	3.50
CHÁ	1.10

**ÁGUAS**

ÁGUA LUSO 500ML	2.50
PELEGRINI 750ML	5.00
CASTELO 250ML	2.20

**BEBIDAS**

COCA-COLA/ COCA-COLA ZERO	2.20
NESTEA/ SPRITE/ FANTA	2.20
ÁGUA TONICA	2.30
COMPAL	2.00

**CERVEJAS**

HEINEKEN (IMPERIAL)	2.00
LAGUNITAS (IPA)	4.20
GUINNESS (DRY STOUT)	4.00
ERDINGER (WEISSBIER)	4.50

**SANGRIA DE ESPUMANTE**

MARACUJÁ	21.00
FRUTOS VERMELHOS	19.00

**COCKTAILS**

BEBIDA DA CASA 500ML	9.50
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA DE LIMA	8.00
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA DE MARACUJÁ	8.20
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA DE KIWI	8.50
PIÑA COLADA	9.50
APEROL SPRITZ	8.50
GIN TONICO	10.00
NEGRONI	8.00
WHISKY COM ÁGUA DE COCO	10.00

**NOSSA SELEÇÃO DE VINHOS**

**TINTO**

REDE	DOURO	12
REDE RESERVA	DOURO	16
BOM MALANDRO	DOURO	16
NANA QUINTA DA LAPA	TEJO	18
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	ALENTEJO	19.5
HERDADE DO SOBROSO RES.	ALENTEJO	29
VALE DA MATA	LISBOA	19
LUCITA	DÃO	25
FREIXO RESERVA	ALENTEJO	37

**ROSÉ**

DIÁRIO DA QUINTA	LISBOA	11
MONTE DA PECEGUINA	ALENTEJO	22

**BRANCO**

LAPA SELECTION	TEJO	11
LAPA SAUVIG. BLANC	TEJO	17.5
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	TEJO	18.5
BARCA DO INF. RES.	DOURO	20
VILACETINHO	VERDES	11
SOALHEIRO ALVARINHO	VERDES	17.5
INCOMUN	VERDES	14
VALE DA MATA	LISBOA	18
FREIXO RESERVA	ALENTEJO	25

**ESPUMANTE**

QTA DOS MONTEIRINHOS ROSÉ	11
NANA ROSÉ DOC	17.5
GIROFLÉ ESPUMANTE BRUTO	20

PREÇOS EM EUROS // IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

FALE CONNOSCO SE É ALÉRGICO OU INTOLERANTE A ALGUMAS DAS SEGUINTE SUBSTÂNCIAS: CEREAIS COM GLÚTEN, CRÚSTACEOS, OVO, PEIXE, AMENDOINS, SOJA, LEITE, FRUTOS DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, TREMOÇO, MULLUSCOS, FRUTOS DE CASCA RIJA, TRIGO. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA (INCLUINDO COUVERT) PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO.

**HONEST FOOD &  
GOOD VIBES**

WEDNESDAY TO SUNDAY

PETS ARE WELCOME ON OUR OPEN TERRACE



(SA-PÉ)

[BOTANY] DESIGNATION GIVEN TO  
SOME  
GRASSY PLANTS IN BRAZIL, WHOSE DRY  
STEMS  
ARE USED AS COVERINGS FOR HOUSES.

**COFFEE**

ESPRESSO	1.10
DOUBLE ESPRESSO	2.00
CAFFE LATTE	2.80
AMERICANO	1.70
CAPUCCINO	3.50
TEA	1.10

**WATER**

ÁGUA LUSO 500ML	2.50
PELEGRINI 750ML	5.00
CASTELO 250ML	2.20

**BEVERAGES**

COCA-COLA/ COCA-COLA ZERO	2.20
NESTEA/ SPRITE/ FANTA	2.20
TONIC WATER	2.30
COMPAL	2.00

**BEERS**

HEINEKEN (DRAUGHT)	2.00
LAGUNITAS (IPA)	4.20
GUINNESS (DRY STOUT)	4.00
ERDINGER (WEISSBIER)	4.50

**SPARKLING WINE SANGRIA**

PASSIONFRUIT	21.00
RED FRUITS	19.00

**COCKTAILS**

HOUSE COCKTAIL 500ML	9.50
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA LIME	8.00
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA PASSIONFRUIT	8.20
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA KIWI	8.50
PIÑA COLADA	9.50
APEROL SPRITZ	8.50
GIN TONICO	10.00
NEGRONI	8.00
WHISKY COM ÁGUA DE COCO	10.00

**OUR WINE SELECTION**

**RED**

REDE	DOURO	12
REDE RESERVA	DOURO	16
BOM MALANDRO	DOURO	16
NANA QUINTA DA LAPA	TEJO	18
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	ALENTEJO	19.5
HERDADE DO SOBROSO RES.	ALENTEJO	29
VALE DA MATA	LISBOA	19
LUCITA	DÃO	25
FREIXO RESERVA	ALENTEJO	37

**ROSÉ**

DIÁRIO DA QUINTA	LISBOA	11
MONTE DA PECEGUINA	ALENTEJO	22

**WHITE**

LAPA SELECTION	TEJO	11
LAPA SAUVIG. BLANC	TEJO	17.5
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	TEJO	18.5
BARCA DO INF. RES.	DOURO	20
VILACETINHO	VERDES	11
SOALHEIRO ALVARINHO	VERDES	17.5
INCOMUN	VERDES	14
VALE DA MATA	LISBOA	18
FREIXO RESERVA	ALENTEJO	25

**SPARKLING**

QTA DOS MONTEIRINHOS ROSÉ	11
NANA ROSÉ DOC	17.5
GIROFLÉ ESPUMANTE BRUTO	20

PRICES IN EUROS // VAT INCLUDED

CONTACT US IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ANY OF THE FOLLOWING SUBSTANCES: CEREALS WITH GLUTEN, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, LUPINS, MOLLUSKS, NUTS, WHEAT. NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK (INCLUDING COVER CHARGE) CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED BY THE CUSTOMER OR UNUSED.