

PT



Almoço

HORÁRIO DE ALMOÇOS

12:00 - 15:30



Entradas

CAMARÃO LEVANTE	   	17.00 €
Camarão-tigre calibre 16/20 salteado ao alho, azeite e manteiga, cebola e pimentos, com toque de champagne, limão e salsa fresca. Servido em cama de pão torrado		
BOLINHAS DE ALHEIRA	  	7.50 €
Croquetes de alheira artesanal. Servido com maionese de ervas frescas		
SOPA DE PEIXE E MARISCO	  	9.50 €
Creme rico de pimentos, tomate e cebola com peixes variados e marisco		

Hambúrgueres

HAMBÚRGUER SEITAN - VEGAN	 	13.00 €
Pão de ervas verdes, seitan grelhado, maionese vegan, alface e tomate. Servido com batata frita		
HAMBÚRGUER BLACK ANGUS	  	19.00 €
Pão brioche, carne black angus, queijo cheddar, bacon, tomate, alface e mostarda. Servido com batata frita		
HAMBÚRGUER DE FRANGO PIRI-PIRI		14.00 €
Hambúrguer de frango grelhado em pão de açafrão com chutney de cebola, maionese picante. Servido com batata frita		

Pizzas

PIZZA MARGARITA	 	12.00 €
Tomate, mozzarella e orégãos		
PIZZA PORTUGUESA	  	14.00 €
Mozzarella, camarão e chouriço fatiado		
PIZZA DA HORTA	  	13.00 €
Mozzarella, cogumelos, legumes grelhados e molho pesto		
PIZZA ALGARVIA	  	14.00 €
Mozzarella, conserva de figos, queijo de cabra, rúcula e amêndoa laminada		

Saladas

SALADA CÉSAR

Peito de frango grelhado, queijo parmesão, bacon, alface e cebola crocante. Finalizado com croutons e molho César



13.00 €

SALADA GREEN LOUNGE

Camarão salteado, pickle de manga, pepino, mix salada ibérica, tomate cherry e molho de iogurte. Finalizado com croutons



15.00 €

SALADA MEDITERRÂNICA

Alface ibérica, tomate cherry, pepino, grão de bico salteado, cebola roxa e azeitonas. Finalizado com molho de maionese e especiarias



12.00 €

Peixe

LULAS À ALGARVIA

Lulas frescas salteadas em azeite e cebola, alho e pimentos, aromatizadas com vinho branco e coentros. Servidas com batata nova no forno



17.00 €

FISH & CHIPS

Filete de peixe envolvido em polme, acompanhado de molho tártaro e limão. Servido com batata frita



16.00 €

Carne

BIFE DE NOVILHO NA GRELHA

Bife de novilho grelhado, servido com batatas em rodela salteadas e molho à escolha:

Molho de carne e presunto

Molho de cogumelos

Molho de natas com pimentas e tomilho









24.00 €

SUPREMO DE FRANGO RECHEADO

Supremo de frango, recheado com ameixa seca e chouriço, servido com esmagada de batata aromatizada, legumes da época e molho de carne reduzido



15.00 €

Vegetariano

CARIL DE GRÃO



14.00 €

Caril de legumes e grão com arroz selvagem

LINGUINI VERDI



16.00 €

Linguini salteado com legumes frescos, em molho de pesto e manjerição.
Servido com burrata e amêndoa tostada

Sobremesas

BOLO BROWNIE DE CHOCOLATE



7.50 €

Brownie de chocolate negro, servido com gelado refrescante de frutos vermelhos

• Disponível opção sem glúten

SEMI-FRIO DE MANGA



7.50 €

Base de bolacha, natas e manga

DUETO DE FRUTA

5.00 €

Duas frutas frescas da época laminadas

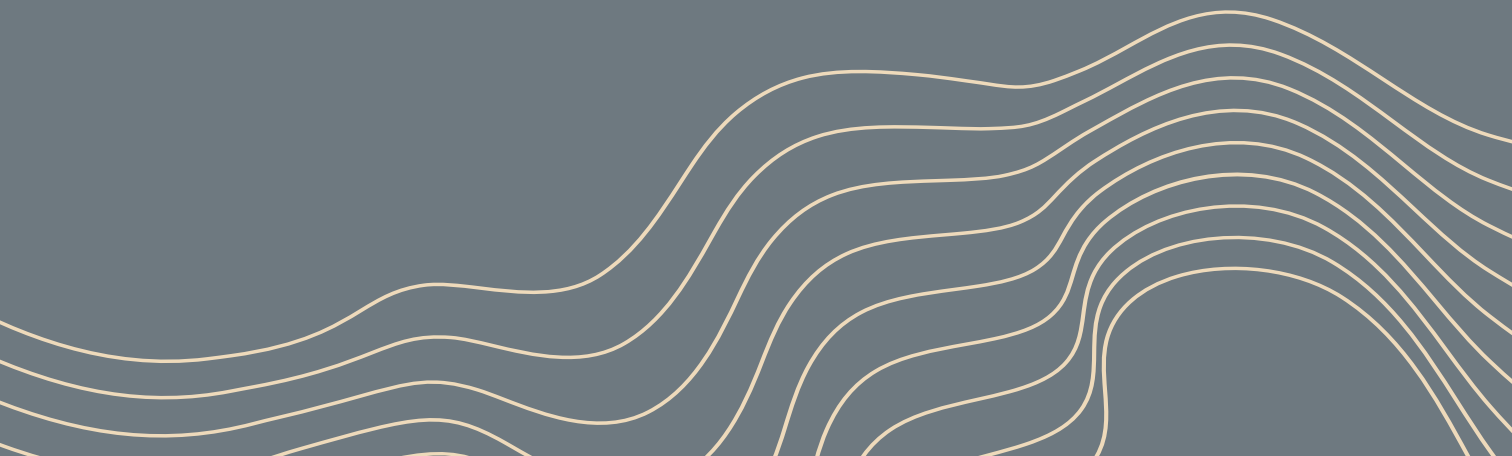
PT



Jantar

HORÁRIO DE JANTARES

18:30 - 22:00



Cocktails

Trazendo novos sabores para a mesa

TOTORA DE PAPEL	13.00 €
Pisco, Aperol , melosa, Cordial de Labdanum, xarope de pipoca, sumo de laranja	
THE SHAPE OF THE WATER	14.00 €
Sake, Vermute Sakura, Cordial de Arruda, xarope de lichia, Yuzu, sumo de limão	
MACUNAIMA	12.00 €
Cachaça Pindorama, Fernet, lima, xarope de açúcar mascavado	
DAIQUIRI	12.00 €
Rum Havana Club, sumo de lima, xarope de açúcar	
ESPRESSO MARTINI	12.00 €
Vodka Absolut, Licor de Café Kahlúa, xarope de açúcar mascavado, café	

Para começar

COUVERT	    	6.00 €
Focaccia, paté de alheira e maçã verde, manteiga de beterraba e manteiga de cebola caramelizada		
CREME DE ALCACHOFRA, AZEITONA VERDE E PISTÁCIO	   	8.00 €
Aveludado de alcachofra, finalizado com crumble de azeitona verde e pistácio		
SOPA DE PEIXE E MARISCO	  	9.50 €
Creme rico de pimentos, tomate e cebola com peixes variados e marisco		
BRIOCHE DE COGUMELOS	 	8.00 €
Brioche artesanal tostado em manteiga com cogumelos salteados e aromatizados		
CROQUETE DE PATO E LARANJA	     	7.50 €
Preparado de pato crocante, servido com molho cítrico e pickle de laranja		
CARPACCIO DE NOVILHO	 	12.50 €
Novilho finamente laminado, temperado com azeite virgem extra e limão. Servido com rúcula fresca, lascas de parmesão e alcaparras		
CAMARÃO LEVANTE	   	17.00 €
Camarão-tigre calibre 16/20 salteado ao alho, azeite e manteiga, cebola e pimentos, com toque de champagne, limão e salsa fresca. Servido em cama de pão torrado		
MEXILHÃO À PORTUGUESA	  	12.00 €
Mexilhões abertos em vinho branco e envolvidos em cebolada de tomate, cebola e alho, finalizados com azeite e salsa fresca. Servidos com pão rústico		
LULINHA FRITA	 	9.50 €
Lulinhas panadas, acompanhadas de limão fresco e maionese de ervas		
COUVE FLOR GRATINADA		8.00 €
Couve-flor em molho aveludado de leite de coco e caril, com especiarias		
BOLINHAS DE ALHEIRA	  	7.50 €
Croquetes de alheira artesanal. Servido com maionese de ervas frescas		

Do mar ao prato

LULAS NA BRASA



19.00 €

Lula grelhada, acompanhada de um molho de leite de coco e gengibre, finalizada com caviar de limão fresco. Servida com courgette assada e batata no forno

ROBALO À BULHÃO PATO



23.50 €

Filete de robalo marcado na grelha, servido com puré de funcho, salteado de pimentos e ameijoas flamejadas. Finalizado com crocante de azeitona preta

BACALHAU COM CROSTA DE ERVAS



21.00 €

Lombo de bacalhau assado com crosta aromática de ervas e limão, servido com esmagada de grão e grelos. Acompanhado de funcho salteado e azeite de alho e coentros

Sabores da terra

BIFE DE NOVILHO NA GRELHA24.00 €

Bife de novilho grelhado, servido com batatas em rodelas salteadas e **molho à escolha**:

- Molho de carne e presunto


- Molho de cogumelos


- Molho de natas com pimentas e tomilho



ASSADURA DE PATO



26.00 €

Peito de pato braseado, acompanhado com puré de maçã gourmet, espargos verdes e gelado de foie gras

RÚSTICO DE PORCO



20.00 €

Lombinho de porco marinado e grelhado, cogumelos confitados e redução de vinho tinto. Servido com esmagada de batata e chouriço

Do cultivo à mesa

RAVIOLI DE ABÓBORA



16.00 €

Ravioli artesanal de abóbora assada, envolto em aveludado de queijo de ovelha e pimenta rosa, com puré de pimentos vermelhos

LINGUINI VERDI



16.00 €

Linguini salteado com legumes frescos, em molho de pesto e manjeriço. Servido com burrata e amêndoa tostada

RISOTTO DE COGUMELOS



17.00 €

Arroz arbório cremoso e aromatizado com cogumelos selvagens, finalizado com ganache de queijo e ervas frescas

Para os mais pequenos

MENU DE CRIANÇA (até aos 12 anos)14.00 €

- 1 Bebida
- 1 Prato principal (porção criança)

Por + 3.00 €, escolha também o seu gelado Fini favorito.

 Consulte com o empregado de mesa quais as opções disponíveis no menu de criança.

Um final doce

CRUMBLE DE MAÇÃ8.00 €

Maçã assada com canela e açúcar mascavado, coberta por migalhas crocantes de amêndoa e acompanhada de gelado aromatizado com rum e uvas-passas

SEGREDO DO CONVENTO10.00 €

Clássico pudim da doçaria portuguesa, servido com areia de amêndoa crocante e gelado de 3 citrinos

DELÍCIA DE CHOCOLATE E MARACUJÁ8.00 €

Mousse cremosa de chocolate e flor de sal preparada com abacate e tâmaras. Servida com crumble crocante de framboesa e caviar de maracujá

CREME DOURADO DE ALECRIM9.00 €

Creme com infusão em alecrim fresco, finalizado com açúcar caramelizado

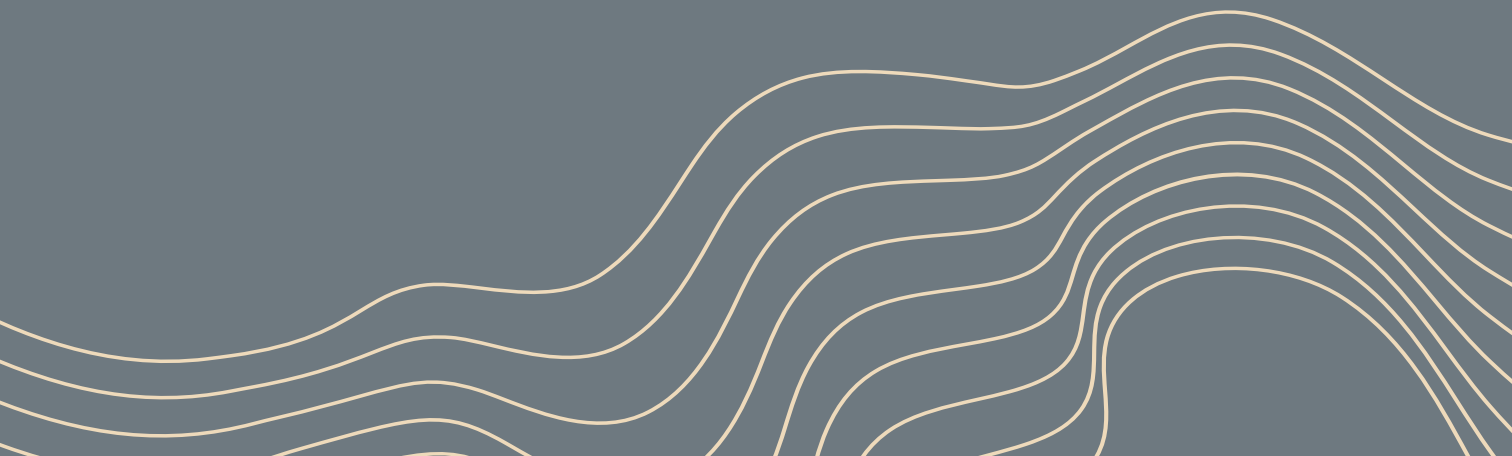
DUETO DE FRUTA5.00 €

Duas frutas frescas da época laminadas

PT • EN



Vinhos • Wines



Brancos • Whites



Alentejo

CARLOS REYNOLDS	7.00 €	24.00 €
 <i>Trincadeira, Aragones, Alfrocheiro, Arinto, Alicante Bouschet</i>		
PIRR	6.00 €	23.00 €
 <i>Verdelho, Sauvignon Blanc, Alvarinho, Arinto</i>		
CAIADO	5.00 €	17.00 €
 <i>Roupeiro, Arinto, Antão Váz</i>		

Algarve

BARRANCO LONGO	7.00 €	25.00 €
 <i>Vignoier</i>		
JOÃO CLARA	6.50 €	24.00 €
 <i>Arinto, Alvarinho, Verdelho</i>		
EUPHORIA	6.50 €	24.00 €
 <i>Arinto, Alvarinho</i>		
PAXÁ	7.00 €	24.00 €
 <i>Chardonnay</i>		
VILA ALVOR	6.50 €	23.00 €
 <i>Sauvignon Blanc</i>		
ARVAD	—	22.00 €
 <i>Alvarinho, Arinto, Sauvignon Blanc</i>		
PAXÁ	6.00 €	22.00 €
 <i>Sauvingon Blanc</i>		
BARRANCO LONGO – GRANDE ESCOLHA	6.00 €	21.00 €
 <i>Arinto, Encruzado</i>		

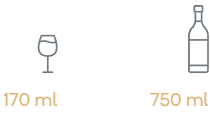
Outras regiões • Other regions

QUINTA DOS CASTELARES	—	21.00 €
Douro		
 <i>Códega do Larinho, Rabigato, Gouveio</i>		
QUINTA DOM VICENTE - BLANC DE NOIR	7.00 €	26.00 €
Dão		
 <i>Touriga Nacional</i>		
CASA SANTOS LIMA	5.50 €	19.00 €
Lisboa		
 <i>Pinot Gris</i>		

Verdes

MUROS DE MELGAÇO	9.00 €	34.00 €
Monção e Melgaço		
 <i>Alvarinho</i>		
QUINTA DO SOALHEIRO	6.50 €	24.00 €
Minho		
 <i>Alvarinho</i>		
QUINTA DO SOALHEIRO ALLO	6.00 €	20.00 €
Minho		
 <i>Alvarinho, Loureiro</i>		
CAPELA DA TAPADA - GRANDE ESCOLHA	5.00 €	18.00 €
Minho		
 <i>Loureiro</i>		

Tintos • Reds



Alentejo

DONA MARIA	12.00 €	44.00 €
 <i>Petit Verdot</i>		
JULIAN REYNOLDS RESERVA	12.00 €	43.00 €
 <i>Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional</i>		
ESPORÃO RESERVA	11.00 €	39.00 €
 <i>Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet</i>		
CALADESSA	8.50 €	30.00 €
 <i>Syrah</i>		
PIRR	6.00 €	23.00 €
 <i>Alicante, Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonez, Trincadeira</i>		
MONTE DAS SERVAS	5.00 €	18.00 €
 <i>Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira, Syrah</i>		
CAIADO	5.00 €	18.00 €
 <i>Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez</i>		

Algarve

JOÃO CLARA ÂNFORA	—	48.00 €
 <i>Negra Mole</i>		
JOÃO CLARA RESERVA	11.00 €	40.00 €
 <i>Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional</i>		
ARVAD - NEGRA MOLE	—	30.00 €
 <i>Negra Mole</i>		
ARVAD	7.00 €	24.00 €
 <i>Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon</i>		
AL-RIA	6.50 €	23.00 €
 <i>Negra Mole</i>		

	170 ml	750 ml
EUPHORIA	6.00 €	24.00 €
 <i>Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon</i>		
BARRANCO LONGO - PRIVATE SELECTION	6.00 €	22.00 €
 <i>Aragonez, Alicante Bouschet</i>		

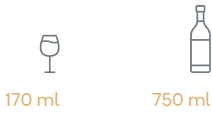
Douro

MÃOS RESERVA	—	58.00 €
 <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz</i>		
QUINTA DO CIDRÔ	—	48.00 €
 <i>Pinot Noir</i>		
QUINTA DOS CASTELARES	6.00 €	20.00 €
 <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz</i>		

Outras regiões • Other regions

M.O.B. LOTE 3	6.00 €	24.00 €
Dão		
 <i>Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen</i>		
ENCOSTA DA ESTRELA	5.00 €	18.00 €
Dão		
 <i>Jaen, Tinta Roriz, Tinta Pinheira</i>		
MASSIMO O IMPERADOR	11.00 €	40.00 €
Lisboa		
 <i>Touriga Nacional</i>		
QUINTA CHOCOPALHA	11.00 €	39.00 €
Lisboa		
 <i>Cabernet Sauvignon</i>		
SIDÓNIO DE SOUSA	11.00 €	39.00 €
Bairrada		
 <i>Merlot</i>		

Rosés



Alentejo

CAIADO	5.00 €	17.00 €
 <i>Castelão, Aragonez, Touriga Nacional</i>		
PIRR	6.00 €	22.00 €
 <i>Touriga Nacional, Aragonez, Pinot Gris Gewürztraminer</i>		

Algarve

ARVAD	6.00 €	22.00 €
 <i>Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon</i>		
BARRANCO LONGO	7.00 €	23.00 €
 <i>Aragonez, Touriga Nacional</i>		
JOÃO CLARA	7.00 €	26.00 €
 <i>Negra Mole</i>		
EUPHORIA	7.00 €	24.00 €
 <i>Touriga Nacional, Castelão, Aragonez</i>		

Douro

QUINTA DOS CASTELARES	6.00 €	20.00 €
 <i>Touriga Nacional</i>		

Sangria



SANGRIA	18.00 €
Tinta / Branca / Rosé • Red / White / Rosé	
SANGRIA	22.00 €
Espumante • Sparkling Wine	

Champanhe e Espumante

Champagne & Sparkling Wine



Nacional • National

SIDÓNIO DE SOUSA ROSE	—	23.00 €
Bairrada, Portugal		
 Baga		
SIDÓNIO DE SOUSA - BRUT	6.00 €	21.00 €
Bairrada, Portugal		
 Bical, Maria Gomes, Arinto		
BARRANCO LONGO "QUÊ 02"	—	29.00 €
Algarve, Portugal		
 Arinto, Chardonnay		
BELISSIMO	—	25.00 €
Algarve, Portugal		
 Negra Mole		

Internacional • International

CHAMPAGNE RUINART - BRUT	—	120.00 €
Champagne, France		
 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
VEUVE CLICQUOT PONSADIN - CUVÉE BRUT	—	95.00 €
Reims, France		
 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
MOËT & CHANDON - IMPÉRIAL BRUT	—	85.00 €
Epernay, France		
 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
GEORGE XV - BRUT	5.00 €	18.00 €
Le Havre, France		

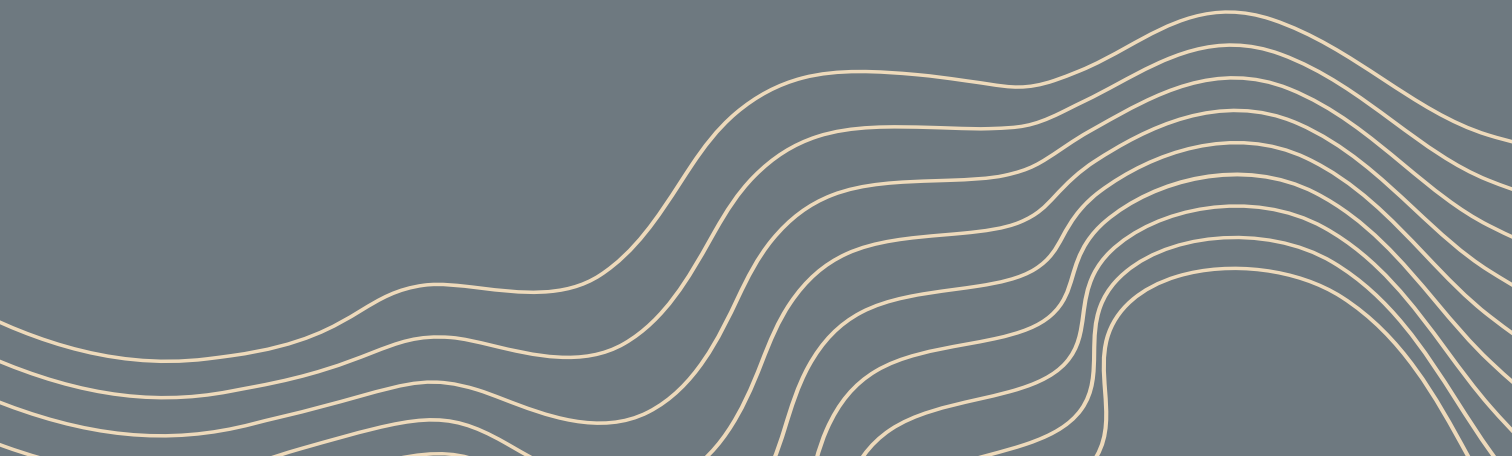
INFORMAÇÃO • INFORMATION

	Neste estabelecimento aplicamos taxa de rolha. In this establishment, we apply a corkage fee.	10.00 €
---	--	---------

PT • EN



Bebidas • Drinks



Cafetaria e bebidas quentes

Coffee and hot beverages

CAFÉ ESPRESSO • ESPRESSO	2.00 €
DESCAFEINADO • DECAFFEINATED ESPRESSO	2.20 €
CAFÉ DUPLO / ABATANADO • DOUBLE ESPRESSO / BLACK COFFEE	3.00 €
CAFÉ COM LEITE • WHITE COFFEE	 3.50 €
Extras:	
• leite sem lactose • lactose-free milk	+ 0.50 €
• bebida de soja • soy drink	+ 0.50 €
• bebida de aveia • oat drink	+ 0.50 €
• bebida de amêndoa • almond drink	+ 0.50 €

Águas minerais • Mineral waters

VITALIS (33 cl)	2.50 €
VITALIS (75 cl)	3.50 €

Águas gaseificadas • Sparkling waters

PEDRAS SALGADAS (25 cl)	2.50 €
PEDRAS SALGADAS (75 cl)	3.50 €
SAN PELLEGRINO (25 cl)	3.00 €
SAN PELLEGRINO (75 cl)	5.00 €

Sumos de fruta • Fruit juices

SUMOS COMPAL (20 cl)	3.00 €
• maçã • pêssago • ananás • frutos vermelhos • manga • laranja • tomate • apple • peach • pineapple • red berries • mango • orange • tomato	
SUMO DE LARANJA NATURAL • FRESH ORANGE JUICE (30 cl)	4.50 €
LIMONADA CASEIRA • HOME MADE LEMONADE (30 cl)	4.50 €
Limão, açúcar, hortelã • Lemon, sugar, mint	

Refrigerantes • Soft drinks

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FANTA (33 cl) 3.00 €

FUZE TEA (33 cl) 3.00 €

- Pêssego • Manga & ananás • Limão
- Peach • Mango & pineapple • Lemon

Cerveja • Beer

Cerveja de pressão • Draught beer

SUPER BOCK (25 cl)  3.00 €

SUPER BOCK (50 cl)  5.50 €

Cerveja de garrafa • Bottled beer

SUPER BOCK 0% (33 cl)  3.00 €

SUPER BOCK STOUT (33 cl)  3.50 €

Cerveja artesanal portuguesa • Portuguese craft beer

MARAFADA IPA  5.00 €

MARAFADA APA  5.00 €

Sidra • Cider

SOMERSBY (33 cl) 4.50 €

Alergénios • Allergens

 Lactose	 Glúten Gluten
 Sementes de sésamo Sesame seeds	 Fruta de casca rija Nuts
 Sulfitos Sulphites	 Ovo Egg
 Soja Soy	 Peixe Fish
 Aipo Celery	 Crustáceos Crustaceans
 Moluscos Molluscs	 Mostarda Mustard
 Amendoins ou derivados de amendoim Peanuts or peanut derivatives	

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Decreto-Lei no 10/2015.

Consulte o nosso quadro de alergénios e por favor informe os nossos colaboradores de alergias ou intolerâncias para o seu próprio bem-estar.

Este estabelecimento possui livro de reclamações. IVA incluído à taxa em vigor.

No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the consumer.

As predicted by the Decree- Law no 10/2015.

Consult our allergen table and please inform our staff of any allergy or intolerance for your own well being.

This establishment has a complaints book. VAT is included at the legal rate.