



ESPECIAL ALMOÇO

13€ POR PESSOA

2ª A 6ª FEIRA

DAS 12H E ÀS 15H

SOPA DO DIA



PRATO DO DIA

Ver em baixo.



SOBREMESA

Chocolate Decadente com gelado ou Torta de laranja com gelado.



BEBIDAS

Água e café ou chá.

PRATOS DO DIA

2ª FEIRA

Peito de frango corado com arroz e cogumelos.

3ª FEIRA

Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão.

4ª FEIRA

Entrecosto alto de porco com salada.

5ª FEIRA

Hambúrguer de novilho em bolo do caco e batata à Chefe.

6ª FEIRA

Fish & Chips.

ESPECIAL FIM-DE-SEMANA

20€ POR PESSOA

SÁB. E DOM.

DAS 12H E ÀS 16H

BRUNCH

BUFFET + UM PRATO À ESCOLHA

ENGLISH BREAKFAST

2 ovos, bacon, salsichas, cogumelos, batatas *hash browns*, feijões.

SALMON TATAKI

Salmão braseado com sementes de papoila e sésamo com um acompanhamento à escolha.

BIFE DE ATUM

Bife de atum com ovo a cavalo e aioli, com um acompanhamento à escolha.

WRAP DE FRANGO

Wrap de frango grelhado, alface, molho César.

ENTRECOSTO ALTO ASSADO

Entrecosto alto assado com um acompanhamento à escolha.

ROSBIFE

Rosbife e aioli, com um acompanhamento à escolha.

VEGGIE

RISOTTO • Risoto de espargos e cogumelos.

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BRANCO · 2
GRELOS SALTEADOS · 2

LEGUMES SALTEADOS · 2
BATATAS FRITAS AOS GOMOS · 2

BATATAS A MURRO · 2
BATATA DOCE AOS CUBOS · 2

Todos os preços estão em Euros. IVA incluído à taxa em vigor.

Se tem alguma Alergia ou Intolerância alimentar, avise o nosso colaborador antes de fazer o seu pedido!
Consumir carne, marisco ou ovos, crús ou pouco cozinhados pode aumentar seu risco de doença transmitida por alimentos.

O Q'HOVER · 2

Pão e manteigas de sabores.

ENTRADAS**CREME DE BETERRABA** · 5

Aveludado de beterraba, alho francês, batata e avelã.

TÁRTARO DE ATUM · 9

Pequenos pedaços de atum, ovo cozido, alga wakame, molho de soja e rábano.

PICA-PAU · 9

Tiras de fraldinha de novilho, molho de mostarda e demi glace, pickles caseiros e azeitonas.

LOMBO TÁRTARO · 10

Lombo de novilho, pasta de rábano, Macieira, chalotas, alcaparras, coentros e molho inglês.

AMÊIJOAS · 13

Amêijoas salteadas com azeite extra virgem, coentros e alho.

CAMARÕES SALTEADOS · 11

Camarões salteados com molho caseiro e um leve toque de picante e alho.

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS · 15^(PQ) / 25^(GR)

Seleção de queijos DOP: São Jorge, Azeitão e cabra curado. Mistura de enchidos (paio, painho, paiola, lombo, chouriço, morcela, farinheira), pão caseiro e uvas.

SALADA ATLÂNTICA · 7.5

Folhas verdes: rúcula selvagem, alface vermelha, alface verde, croutons, nozes, queijo fresco e frutos vermelhos.

PEIXE**BACALHAU CONFITADO** · 15

Lombo de bacalhau, confitado a baixa temperatura em azeite extra virgem e batatas a murro.

LOTA DO DIA · 14

Corvina fresca corada em azeite extra virgem acompanhada com legumes salteados.

PORTUGAL NO TACHO · 14

Arroz malandrinho com camarão, peixe, bisque de camarão e coentros.

ATUM A CAVALO · 16

Bife de atum mal passado com ovo estrelado e batata frita aos gomos e aioli de coentros.

LINGUINE NEGRO DO MAR · 15

Massa linguine com tinta de choco, camarões, bisque do mesmo, amêijoas, manjeriço.

VEGGIE**RISOTO** · 11

Risoto de espargos e cogumelos.

CARNE**O MELHOR LOMBO DO MIRADOURO** · 18

Bife do lombo corado, com batatas fritas aos gomos e aioli de coentros.

MAGRET DE PATO · 15

Peito de pato corado no azeite, servido com demi glace e batata doce aos cubos.

ROSBIFE · 15

Cozido a baixa temperatura, fatiado, servido com aioli de coentros e salada atlântica.

FRANGANOTE · 14

½ franguinho assado com arroz branco, piri piri e molho do Chef (ao lado).

SECRETOS DE PORCO PRETO · 15

Grelhados e servidos com azeite, alho e coentros, acompanhados com batatas a murro.

EXTRAS**ARROZ BRANCO** · 2
GRELOS SALTEADOS · 2
LEGUMES SALTEADOS · 2**BATATAS FRITAS AOS GOMOS** · 2
BATATAS A MURRO · 2
BATATA DOCE AOS CUBOS · 2**SOBREMESAS****TORTA DE LARANJA E GELADO** · 4.5

Torta de laranja com gelado de limão e frutos silvestres.

FROZEN · 4.5

Uma tripla combinação de: sorbet de framboesas, gelado de iogurte e sorbet de limão.

CHOCOLATE DECADENTE · 4.5

Bolo de chocolate "fondant" com gelado de baunilha e molho de frutos vermelhos.

MIL FOLHAS PERA-ROCHA · 4.5

Pera-rocha caramelizada, massa filo estaladiça, caramelo salgado caseiro, pistachios e gelado de cardamomo.

FRUTAS DA ÉPOCA · 4.5

Seleção variada de frutas da época.

