



## ENTRADAS

BOLO DO CACO E MANTEIGA DE ALHO	3.50
BROA DE MILHO FRITA, VINAGRE BALSAMICO E AZEITE	3.00
QUEIJO CURADO AMANTEIGADO 120GR, NOZES PECAN E MEL	6.00
CAMARÕES SALTEADOS NA FRIGIDEIRA COM BRANDY	12.00
COGUMELOS PLEOROTUS PANADOS *VEGAN	9.00
GYOSAS DE VEGETAIS *VEGAN	6.00

## PARTILHA

### POLVO NO FORNO COM BATATA DOCE E BACON 17.00

POLVO NO FORNO COM ALHO, BATATA DOCE, BACON, AZEITE E COENTROS.

### ATUM TATAKI 15.00

LOMBO DE ATUM SELADO COBERTO COM SEMENTES DE SÉSAMO, GENGIBRE E TERIYAKI.

### TARTARE DE ATUM 15.00

ATUM TEMPERADO COM LIMA E SOJA, GUACAMOLE E GEMA DE OVO.

### LASCAS DE BACALHAU 17.00

LASCAS DE BACALHAU ASSADAS COM CEBOLADA DE AZEITE, OVO, CRUMBLE DE BROA DE MILHO, ALHO, AZEITONAS, SALSA E CHILLI FLAKES.

### GRATINADO SACANA \*VEGAN 14.00

RECRIAÇÃO VEGAN DO BACALHAU C/ NATAS, C/ BATATA, ALHO FRANCÊS, COURGETE, CENOURA, ALGAS, BECHAMEL E QUEIJO VEGANOS.

### OVOS ROTOS DE LAGARTO DE PORCO PRETO 18.00

BATATA FRITA, LAGARTO DE PORCO PRETO, QUEIJO DA ILHA, BACON E OVO FRITO.

### PICANHA GRELHADA 19.50

PICANHA ANGUS GRELHADA, ACOMPANHADO COM ABACAXI GRELHADO.

### SMASHED BURGUER 13.00

HAMBURGUER 100% CARNE, PÃO BRIOCHE, CHEDDAR, CEBOLA CARMELIZADA, BACON E MOLHO DA CASA.

### ALMONDEGAS COM TOMATADA \*VEGAN 14.00

ALMONDEGAS VEGANAS COM MOLHO DE TOMATE CASEIRO E QUEIJO VEGANO.

## ACOMPANHAMENTOS

SALADA DE FOLHAS E LARANJA 3.50

BATATA FRITA RÚSTICA 4.00

ARROZ BASMATI 3.50

## SOBREMESAS

BOLO DE CHOCOLATE HÚMIDO, COM GELADO DE BAUNILHA 6.00

CREME BRÛLÉE, COM GELADO DE FRAMBOESA \*VEGAN 5.00

TARTE DE AMÊNDOA CASEIRA COM GELADO DE TIRAMISU 6.00

#### INFORMAÇÕES SOBRE ALIMENTOS QUE PODEM CAUSAR ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

Se é alérgico ou intolerante a algumas das seguintes substâncias e tem dúvidas sobre se foram utilizadas na preparação do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores.

Cereais com Glúten, Crustáceos, 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.

Os preços indicados estão em euros e incluem IVA à taxa legal de 23% ou 13%

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



## STARTERS

“BOLO DO CACO” AND GARLIC BUTTER	3.50
FRIED CORN BREAD, OLIVE OIL, BALSAMIC VINEGAR & OREGANO	3.00
BUTTERY CHEESE 120GR, PECAN NUTS AND HONEY	6.00
SAUTÉED SHRIMPS W/ BRANDY	9.00
BREADED PLEUROTUS *VEGAN	7.00
VEGETABLE GYOSAS *VEGAN	6.00

## SHARE

<b>ROAST OCTOPUS W/ SWEET POTATOES</b> 17.00 ROASTED OCTOPUS WITH GARLIC, SWEET POTATOES, BACON, OLIVE OIL AND CORIANDER.	<b>BLACK PORK TENDERLOIN BROKEN EGGS</b> 18.00 FRENCH FRIES, GRILLED BLACK PORK TENDERLOIN, BACON, ISLAND CHEESE AND FRIED EGG.
<b>TUNA TATAKI</b> 15.00 SEARED TUNA FILLET, TOPPED WITH SESAME SEEDS, GINGER AND TERIYAKI SAUCE.	<b>GRILLED RUMP STEAK</b> 19.50 GRILLED ANGUS RUMP STEAK AND GRILLED PINEAPPLE.
<b>TUNA TARTARE</b> 15.00 SEASONED TUNA, GUACAMOLE AND EGG YOLK.	<b>SMASHED BURGUER</b> 13.00 100% MEAT, BRIOCHE BUN, CHEDDAR, CARAMELISED ONIONS , BACON AND HOUSE SAUCE.
<b>COD FLAKES</b> 17.00 BAKED COD FLAKES WITH OLIVE OIL, ONIONS, OLIVES, EGG, CORNBREAD CRUMBLE, GARLIC, PARSLEY AND CHILLI FLAKES.	<b>VEGAN MEATBALLS W/ TOMATO SAUCE</b> *VEGAN 14.00 VEGAN MEATBALLS WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND VEGAN CHEESE.
<b>GRATINATED “SACANA”</b> *VEGAN 14.00 VEGAN RECREATION OF PORTUGUESE COD W/ CREAM. POTATO, LEEK, COURGETTE, CARROT & EAWEED, GRATIN WITH VEGAN BÉCHAMEL AND CHEESE.	

## SIDE DISHES

GREEN SALAD WITH ORANGE	3.50
RUSTIC FRENCH FRIES	4.00
BASMATI RICE	3.50

## DESSERTS

MOIST CHOCOLATE CAKE, WITH VANILLA ICE CREAM	6.00
CREME BRÛLÉE, WITH RASPBERRY ICE CREAM *VEGAN	5.00
HOMEMADE ALMOND TART WITH TIRAMISU ICE CREAM	6.00

### INFORMATION ON FOODS THAT CAN CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

If you are allergic or intolerant to some of the following substances and have doubts about whether they were used in the preparation of what you want to consume, you can request information from one of our employees. Cereals containing Gluten, Crústaceos, Egg, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame Seeds, Sulphur Dioxide and Sulfites, Lupin, Mulluscos, Nuts, Wheat.



## BEBIDAS

CAFÉ	1.10
AMERICANO	1.50
CAPPUCCINO	3.50
CHÁ	1.10
ÁGUA 500ML	2.50
PELEGRINI 500ML	4.00
CASTELO	2.20
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	2.20
ICE TEA PÊSSEGO	2.20
SEVEN-UP	2.20
ÁGUA TÔNICA	2.30

## CERVEJAS

HEINEKEN (IMPERIAL)	2.00
LAGUNITAS (IPA)	3.80
GUINNESS (DRY STOUT)	4.00
PAULANER (WEISSBIER)	4.50

## VINHOS

### TINTOS

REDE (DOURO)	12.00
CADÃO RESERVA (DOURO)	15.50
BOM MALANDRO (DOURO)	16.00
NANA QUINTA DA LAPA (TEJO)	18.00
GIROFLÉ (DOURO)	18.00
ROCIM (ALENTEJO)	19.50
HERDADE DO SOBROSO RES. (ALENTEJO)	29.00

### BRANCO

LAPA SELECTION (TEJO)	11.00
LAPA SAUVIGNON BLANC (TEJO)	17.50
GIROFLÉ (DOURO)	18.00
ROCIM (ALENTEJO)	18.50
BARCA DO INFERNO RES. (LISBOA)	20.00

### VERDE

VILACETINHO	12.00
QUINTA DO REGUEIRO ALVARINHO	16.00

### ROSÉ

DIÁRIO DA QUINTA (LISBOA)	11.00
---------------------------	-------

### ESPUMANTE

QUINTA DOS MONTEIRINHOS	20.00
S. DOMINGOS CHARDONNAY	19.00

## COCKTAILS

CAIPIRINHA	8.50
CAIPIROSKA	8.50
GIN TÔNICO	10.00
APEROL SPRITZ	8.50
BEBIDA DA CASA 500ML	9.00
SANGRIA DE MARACUJÁ 1.5LT	21.00
SANGRIA DE FRUTOS VERMELHOS 1.5LT	19.00

### INFORMAÇÕES SOBRE ALIMENTOS QUE PODEM CAUSAR ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

Se é alérgico ou intolerante a algumas das seguintes substâncias e tem dúvidas sobre se foram utilizadas na preparação do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores.

Cereais com Glúten, Crústaceos, Ovo, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre e Sulfitos, Tremçoço, 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.



## BEVERAGES

ESPRESSO	1.10
AMERICANO	1.50
CAPPUCCINO	3.50
TEA	1.10
WATER 500ML	2.50
PELEGRINI SPARKLING WATER 500ML	4.00
CASTELO SPARKLING WATER	2.20
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	2.20
ICE TEA (PEACH)	2.20
SEVEN-UP	2.20
TONIC WATER	2.30

## BEERS

HEINEKEN (DRAUGHT)	2.00
LAGUNITAS (IPA)	3.80
GUINNESS (DRY STOUT)	4.00
PAULANER (WEISSBIER)	4.50

## WINES

### RED

REDE (DOURO)	12.00
CADÃO RESERVA (DOURO)	15.50
BOM MALANDRO (DOURO)	16.00
NANA QUINTA DA LAPA (TEJO)	18.00
GIROFLÉ (DOURO)	18.00
ROCIM (ALENTEJO)	19.50
HERDADE DO SOBROSO RES. (ALENTEJO)	29.00

### WHITE

LAPA SELECTION (TEJO)	11.00
LAPA SAUVIGNON BLANC (TEJO)	17.50
GIROFLÉ (DOURO)	18.00
ROCIM (ALENTEJO)	18.50
BARCA DO INFERNO RES. (LISBOA)	20.00

### GREEN

VILACETINHO	12.00
QUINTA DO REGUEIRO ALVARINHO	16.00

### ROSÉ

DIÁRIO DA QUINTA (LISBOA)	11.00
---------------------------	-------

### SPARKLING

QUINTA DOS MONTEIRINHOS	20.00
S. DOMINGOS CHARDONNAY	19.00

## COCKTAILS

CAIPIRINHA	8.50
CAIPIROSKA	8.50
GIN TONIC	10.00
APEROL SPRITZ	8.50
HOUSE COCKTAIL 500ML	9.00
PASSION FRUIT SANGRIA 1.5LT	21.00
RED FRUITS SANGRIA 1.5LT	19.00

### INFORMATION ON FOODS THAT CAN CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

If you are allergic or intolerant to some of the following substances and have doubts about whether they were used in the preparation of what you want to consume, you can request information from one of our employees. Cereals containing Gluten, Crústaceos, Egg, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame Seeds, Sulphur Dioxide and Sulfites, Lupin, Mulluscos, Nuts, Wheat.