

Couvert

Cesto de Pão/Bread Basket 2,30€

Azeite e Patê /Olive Oil and Patê 1,50€

Petit Sommer's

Banana Salteada com Queijo de Cabra, Amêndoas Torradas e Vinho do Porto* V 6,90€
Sauteed Banana with Goat's Cheese, Roasted Almonds and Port Wine

Mexerico de Ovos com Farinheira e Cebolinho 5,80€
Scrambled Eggs with Pudding and Chives

Travesseiro de Morcela e Queijo de Cabra com Salada de Maçã e Avelãs* 7,20€
Sausage and Goat's Cheese Pillow with Apple Salad and Hazelnuts

Camarões Panados em Côco com Molho Agridoce de Manga* 7,80€
Coconut Breaded Shrimps with Mango Bittersweet Sauce

Brusqueta de Pato Desfiado com Compota de Cebola Roxa e Redução de Moscatel 7,40€
Shredded Duck Brusquet with Red Onion Jelly and Reduction of Muscatel Wine

Strudel de Legumes com Queijo Mozzarella* V 3,90€
Vegetables Strudel with Mozzarella Cheese

Salada de Queijo da Ilha com Tomate, Maçã, Romã, Nozes e Vinagrete de Mel 5,80€
Azores Cheese Salad with Tomato, Apple, Pomegranate, Nuts and Honey Vinaigrette

Sopa do Dia V 2,30€
Soup of the Day

Pratos de Peixe/Fish

Risotto à Bulhão Pato com Camarão* 14,30€
Risotto "à La Bulhão Pato" with Shrimps

Lombo de Atum com Sementes de Sésamo sobre Legumes Asiáticos* 13,90€
Tuna Steak with Sesame Seeds over Asian Vegetables

Açorda de Bacalhau e Amêijoas com Coentros 11,60€
Traditional Bread Panada with Codfish, Clams and Coriander

Linguini de Tinta de Choco com Camarão, Tamboril e Salsa 13,70€
Black Ink Linguini with Prawns, Monkfish and Parsley

Risotto de Courgette, Parmesão e Manjericão V 10,90€
Zucchini, Parmesan and Basil Risotto

Pratos de Carne/Meat

Filet de Pato com Romã sobre Puré de Batata Trufado e Redução de Moscatel	14,90€
Duck Filet with Pomegranate over Truffle Potato Puree and Muscatel Wine Reduction	
Lombinho de Porco Ibérico com Mostarda Dijon e Mel sobre Cous Cous de Chouriço e Grelós *	13,60€
Iberian Pork Tenderloin with Dijon Mustard and Honey over Chorizo and Cabbage Cous-cous	
Rolinho de Peru com Alheira e Tomilho sobre Esmagada de Batata e Espinafres	12,80€
Turkey Roll with Sausage and Thyme over Mashed Potato and Spinach	
Medalhões de Foie-Grás sobre Risotto de Echalota e Vinho Tinto*	17,80€
Foie-Grás Medallions over Red Wine and Roasted Shallots Risotto	

Sobremesas/Dessert

Pastel de Nata à Nossa Maneia com Gelado de Café*	4,90€
Custard Tart Sommer Style with Coffee Ice-Cream	
Coulant de Chocolate com Sorbet de Limão*	5,70€
Chocolate Coulant with Lemon Sorbet	
Leite Creme Queimado à Portuguesa com Passas em Vinho do Porto*	4,40€
Burnt Cream Portuguese Way with Raisins in Port Wine	
Bolo de Mel com Sorbet de Tangerina	4,10€
Honey Cake with Mandarin Ice-Cream	
Pannacotta de Requeijão com Compota de Abóbora e Nozes	4,60€
Cottage Cheese Pannacotta with Pumpkin and Nuts Jam	
Mousse de Chocolate com Praliné*	4,80€
Chocolate Mousse with Praliné	

V- Vegetariano *- Best Seller

Faça o seu próprio Menu (Entrada, Prato Principal e Sobremesa)	22€*
* Excepto: Camarões Panados/ Medalhões de Foi-Grás/ Coulant de Chocolate	
Do your own Menu (Starter, Main Course and Dessert)	22€*
*Except: Coconut Breaded Shrimps/ Foi-Grás Medallions/Chocolate Coulant	

[IVA incluído à taxa em vigor]