

Couvert
Chef's Appetizer
4€

ENTRADAS PARA PARTILHAR STARTERS TO SHARE

Amêijoas à Bulhão Pato
Clams Bulhão Pato Style (in white wine with garlic and coriander)
21€

Vieiras Coradas com Emulsão de Manga, Gengibre e Limão
Sautéed Scallops with Mango, Ginger and Lemon Emulsion
18,50€

Salada de Polvo com Batata Doce e Hortelã
Octopus Salad with Sweet Potato and Mint
14,50€

Camarão Salteado em Alho e Limão com Beringela
Sautéed Shrimp with Garlic, Lemon and Eggplant
17,50€

Cogumelos em Salada Tépidas, Linguiça de Porco Preto, Pimentos e Hortelã
Mushrooms Warm Salad with Iberian Pork Sausage, Peppers and Mint
9,50€

SOPAS SOUPS

Creme de Legumes, Hortelã e Amêndoas
Vegetables Cream Soup with Mint and Almonds
6,50€

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included at the current legal rate

Se é alérgico a algum alimento/ingrediente, por favor informe-se junto da nossa equipa

If you are allergic to any food/ingredient, please consider that we need to be previously informed. Regulamento (EU) nº1169/2011.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

*No dish or beverage, including appetizers, may be charged if not requested by the client or rendered useless thereby

Art. 135, nº3 do Decreto-Lei nº10/20158, 16 de Janeiro

PEIXE
FISH

Lombo de Bacalhau Confitado à Casa
Codfish Loin Confit Mundial's Style
24€

Polvo no Forno com Amêndoas, Damasco e Alecrim
Baked Octopus with Almonds, Apricot and Rosemary
25€

Caril de Camarão com Manga, Malagueta Verde e Arroz de Coentros
Shrimp Curry with Mango, Green Hot Chilli Peppers and Coriander Rice
23,50€

Peixe do Dia Grelhado
Daily Selection of Grilled Fresh Fish
Preço sob consulta | Price under consultation

CARNE
MEAT

Lombinho de Porco Preto com Molho de Mel e Coentros
Iberian Pork Tenderloin with Honey and Coriander Sauce
21€

Bife da Vazia Angus à Cortador
Angus Sirloin Steak Butcher's Style
28,50€



MASSA
PASTA

Penne de Amêijoas à Bulhão Pato
Penne with Clams Bulhão Pato Style
28€

Lasanha de Legumes com Emulsão de Tomate, Azeitonas e Manjeriçã
Vegetables Lasagna with Tomato Sauce, Olives and Basil
18,50€

ARROZ
RICE

Arroz de Corvina Com Amêijoas
Meagre Rice with Clams
27 €

Arroz de Bochecha de Porco, Cogumelos, Lombardo e Tomate
Pork Cheeks Rice with Mushrooms, Savoy Cabbage and Tomato
18,50 €

Arroz de Galo com Farinheira e Alecrim
Rooster Rice with Farinheira (Smoked Flour Sausage) and Rosemary
17,50€



SOBREMESAS

DESSERTS

Mousse de Chocolate com Compota de Pêra Rocha

Chocolate Mousse with Portuguese Pear Jam

7,50€

Pudim de Ovos com Salada de Frutos Vermelhos, Redução de Vinho do Porto e Pimenta da Jamaica

Custard Flan with Red Fruits Salad, Port Wine Syrup and Jamaica Pepper

8,50€

Encharcada do Convento de Santa Clara com Creme de Gengibre, Limão e Pistácios

Santa Clara's Monastery "Encharcada" with Ginger and Lemon Cream and Pistache

9,50€

Creme Queimado de Porto Seco

Porto Sec Crème Brulée

6,50€

Seleção de Sorvetes e Gelados (2 Bolas)

Ice Cream Selection (2 flavors)

6,50€

Sobremesa do Dia

Dessert of the day

6,50€

Fruta da Época

In Season Fruit

6,50€

Tábua de Queijos Nacionais

Portuguese Cheese Assortment

14,50€

SOBREMESAS SERVIDAS NA SALA

DESSERT SHOW COOKING

Crepe Suzette

Crepe Suzette

14,50€

Banana Flambé

Banana Flambé

11,50€