



couvert

SELEÇÃO DE PÃO // 3,50 €
manteiga, tapenade de azeitona e snack do dia
selection of bread, butter, tapenade,
olives and "bite of the day"
Verschiedene Brotsorten
Butter, Tapenade und Snacks des Tages
assortiment de pains, beurre,
tapenade et collation du jour

ENTRADAS

STARTERS . VORSPEISEN . ENTRÉES

SALADA DE TOMATE CHERRY, RÚCULA E PARMESÃO // 7,50 €
cherry tomato, rocket and parmesan salad
Tomatensalat mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan
salade de tomates cerises, roquette et parmesan

CAMARÃO AO ALHO // 12,50 €
sauteéd garlic prawns
Knoblauch-Garnelen
crevette à l'ail

RABO DE BOI COM TERRINA DE FOIE GRAS // 12,50 €
oxtail with foie gras terrine
Ochsenschwanz mit Gänseleberterrine
queue de bœuf avec de la terrine de foie gras

SOPA DE PEIXE // 9,50 €
fish soup . Fischsuppe . soupe de poisson

OVO 63º, COGUMELOS E QUEIJO DA ILHA // 8,50 €
63º egg, mushrooms, and "queijo da ilha" cheese
Onsen-Ei, Pilze und Ilha-Käse
œuf 63º, champignons et fromage des açores

DA TERRA

FROM THE FARM . VOM LAND . DE LA TERRE

FILET MIGNON DE NOVIILHO // 24,00 €
filet mignon
Filet Mignon vom Kalb
filet mignon de bœuf

MAGRET DE PATO // 21,00 €
duck magret . Entenbrust . magret de canard

COSTELETA AUTOCTONE // 9,00 € (100grs)
posta ou espetada de carne autoctone
do minho ou cachena do gerês
Locally-sourced cutlet, rump steak
or "espetada" (traditional portuguese skewered kebab)
from the minho region or cachena do gerês
Kotelett aus der Region (100gr)
Filet oder Grillsteak vom Minho-Rind
oder vom Cachena-Rind aus dem Gerês
côtelette locale, pavé
ou brochette de viande autoctone
du minho ou de la race cachena du gerês

OSSO BUCO AUTOCTONE // 21,00 €
e arroz cremoso de bolotos
locally-sourced osso buco and cream parsoni rice
Osso buco aus der Region an cremigem Reis mit Steinpilzen
osso buco local et riz crémeux aux bolets

PARA ACOMPANHAR AS CARNES
pode escolher 1 dos seguintes molhos :
chimichurri, vinho tinto, pimenta verde, cogumelos
to accompany your mains "from the farm"
please select one of the following sauces :
chimichurri, red wine, green peppercorn, mushroom
Als Begleitung steht 1
der folgenden Saucen zur Auswahl :
Chimichurri, Rotwein, grüner Pfeffer, Pilze
pour accompagner les viandes
vous pouvez choisir l'une des sauces suivantes :
chimichurri, vin rouge, poivre vert, champignons

do mar

FROM THE SEA . AUS DEM MEER . DE LA MER

FILETE DE PESCADO DO DIA SALTEADO // 25,00 €
com limão e alcaparras
sauteéd catch of the day fillet with lemon and capers
Frisches Fischfilet an Zitronen und Kapern sautiert
filet de poisson du jour poêlé au citron et aux câpres

ARROZ CALDOSE DO PEIXE E MARISCO // 22,50 €
seafood stew
Reiseintopf mit Fisch und Meeresfrüchten
riz mouillé au poisson et aux fruits de mer

POLVO, LULA E BIVALVES // 28,00 €
octopus, squid and shellfish
Oktopus, Tintenfisch und Muscheln
poulpe, calmars et bivalves

PARA ACOMPANHAR PRATOS DA TERRA E DO MAR
pode escolher 2 acompanhamentos:
milho frito, batata doce assada, legumes salteados,
arroz perfumado, salada verde, batata frita,
açorda de tomate e espargos, feijão tropeiro,
spatzlis e milho doce assado
to accompany your "from the farm" or "from the sea" mains,
please select two sides :
milho frito (traditional fried maize), roast sweet potato,
sauteéd vegetables, perfumed rice, green salad, chips,
Tomato and asparagus bread purée, tropeiro-style beans,
spatzlis and corn on the cob

Zu den Proteinen stehen 2 Beilagen zur Auswahl :
fritierter Mais, gebratene Südkartoffeln, sautiertes Gemüse,
aromatisierter Reis, grüner Salat, Pommes frites,
Brotsuppe mit Tomate und Spargel, Tropeiro-Bohnen,
Spätzle und gebackenen Zuckermais
pour accompagner les protéines
vous pouvez choisir 2 accompagnements :
maïs frit, patate douce au four, légumes poêlés,
riz parfumé, salade verte, frites,
« açorda » à la tomate et aux asperges,
haricots « tropeiro », spatzlis et maïs doux au four

ACOMPANHAMENTO EXTRA // 4,00 €
additional accompaniments
Zusätzliche Beilage
accompagnement extra

DA HORTA

VEGGIE . VEGETARISCHES . VÉGÉTARIEN

CEVADINHA COM LEGUMES E AÇAFRÃO // 16,00 €
barley with vegetables and saffron
Graupen mit Gemüse und Safran
orge perlée aux légumes et au safran

EMPADA DE LENTILHAS, COGUMELOS E LEGUMES GLACEADOS // 14,00 €
lentil, mushroom and glazed vegetable pie
Linsen-Pastete, Pilze und glasiertes Gemüse
tarte aux lentilles, champignons et légumes glacés

GNOCCHI COM COGUMELOS E TOMATE ASSADO // 16,00 €
gnocchi with mushroom and roast tomato
Gnocchi mit Pilzen und gebratenen Tomaten
gnocchi aux champignons et aux tomates rôties

PARA CRIANÇAS

FOR KIDS . FÜR KINDER . POUR LES ENFANTS

MINI CORDON BLUE DE NOVIILHO // 14,00 €
mini veal cordon bleu
Mini-Cordon-bleu vom Kalb
mini cordon bleu de veau

PANADINHOS DE PEIXE // 14,00 €
(2 acompanhamentos à escolha)
fish fingers (and choice of two sides)
Panierter Fisch (2 Beilagen zur Auswahl)
poissons panés (2 accompagnements au choix)

PASTA A NAPOLITANA // 12,00 €
pasta napolitana
Pasta napolitano
pâtes à la napolitaine

sobremesas

DESSERTS

CREME BRULÉ, MANGA E MARACUJÁ // 7,50€
mango and passion fruit crème brûlée
Crème Brûlée mit Mango und Maracuja
crème brûlée à la mangue et au fruit de la passion

QUEIJOS NACIONAIS E COMPOSTA CASEIRA // 12,50€
selection of national cheeses and homemade compotes
Portugiesische Käsesorten und hausgemachtes Kompott
fromages nationaux et compote maison

TARTELETE DE FRUTOS VERMELHOS E AMÊNDOA // 7,50€
tartlet of forest fruits and almond
Tartelette mit roten Beeren und Mandeln
tartelette de fruits rouges et amande

CHOCOLATE E AVELÃ // 7,50€
Chocolate and hazelnut
Schokolade und Haselnuss
Chocolat et noisette

FRUTA LAMINADA // 7,50€
freshly prepared seasonal fruit
Obst in Scheiben
fruits en tranches

DA-ÉPOCA

- OF THE SEASON . DER SAISON . DE SAISON -

- ENTRADAS . STARTERS . VORSPEISEN . ENTRÉES -

*queijo chèvre panado
com carpaccio de abacaxi*
goat's cheese with pineapple carpaccio
Panierter Ziegenkäse mit Ananas-Carpaccio
fromage de chèvre avec carpaccio d'ananas
// 6,50 €

vieiras com espargos
scallops with asparagus
Jakobsmuscheln mit Spargel
coquilles saint-Jacques aux asperges
// 9,50 €

- PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE . HAUPTGERICHTE . PLATS PRINCIPAUX -

atum com risoto de tomate seco e manjericao
tuna fillet with sundried tomato and basil risotto
Thunfisch mit Trockentomate-Risotto und Basilikum
thon au risotto à la tomate séchée et au basilic
// 18,50 €

bife à portuguesa com ovo à cavalo
portuguese style steak with fried egg
Steak auf portugiesische Art mit Spiegelei
steak à la portugaise surmonté d'un œuf au plat
// 18,50 €

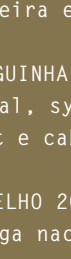
- VEGETARIANO . VEGGIE -

falafel com ragout de legumes e harissa
falafel with vegetable and harissa ragout
Falafel mit Gemüse- und Harissa
falafel avec ragoût de légumes et harissa
// 12,00 €

*tortellini com espinafres
e tomate cherry*
tortellini with spinach and cherry tomatoes
Tortellini mit Spinat und Kirschtomaten
tortellini aux épinards et tomates cerises
// 14,00 €

- SOBREMESAS . DESSERTS -

*miniaturas de docaria
tradicional portuguesa*
selection of mini traditional portuguese desserts
Traditionelles portugiesisches Feingebäck
mignardises de douceurs
traditionnelles portugaises
UNIDADE (per unit . ST . unité) // 3,00 €



A COPO

GLASS . GLAS . VERRE

- ESPUMANTE -
SPARKLING WINES . SCHAUMWEINE . VINS MOUSSEUX

BAIRRADA

ALTANEIRO NV // 6,00
várias castas . various grape varieties
verschiedene Rebsorten . divers cépages

- CHAMPANHE -
CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL NV // 19,00
pinot noir, pinot meunier, chardonnay

- VINHO BRANCO -
WHITE WINE . WEISSWEIN . VIN BLANC

VINHOS VERDES

SOALHEIRO ALVARINHO 2018 // 8,00
alvarinho

DOURO

ALTANO 2018 // 7,00
malvasia fina, viosinho, rabigato, moscatel galego

DÃO

RIBEIRO SANTO 2018 // 7,00
encruzado, malvasia fina

- VINHO ROSÉ -
ROSE WINE . ROSÉ-WEIN . VIN ROSÉ

MADEIRA

ATLANTIS 2018 // 8,00
tinta negra

- VINHO TINTO -
RED WINE . ROTWEIN . VIN ROUGE

DOURO

ALTANO 2017 // 7,00
touriga franca, tinta roriz, tinta barroca

DÃO

RIBEIRO SANTO 2017 // 7,00
touriga nacional, tinta roriz e alfrocheiro

ALENTEJO

HERDADE SÃO MIGUEL 2018 // 7,50
alicante boushet, touriga nacional,
syrah, cabernet sauvignon

GARRAFA

BOTTLE . FLASCHE . BOUTEILLE

- ESPUMANTE & CHAMPANHE -
SPARKLING WINES . SCHAUMWEINE . VINS MOUSSEUX
& CHAMPAGNE

BAIRRADA

RIBEIRO SANTO NV BRUTO // 32,00
arinto, bical

ALTANEIRO NV // 22,00
várias castas . various grape varieties
verschiedene Rebsorten . divers cépages

- CHAMPAGNE -
pinot noir, pinot meunier, chardonnay

RUINART ROSE NV // 170,00

BILLECART-SALMON BRUT ROSE NV // 175,00

POMMERY BRUT ROYAL NV // 78,00

JACQUESSON CUVÉE N°737 EXTRA BRUT NV // 215,00

POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2004 // 320,00

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2004 // 350,00

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2006 // 310,00

- VINHO BRANCO -
WHITE WINE . WEISSWEIN . VIN BLANC

VINHOS VERDES

SOALHEIRO ALVARINHO 2018 // 32,00
alvarinho

SOALHEIRO GRANITO 2018 // 35,00
alvarinho

CONTACTO ALVARINHO 2018 // 35,00
alvarinho

CURTIMENTA 2018 // 75,00
alvarinho

DOURO

ALTANO 2018 // 21,00
malvasia fina, viosinho, rabigato e moscatel galego

ALTANO RESERVA 2017 // 32,00
viosinho, gouveio, rabigato

PASSADOURO 2018 // 38,00
viosinho, rabigato, código do larinho

ALUZÉ 2018 // 36,00
gouveio, cerceal, rabigato

DÃO

RIBEIRO SANTO 2018 // 24,00
encruzado

QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO 2015 // 46,00
encruzado

M.O.B 2016 // 48,00
encruzado, bical

BAIRRADA

VADIO 2015 // 38,00
cerceal, bical

QUINTA DAS BAGEIRAS GARRAFEIRA 2004 // 64,00
maria gomes, bical

QUINTA DAS BAGEIRAS GARRAFEIRA 2014 // 54,00
maria gomes, bical

PRINCIPAL RESERVA 2010 // 84,00
chardonnay, sauvignon blanc

ALENTEJO

TERRENUS 2015 // 58,00
arinto, fernão pires, bical, roupeiro

MONTE DA PECEGUINHA 2018 // 32,00
antão vaz, arinto, verdêlho, roupeiro

MALHADINHA 2017 // 70,00
arinto, vitgöner, chardonnay

- VINHO ROSÉ -
ROSE WINE . ROSÉ-WEIN . VIN ROSÉ

ALENTEJO

HERDADE DO ROCIM 2018 // 30,00
touriga nacional

MADEIRA

ATLANTIS 2018 // 28,00
tinta negra

- VINHO TINTO -
RED WINE . ROTWEIN . VIN ROUGE

DOURO

ALTANO 2017 // 24,00
touriga franca, tinta roriz e tinta barroca

ALTANO BIOLÓGICO 2018 // 28,00
tinta barroca, touriga nacional,
tinta roriz e touriga franca

POST SCRIPTUM 2018 // 49,00
touriga nacional, touriga franca,
tinta barroca e tinta roriz

POMBAL DO VESÚVIO 2017 // 65,00
touriga franca, touriga nacional e tinta amarela

PRAZO DE RORIZ 2016 // 38,00
tinta barroca, touriga nacional, touriga franca, tinta
roriz e tinta amarela

POMARES 2018 // 28,00
touriga nacional, touriga franca e tinta roriz

100 HECTARES TOURIGA NACIONAL 2017 // 38,00
touriga nacional

PASSA 2017 // 28,00
touriga franca, tinta roriz e touriga nacional

DÃO

RIBEIRO SANTO 2017 // 26,00
touriga nacional, tinta roriz e alfrocheiro

M.O.B. LOTE 3 2016 // 38,00
touriga nacional, jaen e alfrocheiro

ÁVARO DE CASTRO 2016 // 28,00
touriga nacional, tinta roriz e jaen

QUINTA DE SAES ESTÁGIO PROLONGADO 2014 // 48,00
touriga nacional, tinta roriz e vinhas velhas

BAIRRADA

FILIPA PATO NOSSA CALCÁRIO 2015 // 32,00
baga

SIDÓNIO SOUSA RESERVA 2015 // 32,00
bical, maria gomes e arinto

BEIRAS

LUIS PATO VINHA FORMAL 2010 // 60,00
touriga nacional

ALENTEJO

HERDADE SÃO MIGUEL 2018 // 26,00
alicante boushet, touriga nacional,
syrah e cabernet sauvignon

TERRENUS 2013 // 46,00
aragones, trincadeira e alicante bouquet

MONTE DA PECEGUINHA 2017 // 38,00
touriga nacional, syrah, aragonez,
alicante bouquet e cabernet sauvignon

ARREPIADO VELHO 2017 // 36,00
touriga nacional

- CELLAR -

selection

- VINHO BRANCO -
WHITE WINE . WEISSWEIN . VIN BLANC

MINHO

COVELA ESCOLHA 2013 // 58,00
tinta negra

DOURO

COCHE NIEPORT 2014 // 120,00
rabigato, código do larinho e arinto

REDOMA RESERVA 2015/16 // 70,00
rabigato, código do larinho, donzelinho e arinto

BAIRRADA

PRINCIPAL GRANDE RESERVA 2011 // 110,00
chardonnay e sauvignon blanc

ALENTEJO

PÊRA MANCA 2015 // 85,00
arinto e antão vaz

ESPORÃO PRIVATE SELECTION 2016 // 64,00
semillon

- VINHO TINTO -
RED WINE . ROTWEIN . VIN ROUGE

VINHOS VERDES

SOALHEIRO OPPACO 2014 // 64,00
vinhão e alvarinho

DOURO

BARCA VELHA 2004 // 450,00
tinta roriz, touriga nacional,
touriga franca e tinto cão

CASA FERRERINHA RESERVA ESPECIAL 2007 // 225,00
touriga franca, touriga nacional e tinta roriz

CASA FERRERINHA QUINTA DA LEDA 2015 // 115,00
touriga franca, touriga nacional e tinta roriz

QUINTA DO VALE MEÃO 2012 // 190,00
touriga franca, touriga nacional,
tinta barroca e tinta roriz

QUINTA DE SÃO JOSÉ TOURIGA NACIONAL 2012 // 82,00
touriga nacional

DÃO

RIBEIRO SANTO E.T. 2012 // 130,00
encruzado e touriga nacional

RIBEIRO SANTO TOURIGA NACIONAL // 85,00
MAGNUM 2014
touriga nacional

ALENTEJO

ESPORÃO PRIVATE SELECTION 2011 // 125,00
alicante bouquet, aragonez e syrah

SIDE CAR 2014 // 95,00
baga

- VINHOS FORTIFICADOS -
FORTIFIED WINES . LIKÖRWEINE . VINS FORTIFIÉS

PORTO

COCKBURN'S
white 4,00 € 30,00 €
tawny 4,00 € 30,00 €
ruby 4,00 € 30,00 €

GRAHAM'S
extra dry white 6,50 € 34,00 €
tawny 4,00 € 30,00 €
tawny 10 anos 9,00 € 50,00 €
tawny 20 anos 13,00 € 85,00 €
late bottle vintage 6,50 € 40,00 €
quinta dos malvedos 12,00 € 75,00 €

MADEIRA

BLANDY'S
sercial 10 anos 10,00 € 50,00 €
verdelho 10 anos 10,00 € 50,00 €
bual 10 anos 10,00 € 50,00 €
malmsey 10 anos 10,00 € 50,00 €

MOSCATEL

ALAMBRE - SETÚBAL 5,00 € 30,00 €