







































## COUVERT

- Selección de panes, aceitunas aliñadas, altramuces marinados y aceite de oliva con orégano  4.5
- Selección de panes, aceitunas aliñadas, altramuces marinados, aceite de oliva con orégano, dip vegetal y jamón   7.5
- Cesta de selección de panes  2.5

## ENTRANTES

- TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS PORTUGUESES** 17.5  
Selección de quesos nacionales y embutidos de cerdo negro portugués  
- ISCAS DE BACALAO** 9  
Con salsa tártara asiática y huevas de trucha marinadas    
- SOPA DE PESCADO Y MARISCO CON SABORES DE MALACA** 9.5  
Pescado y marisco del *norte de Portugal* con sabores del *sudeste asiático*    
- "PICA-PAU" DE ATÚN Y GAMBAS** 13  
Atún y gambas salteados, salsa "sambal kristang", encurtidos caseros y cilantro. Ligeramente picante   
- CEVICHE GOÉS** 14  
Pescado fresco marinado en "leche de tigre" de coco, batata dulce, vinagreta de mango y tomate, guindilla y cilantro   
- CROQUETAS DE PATO Y MORCILLA** 9  
Con emulsión de piña de las Azores y pimentón   
- TÁRTARO A LA PORTUGUESA** 15.5  
Tártaro de ternera, encurtidos caseros, jamón deshidratado, patatas paja y "pani puri"   
- CHAMPIÑONES A LA PARRILLA AL ESTILO BAIARRADA** 11  
Champiñones a la parrilla con salsa a la Bairrada, huevo BT, patatas paja y salsa holandesa    
- VERDURAS A LA PARRILLA CON "PIMENTA-DA-TERRA"** 10  
Verduras de temporada a la parrilla, emulsión de "pimenta-da-terra", pesto de cilantro y queso de la isla. *Disponible versión vegana sin queso de la isla*     
- "BANDIJA" DE MOZAMBIQUE** 8  
Croqueta de frijol carilla y brócoli, vinagreta de pimiento y tomate asados, judías verdes marinadas   

 Gluten  Vegetariano  Lactosa  Frutos secos  Crustáceos  Pescado  
 Mostaza  Soja  Huevos  Sulfitos  Apio  Moluscos







Nuestros productos se preparan en ambientes que no están completamente libres de alérgenos. Siempre existe un riesgo potencial de contaminación cruzada.

Si necesita información sobre este tema, por favor contacte con nuestro personal.





Ningún producto alimentario o bebida, incluido el couvert, será cobrado si no ha sido solicitado o utilizado por el cliente.

Todos los precios incluyen IVA de acuerdo con las tasas vigentes. Los precios se presentan en €. Este establecimiento dispone de un libro de reclamaciones.

## PLATOS PRINCIPALES

- PULPO ASADO AL HORNO** 27  
 Pulpo asado, ensalada de pulpo, batata dulce, vinagreta de pimiento asado y cacahuete   
*El cacahuete se puede retirar*
- LOMO DE BACALAO CONFITADO** 25  
 Feijoada de "vejigas natatorias" de bacalao, berberechos y judías verdes a la parrilla 
- CARRÉ DE CORDERO** 27  
 Cordero estofado con garbanzos y zanahoria al estilo del Algarve 
- ALCATRA A LA TERCEIRA** 24  
 Carne de ternera guisada lentamente, puré de cebolla caramelizada y maíz gratinado 
- ARROZ DE PATO A LA MACANESA** 25  
 Pechuga de pato laminada, arroz de pato y embutidos, emulsión de jengibre y soja 
- "BRÁS" DE COLIFLOR** 19  
 "Matapa" de espinacas, coliflor asada, patatas paja y salsa holandesa   
*Disponible versión vegana sin holandesa, con vinagreta de pimiento asado*

## POSTRES

- HIGOS Y QUESO** 8  
 Conserva de higos, mousse de queso, galleta de nuez y pasta de uva 
- PUDIN "ABADE DE PRISCOS"** 7.5  
 Pudín "Abade de Priscos", cítricos, reducción de vino de Oporto y helado de mandarina   
*Se pueden retirar lácteos, gluten y frutos secos*
- CHOCOLATE Y BANANA** 7.5  
 Mousse de chocolate, caramelo de banana, "crumble" de chocolate y cacahuete 
- POSTRE DE LA CASA** 7  
 Mousse de caramelo al estilo portugués, mousse de café, galleta de nuez y caramelo salado 

 Gluten
  Vegetariano
  Lactosa
  Frutos secos
  Crustáceos
  Pescado  
 Mostaza
  Soja
  Huevos
  Sulfitos
  Apio
  Moluscos

Nuestros productos se preparan en ambientes que no están completamente libres de alérgenos. Siempre existe un riesgo potencial de contaminación cruzada.

Si necesita información sobre este tema, por favor contacte con nuestro personal.

Ningún producto alimentario o bebida, incluido el couvert, será cobrado si no ha sido solicitado o utilizado por el cliente.

Todos los precios incluyen IVA de acuerdo con las tasas vigentes. Los precios se presentan en €. Este establecimiento dispone de un libro de reclamaciones.