

EMENTA



Todos os nossos pratos são confeccionados após o seu pedido!

PETISQUEIRA DO CAMPO

Queijo Borba (109gr)

Borba Cheese / Fromage de mouton

Chouriço Assado

Roast chorizo / Chorizo

Morcela Assada

Roasted black pudding / Boudin noir

Moelas

Gizzards / Gésiers

Pica-pau de porco

Fried pork beef with olives and pickles / Porc frit

Pica-pau de vitela

Fried veal beef with olives and pickles / Veau frit

Tábua de enchidos e presunto

Board of sausages and ham / Planche de saucisses et jambon

Tábua mista de queijos

Cheese board / Plateau à fromage

Tábua Mista de Enchidos e Queijo

Mix of Sausages and Cheese / Mix de saucisses et de fromage

PETISQUEIRA DO MAR

Pastel de Bacalhau

Fried ball of cod / Gâteau de morue

Rissol de Camarão

Shrimp Patty / Patty aux crevettes

Salada de Tomate e Atum

Tomato and Tuna Salad / Salade de tomates et thon

Salada de Polvo

Octopus salad / Salade de poudre

Postinha de Robalo Frita

Fried Bass / Basse frite

Espetadinhos de Mexilhão

Mussel skewers/ Brochettes de moules

Lula Estufada

Squids / Calmars

Bacalhau Desfiado

Shredded cod / Morue déchiqueté

Salmão fumado

Smoked salmon / Saumon fumé

Espetadinhos de Lulas e Polvo

Skewered Squid and Octopus / Calamar et poulpe

Camarão Cozido (250gr)

Calamar et poulpe

Berbigão de Cebolada e tomatada (350gr)

Cockle with tomato and onion / Cockle à la tomate et à l'oignon

Mexilhão á Provençal (600gr)

Mussel á Provençal / Moule é Provençal

Ameijoá á Espanhola (300gr)

Clams with onions, tomato and garlic / paslourds sauce tomate

SOPA

Sopa de legumes

Vegetables soup / soupe aux legumes

Sopa de legumes (terrina)

Vegetables soup / soupe aux legumes

Sopa de Peixe

Fish soup / soupe de poisson

Sopa de peixe (terrina 3/4 pessoas)

Fish soup 3/4 people / soupe de poisson 3/4 personnes

ENTRADAS

Cesto de Pão Torrado

Toasted Bread Basket

Panier de pain grillé

Azeite do Douro e Sal de Rio Maior

Douro Olive Oil and Rio Maior Salt

Huile d'olive du Douro et Sel de Rio Maior

Couvert (2 pessoa)

Pão , manteiga, manteiga alho e ervas, pasta de sapateira, azeitonas

Bread, butter, butter with garlic, crabe butter, olives

Pain, beurre, beurre a l'ail, paté de crabe, olives



SALADA

Salada Norueguesa

Alface, tomate fresco, rúcula, salmão fumado, ovo cozido, laranja, mel

Lettuce, fresh tomato, arugula, smoked salmon, boiled egg, orange, honey

Laitue, tomate fraîche, roquette, saumon fumé, œuf à la coque, orange, miel

Salada de gambas e abacate

Alface, tomate fresco, rúcula, cebola caramelizada, gambas, manga e abacate

Salad, fresh tomato, arugula, caramelized onions, prawns mango and avocado

Salade, Tomate frais, roquette, oignons caramélisées, gambas, mangue et avocat

O BIFE

Bife de Porco com Ovo

Pork steak with egg / Steak de porc à l'oeuf

Bife com molho pimenta

Pepper sauce steak / steak au poivre

Acompanha com: batata frita e salada

Serve with: french fries and salad / servie avec frites et salade



Cataplanas



MARISCO

Mexilhão á Provençal (1kg)

Mussel / moules provençal

Camarão na Grelha (10/20) 300grs.

Grilled Prawns / crevettes sauvages (10/20) 300grs.

Camarão Tigre (1 unid. +/- 200grs.)

Tiger Prawns (1 unit +/- 200grs.) / crevettes tigrées 1kg =

Ameijoa á Bulhão Pato (500gr)

Clams white wine / paslourds au vin blanc

Ameijoa à Espanhola (500gr)

Clams with onions, tomato and garlic / paslourds sauce tomate

CATAPLANAS

Cataplana de Bacalhau (2 pessoas)

Codfish / morue

Cataplana de Peixe (2 pessoas)

Fish / poisson

Cataplana de Marisco (2 pessoas)

Seafood / fruits de mer

Cataplana especial (2 pessoas)

Seafood and fish / fruits de mer et poisson



Todos os pratos são confeccionados após o seu pedido. Tempo mínimo de confeção 15 minutos.

*Valores podem alterar dependendo da lotação da sala.

ARROZ

1 Pessoa 2 Pessoas

Arroz de Polvo

Octopus rice / riz de pulpe

Arroz de Tamboril

Monkfish rice / riz á la Lotte

Arroz de Lavagante

Riz au homard

Arroz de Lagosta

Lobster rice / Riz au langouste

Arroz de Marisco

Seafood rice / riz de fruits de mer

FEIJÃO

Feijoada de Chocos (2 pessoas)

Cuttlefish bean stew / ragoût de haricots blancs et seiches

Feijoada de Búzios (2 pessoas)

Whelks bean stew / ragoût de haricots blancs et conques



Todos os pratos são confeccionados após o seu pedido. Tempo mínimo de confeção 15 minutos.

*Valores podem alterar dependendo da lotação da sala.

GRELHADOS

1 Pessoa 2 Pessoas

Posta de Bacalhau

Codfish / morue

Lulas Grelhadas

Grilled squid / calmars grillées

Robalo +/-30min.*

Sea bass / loup de mer

Garoupa +/-30min.*

Grouper / mérrou

Acompanhamentos: batata cozida ou batata frita, legumes cozidos e salada

Served with: boiled potatoes or french fries, vegetables and salad

Servie avec: Frites, ou pomme de terre bouillie, légumes et salade

FRITOS

Calamares à la Romana*

Filete Panado*

Fish fillet / filet de poisson

Bacalhau á Brás

***Acompanhamentos: arroz branco ou arroz de tomate, batata frita e salada**

Served with: white rice or tomato rice, chips and salad

Servie avec: Riz Blanc ou Riz tomate, des frites et salade



Todos os pratos são confeccionados após o seu pedido. Tempo mínimo de confecção 15 minutos.

*Valores podem alterar dependendo da lotação da sala.

SOBREMESAS

Cesta de Doces conventuais (2 pessoas)

Fios de ovos, trufas com ovos moles, castanhas de ovos, queijinhos de amêndoa recheados

Trouxas de ovos

Sorbet Colonel

Gelado de lima com vodka / Lime sorbet with vodka / sorbets lime avec de la vodka

Fraise Melba

Morangos, bola de gelado de baunilha, chantilly / Strawberrys, vanilla ice cream

Profiteroles

Galletes com morangos e chantilly

Wafers with strawberries and whipped cream/ Wafers avec fraises et crème fouettée

Morangos com Chantilly

Strawberries / Fraises

Fruta da época

Fruit of the season / fruits de saison



GELADOS

1 bola de gelado

1 scoop of ice cream

Stracciatella

Tiramisù

Chocolate com Suspiros

Chocolate with Meringues / Chocolat avec Soupirs

Avelã de Piemonte

Hazelnut / noisette

Morango

Strawberry / fraise

Baunilha

Vanilla

Limão

Lemon / citron

Ginja

Ginger / amarena

Manga

Mango / mangue

Informações sobre alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas, e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores.

- Cereais que contêm glúten
- Crustáceo
- Aipo
- Leite
- Sementes de sésamo
- Dióxido de enxofre e sulfitos
- Ovos
- Peixe
- Moluscos
- Tremoço
- Mostarda
- Amendoins
- Soja
- Frutos de casca rija

If you are allergic or intolerant to any of the following substances discriminated, and doubts whether it was used in the preparation / confection you can request information to one of our employees.

- Cereals containing glúten
- Crustacean-milk
- Sulphur dioxide and sulfites
- Mollusks
- Fish
- Nuts
- Eggs
- Mustard
- Celery
- Lupine
- Sesame seeds
- Peanuts
- Soy

