



ENTRADAS-STARTERS

Pasta de azeitona queijo da ilha, hummus e pão
Olive Pate, island cheese, hummus and bread 4,5 €

Camarão ao alinho
Shrimps with garlic 10€

Cogumelos recheados com queijo de cabra
Stuffed mushrooms with chevre 8 €

Queijo da Ilha, Cabra curado e Ovelha curado
Azores, Goat and Sheep cheese 12 €

Cogumelos à bulhão pato
Mushrooms cooked "bulhão pato" style 7 €

SOPAS-SOUPS



Bisque de camarão *Shrimp Bisque* 4,5 €



Sopa de Cebola *Onion Soup* 3 €

VINHOS-WINES BRANCO-WHITE

Sugestão _____

Cabeço do Mocho *Dão*  3 €  14 €


Faria's Vineyards *Açores*  4 €  18 €



Thyro DOC *Douro 2015*   21 €

Thyro (*Verde*) DOC 2015  19 €

Thyro (*Rosé*) DOC Douro 2015  21 €

TINTO-RED

Insólito *Biológico Alentejo 2011*  3 €  14 €

Cabeço do Mocho *Dão*  3 €  14 €

Hereditas *Alentejo 2013*  4 €  18 €

Faria's Vineyards *Açores*  4 €  18 €

Somontes Reserva *Dão 2011*  21 €

Hereditas Reserva *Alentejo 2011*  26 €

SANGRIAS

Tinta c/ laranja *Red with orange*

Branca c/ abacaxi e especiarias *White with pineapple and spices*
(50 cl) 7 € (1.3lt) 18 €

Espumante c/ maracujá *Sparkling wine with passion fruit*
(50 cl) 9 € (1.3lt) 21 €

SALADAS-SALADS

Polvo, pimentos e maçã

Octopus, peper and apple salad 8 €

Bacalhau com grão

Codfish salad with chickpea 8 €

Queijo chevre, alface e pêra bêbada

Chevre, lettuce and pear cooked in red winer 8 €

Morna de legumes assados e queijo da ilha

Warm roasted vegetables salad with Azores cheese 8 €

Salmão marinado e abacate

Marinated salmon and avocado 9 €

TOSTAS-TOASTS

(não servimos no periodo almoço e jantar 13:00 / 14:30 e 19:30 / 22:00)

(We do not serve in lunch or dinner time)

Cogumelos, queijo, azeite, manjericão e alho

Mushrooms, cheese, olive oil, basil and garlic 7 €

Queijo de cabra, legumes assados e pasta de azeitonas

Goat cheese, roasted vegetables and olive paté 7 €

Salmão marinado, espinafre e queijo creme

Marinated salmon, spinach, and cream cheese 8 €

SUMOS-JUICES 20cl 2,5 €

Sumo do dia, laranja, limonada ou multivitaminas

Juice of the day, orange, lemonade or multivitamines juice

ÁGUA - WATER

Fastio 33cl 1,2 € 1 Lt 2.5 €

Campilho Fizzy 25 cl 1,2 € 75 cl 2.5 €

CERVEJAS-BEERS

Coral Madeira Pressão / Lager Madeira Draught

30 cl 2,75 € 50 cl 4,5€

Artesanais Portuguesas / Portuguese hand-crafted

Pressão – Draught

25 cl – 3,5 € / 50 cl – 6 €

Artesanais garrafa / Handcrafted bottles € 5

Bauer Lopes Common California, IPA e Weiss

Passarola Hadron Collision, Chindogu e Marques de Pale Ale

Sugestão Garrafa artesanal 33 cl

CAFÉ-COFFEE

Bica Expresso 1,2 €

Garoto Expresso with milk 1,4 €

Abatanado Large black coffee 1,4 €

Meia de leite Coffee with milk 1,6 €

Galão Latte 2 € Capuccino 2 €

BATIDOS-MILKSHAKES

Gelado de nata e manga ou maracujá ou banana

Icecream and mango or passion fruit or banana 30 cl 4 €

BEBIDAS QUENTES - HOTDRINKS

Chocolate quente Hot chocolate € 2,5

Vinho quente Gluwhein € 2,5

PRATOS-MAIN DISHES

PEIXE – FISH

Dourada braseada com legumes salteados
Braised golden Bream with sauted vegetables 12 €

Arroz encorpado de camarão, mexilhão, coentros e parmesão
Shrimps, mussels, coriander and parmesan rice 14 €

Bacalhau com broa, grelos e batata doce
Codfish with cornbread, turnip greens and sweet potato 14 €

Polvo assado com batatinha
Roasted octopus with potatoes 17 €

VEGETARIANOS 10 €

com legumes no forno e salada / With roasted vegetables and salad *

Torta soufflé de abóbora cogumelos e requeijão *
Sponge roll soufflé with pumpkin, mushrooms and cottage cheese

Burguer de quinoa *
Quinoa burger

Strudel mediterrânico com legumes e chevre *
Mediterran strudel with chevre

Arroz de Cogumelos encorpado
Mushrooms risotto

SOBREMESAS-DESSERTS

Mousse de lima e manjeriço
Lime and basil mousse 3,5 €

Tarte de maçã com nozes
Apple crumble pie 4 €

Bolo de Chocolate
Chocolate cake 3 €

Cheesecake com compota de frutos vermelhos ou abóbora
Cheesecake with red fruits or pumpkin jam 4 €

Tarte de figo, alfarroba e amêndoa
Fig, carob and almond pie 4 €

Salada de fruta
Fruit salad 2,5 €

Pera bêbada com bola de gelado e ganache de chocolate
Drunk pear with chocolate ganache and ice cream scoop 4 €

APERITIVOS-APPETIZERS-COCKTAILS

Kir, Kir Cardinal ou Kir Royal , Jameson 4 €

Amêndoa Amarga, Martini, Licor Beirão 4 €

Bushmills, Moscatel Roxo, CRF, Porto LBV 5 €

Aperol Spritz 6 €

Negroni, Mojito, Caipirinha, Margarita 8 €

Iva incluído à taxa em vigor - Vat included at the prevailing legal rate

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. No plate, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or it is rendered inoperable.