



Almoço 12H30 às 15H00 || Jantar 19H30 às 22H30

SOPAS

Sopa do dia 450 cve
Sopa de legumes, croutons, azeite de oliveira

Sopa de peixe 650 cve
Sopa de peixe, croutons, emulsão de coentros

Creme de marisco 900 cve
Sopa de mariscos, croutons, emulsão de coentros

ENTRADAS

Couvert 400 cve
Pão, azeite de oliveira, manteiga de ervas, paté de atum, azeitonas

Carpaccio de novilho 900 cve
Finas lascas de novilho cruas temperadas com pimenta preta, azeite, sal, limão, pão tostado

Queijo di Terra com azeitonas 950 cve
Queijo de cabra, azeitonas marinadas em azeite, alho e orégãos. Acompanhada c/ pão

Camarão à Ajillo 1 300 cve
Camarão frito em azeite e alho, azeitonas, pão

Quesadilla de frango 900 cve
Tortilha de milho, frango, queijo, pico de gallo (tomate, pimento e cebola) e maionaise picante

Huevos rotos com linguça 700 cve
Batata frita, ovo estrelado, cebola, linguça

Pica-pau de novilho 1 350 cve
Cubos de novilho fritos, pickles, azeitonas, pão, batata frita

Pica-pau de atum 950 cve
Cubos de atum fritos, ananás, azeitonas, pão, batata frita

Saladinha de polvo 1 100 cve
Saladinha de polvo, picadinho Algarvio, azeitonas, pão

Asinhas de frango 800 cve
Asinhas de frango fritas em molho spicy coreano

Trio de salgados 650 cve
Rissól de leitão, croquete de bacalhau, rissól de peixe, risotto de cogumelos

Tábua de queijos e charcutarias 1 100 cve
Queijo do Fogo, queijo Curado, queijo Brie, presunto, linguça di terra, azeitonas marinadas, doce de papaia, frutos secos, uva

SALADAS

Salada César de frango 1 000 cve
Alface, peito de frango, bacon grelhado, ovo escalfado, queijo parmesão, croutons e molho césar

Salada Niçoise 1 000 cve
Alface, atum grelhado, batata doce, ovo cozido, tomate, cebola, azeitonas e vinagrete de mostarda, mel de cana

Salada Thai de Camarão 1 350 cve
Alface, camarão, abacaxi, mix Thai (papaia verde, pepino, hortelã e manjerição) massa de arroz crocante, molho *sweet chilli*

Salada do Chef 1 600 cve
Alface, rúcula, lagosta, molho cocktail, hortelã e laranja

OMELETES

Omelete simples 700 cve
Ovo, rodela de tomate, batata frita

Omelete mista 900 cve
Ovo, queijo e fiambre, batata frita

Omelete de camarão 1 300 cve
Ovo, camarão, salada mista

ALERGÉNIOS

Ovos | Eggs | Oeufs | Eier

Crustáceos | Crustaceans | Crustacés | Krebstiere

Moluscos | Molluscs | Mollusques | Weichtiere

Peixe | Fish | Poisson | Fisch

Sésamo | Sesame | Sésame | Sesam

Soja | Soy | Soya | Soja

Frutos de casca rija | Nuts | Noisettes | Nüsse

Cereais com glúten | With gluten | Avec du gluten | Mit Gluten

Amendoim | Peanut | Cacahuète | Erdnuss

Leite | Milk | Lait | Milch

THE TIME OF YOUR LIFE

Os preços indicados encontram-se em Escudos (cve)
IVA incluído à taxa legal em vigor



Almoço 12H30 às 15H00 || Jantar 19H30 às 22H30

PEIXES E MARISCOS

Peixe do dia 1 400 cve
Peixe do dia grelhado, limão e molho à escolha: tamarindo, tomate, azeite, alho e cebola

Bacalhau à Brás 1 550 cve
Bacalhau salteado em azeite alho e cebola, envolvido em batata palha e ovo

Bacalhau à lagareiro 1 850 cve
Bacalhau grelhado, cebola, alho e azeite, batata a murro

Gambas Trópico 2 600 cve
Gambas, cozidas, grelhadas ou fritas em manteiga de alho e citrinos

Camarão Grelhado 1 950 cve
Camarões grelhados, molho de manteiga, batatas fritas e salada mista

Arroz de marisco (2 pessoas) 3 500 cve
Polvo, lagosta, camarão, gambas, arroz, coentro, molho de tomate

Risoto de camarão 1 400 cve
Arroz de risoto, molho de marisco, camarão e gambas

CARNES

Bife Crioulo 1 950 cve
Escalope de novilho grelhado, molho *chimichurri*, ovo estrelado, banana grelhada e salsa crioula

Lombo de Novilho 1 950 cve
Tornedó de novilho grelhado (molho à escolha: *chimichurri*, pimenta, cogumelos, mostarda)

Frango Crioulo 1 650 cve
Frango salteado em óleo de palma, cebola, pimenta, linguiça, quiabo, beringela e pasta de amendoim

Cordon Bleu 1 950 cve
Escalope de vitela recheado com queijo e fiambre, panado em farinha de pão e ovo

Barriga de leitão 1 400 cve
Barriga de leitão marinado em açúcar e sal, frito, batata dourada em cebola e bacon

Picanha grelhada 2 000 cve
Picanha grelhada, feijão preto estufado e farofa

Bitoque 1 500 cve
Escalope de lombo frito, ovo, batata frita, salada mista, arroz

VEGETARIANOS

Risoto de Cogumelos 1 100 cve
Arroz de risoto, cogumelos, creme de abóbora

Moqueca de Tofu 1 400 cve
Tofu, óleo de palma, leite de coco, arroz *thai*

Linguini com seitan e legumes 1 400 cve
Linguini e seitan salteados, cenoura, curgete, molho de soja, sementes de sésamo

MASSAS

Green Pasta 900 cve
Fusilli, curgete em juliana, rúcula, molho pesto, sementes tostadas.

Linguinni Bolonhesa 1 000 cve
Linguinni, carne moída, molho tomate e queijo parmesão

Pasta do Mar 1 600 cve
Linguinni, camarão, mexilhão, ameijoas, polvo, molho de tomate e coentros.

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Thai 200 cve

Legumes 400 cve
Legumes da época salteados em azeite, alho e cebola

Batata fresca frita 250 cve

Salada Mista 300 cve
Alface, tomate, pepino e cebola

Misto de Puré 300 cve
Puré de batata branca e doce, com gengibre

SOBREMESAS

Fruta laminada 400 cve
1 variedade de fruta à escolha (consultar frutas disponíveis)

Trio de gelados 600 cve
Três opções de gelado à escolha (consultar sabores disponíveis)

Brownie de chocolate com bola de gelado 700 cve
Brownie de Chocolate com molho de caramelo salgado e bola de gelado de mancarra

Queijo di Terra com doce de papaia 850 cve
Queijo de cabra com doce de papaia

Crepe de banana Crioulo 600 cve
Crepe, banana, bola de gelado e molho de chocolate

Cheesecake de amendoim 600 cve
Chantili, pasta de amendoim, leite condensado cozido, biscoito

Mini pudim de leite e queijo 500 cve
Ovo, leite, leite condensado, queijo

POR ENCOMENDA (48H ANTES)

Leitão assado (por KG) 2 000 cve
Leitão assado, batata chips, molho pimenta

Lagosta suada em cerveja (2 pessoas) 3 800 cve
Lagosta suada em tomate, pimenta, alho, cebola, cerveja, pão frito

Feijoada de marisco (2 pessoas) 4 000 cve
Polvo, lagosta, camarão, miolo de marisco, feijão branco, cenoura, repolho

THE TIME OF YOUR LIFE

Os preços indicados encontram-se em Escudos (cve)
IVA incluído à taxa legal em vigor