

### **COUVERT**

Variedade de pão, manteiga, azeitonas temperadas com azeite  
Saudação do chefe

*Bread, butter, olives with olive oil*

*Chief's greeting*

4,00€

### **SOPAS / SOUPS**

Caldo verde à moda do Minho – Prato regional

*Green Cabbage Soup – Regional dish*

5,00€

Sopa do dia \*

*Daily soup*

4,50€

### **ENTRADAS FRIAS E QUENTES / COLD AND HOT STARTERS**

Pato fumado com alfaces gourmet, pickle de beterraba, tomate seco e croutons de pão, framboesas, molho César e queijo parmesão

*Duck with gourmet lettuce, beetroot, dry tomato and croutons, raspberry, ceaser sauce and parmesan cheese*

14,00€

Salada de mozzarella e tomate, mistura de alfaces, pesto de manjeriço, parmesão e croutons de pão \*

*Mozzarella and tomato salad, lettuce mixture, basil pesto, parmesan and croutons*

13,50€

Croquete de alheira de caça, queijo amanteigado e puré de maçã verde

*Regional sausage, cheese and apple puree*

12,50€

Requeijão, presunto, compota de abóbora e Vinho do Porto \*

*Cottage cheese, ham, pumpkin jam and Porto's wine*

10,00€

Tomate, ovo a baixa temperatura, presunto e pão

*Tomato, low temperature egg, ham and bread*

8,50€

### **OMELETES | OMELETS**

Omelete mista com batata frita e salada fresca

*Ham and cheese omelet, French fries and fresh salad*

13,00€

### **PRATOS VEGETARIANOS / VEGETARIAN DISHES**

Feijoada de cogumelos e legumes, tofu e arroz basmati

*Vegetarian bean stew with mushrooms and vegetables, tofu and basmati rice*

21,00€

Esparguete fresco salteado com cogumelos, tomate cherry e feijão mungo, molho teryaky e manjeriço \*

*Sauteed mushrooms spaghetti, cherry tomatoes, mung beans, teryaky sauce and basil*

19,00€

Ovo, cremoso de batata, beterraba, espargos, rabanetes e tomate confitado

*Egg, potato puree, beetroot, asparagus, radishes and confit tomato*

17,00€

### **PEIXES E MARISCOS / FISH AND SEAFOOD**

Polvo do lagar ... perna de polvo confitada em azeite, batata no borralho, grelos, azeitona e cebola – Prato regional

*Octopus leg with potatoes, turnip greens, olives and onion –  
Regional dish*

27,00€

Lombo de bacalhau em crosta de broa e azeitona galega, batata e grelos ao aroma de alho e salada fresca de pimentos assados \*  
- Prato regional

*Codfish with maize bread and galician olive oil, potato, turnip  
tops with garlic aroma and peppers fresh salad – Regional dish*

25,00€

Corvina cozinhada a vapor, gambas, arroz de berbigão e salsa fresca

*Steamed croaker, prawns, cockle's rice and fresh parsley*

24,00€

Arroz malandrinho de tamboril e gambas acompanhado com amêijoas e coentros \*

*Monkfish rice with prawns and clams with parsley*

23,00€

### **CARNES / MEATS**

Novilho a 65°, batata, espargos e molho de Vinho do Porto

*Beef at 65°, potato, asparagus and Porto's wine sauce*

28,00€

Cabrito serrano assado lentamente com batatinhas e grelos salteados ao alho – Prato regional

*Roast goat ling with potatoes and turnip greens sauteed in garlic  
- Regional dish*

27,00€

Bochecha de Porco cozinhada em 8 horas, castanhas maceradas e legumes da estação \*

*Pork cheek cooked in 8 hours, chestnuts and seasonal vegetables*

26,00€

Vitelinha cozinhada em 36 horas, grelos salteados ao alho e arroz de cogumelos \*

*Veal cooked in 36 hours, sauteed turnip greens with garlic and  
mushrooms rice*

23,00€

### **SOBREMESAS / DESSERTS**

Tábua de queijos regionais, mel, frutos secos e cesto de pão  
*Portuguese cheeses table with honey, dry fruits and a basket of bread*

15,00€

Buffet de doçaria regional e frutas naturais  
*Regional sweets buffet and natural fruits*

10,00€

Doçaria regional ou conventual \*  
*Regional or conventual sweet*

5,00€

Fruta natural ou salada de frutas \*  
*Fruit or fruit salad*

4,00€

Taça de gelado (2 bolas)  
*Ice cream Bowl (2 flavors)*

3,50€

### **ESPECIALIDADES / SPECIALITIES**

Pêssego Melba  
*Melba "peach"*

8,00€

Fofo de noz com creme de eucalipto e gelado  
*Walnut cake with eucalyptus cream and ice cream*

7,50€

Rabanada com gelado de baunilha  
*Eggnog French toast with vanilla ice-cream*

7,50€

Maçã caramelizada em azeite e mel sobre gelado de natas  
*Apple with olive oil and honey over ice cream*

7,50€

É proibido facultar, independentemente de objetivos comerciais, vender ou, com objetivos comerciais, colocar à disposição, em locais públicos e em locais abertos ao público:

- Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas, a quem não for maior de idade;
- Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas, a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

*It is forbidden to provide, regardless of commercial objectives, to sell or for commercial purposes, to provide, in public places and in places accessible to the public:*

- All alcoholic, spirits and non-spirits drinks, who is under 18 years of age;*
- All alcoholic, spirits and non-spirits, who presents himself notoriously drunk or possess apparent mental disorder*

**IVA 23 % Incluído**

**Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações**

*23 % VAT included*

*This establishment has complaints book*