

## ENTRADAS

### O Q'HOVER · 2

Pão e manteigas de sabores.

### SOPA DO DIA · 5

Creme caseiro feito com produtos frescos consoante o mercado.

### CEVICHE DE ATUM · 9

Cubos de lombo de atum fresco temperados com rabanete, algas wakame e cebolinho.

### PICA-PAU · 9

Tiras de lombo 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.

### ENTRECOSTO AO BARBECUE · 7

Piano de porco assado a baixa temperatura com molho barbecue caseiro.

### CAMARÕES SALTEADOS · 11

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

### TÁBUA DE QUEIJOS E

### ENCHIDOS · 15<sup>(PQ)</sup> / 25<sup>(GR)</sup>

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

Rúcula selvagem, alface vermelha, alface verde, croutons, nozes, queijo fresco e frutos vermelhos.

### SOPA DE PEIXE · 6

Sopa caseira c/ peixe saboroso.

## PEIXE

### BACALHAU CONFITADO · 15

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

### LOTA DO DIA · 14

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

### PORTUGAL NO TACHO · 15

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

### ATUM A CAVALO · 16

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

### LINGUINE NEGRO DO MAR · 15

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

## VEGGIE

### RISOTO · 11

Risoto de espargos e cogumelos.

## CARNE

### O MELHOR LOMBO DO MIRADOURO · 18

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

### MAGRET DE PATO · 15

Peito de pato corado no azeite, servido com demi glace e pak-choi salteada.

### RABO DE BOI · 15

Rabo de boi desfiado cozinhado a baixa temperatura, molho demi-glace caseiro e puré de batata.

### TOMAHAWK · 50

Costeletão de vaca com aproximadamente 700gr, acompanhado de batata frita e espargos. Para partilhar... ou não!

### JARRETE DE PORCO · 16

Pernil de porco assada acompanhada de batata frita caseira.

### PLUMAS DE PORCO PRETO · 15

Grelhadas e servidas com azeite, alho e coentros, acompanhadas com batatas salteadas.

## EXTRAS

### PAK-CHOI SALTEADA · 2

BATATA FRITA C/ AIOLI DE ERVAS · 2

### MINI SALADA ATLÂNTICA · 2

PURÉ DE BATATA · 2

### MIX DE LEGUMES · 2

BATATA SALTEADA · 2

## SOBREMESAS

### CHEESECAKE · 6

Cheesecake de chocolate branco e coco, com bits de coco tostado.

### CHOCOLATE DECADENTE · 5

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

### TARTE DE LIMA · 5

Tarte de lima caseira com raspa do mesmo.

### BROWNIE DE CHÁ VERDE · 5

Brownie de chá verde matcha com creme inglês e frutos secos.

### FRUTAS DA ÉPOCA · 5

Seleção variada de frutas da época.



## STARTERS

### COUVERT · 2

Breads & homemade butters.

### SOUP OF THE DAY · 5

Homemade creamy soup made with the freshest products at the market.

### TUNA CEVICHE · 9

Fresh tuna loin cubes, seasoned with radish, wakame seaweed and chives.

### PICA PAU · 9

Beef tenderloin strips sautéed with mustard and demi sauce, homemade pickles and galician olives.

### TENDERLOIN TARTAR · 10

Minced tenderloin, horseradish, brandy, shallots, capers, cilantro and worcestershire sauce.

### BBQ RIBS · 7

Slow cooked pork ribs with homemade barbecue sauce

### SAUTÉED PRAWNS · 11

Sautéed Prawns with homemade light spicy sauce and garlic.

### CHEESE & CHORIZO BOARD · 15<sup>(LT)</sup> / 25<sup>(BG)</sup>

Selection of DOP Portuguese cheeses: São Jorge, Azeitão and sheep cured, traditional chorizos from different regions of Portugal, homemade bread and grapes.

### ATLANTIC SALAD · 7.5

Red and green lettuce, baby arugula, croutons, walnuts, fresh cheese and wild berries.

### FISH SOUP · 6

Homemade soup made w/ fish.

## FISH

### CONFIT CODFISH · 15

Confited codfish loin on low temperature with extra virgin olive oil, garlic and sautéed potatoes.

### CATCH OF THE DAY · 14

Seared croaker on extra virgin olive oil with sautéed vegetables.

### PORTUGAL IN A POT · 15

Stewed fish, shrimp, bisque, cilantro and rice.

### TUNA STEAK · 16

Pan seared tuna steak served with fried egg, fried potatoes and coriander aioli.

### SEAFOOD LINGUINE · 15

Black linguine pasta with shrimp bisque, mussels, shrimp and basil.

## VEGGIE

### RISOTTO · 11

Asparagus and mushroom risotto.

## MEAT

### THE BEST TENDERLOIN OF THE MIRADOURO · 18

Pan seared beef tenderloin, served with fried potatoes and coriander aioli.

### DUCK · 15

Seared duck breast in olive oil, served with demi sauce and sautéed pak-choi.

### OXTAIL · 15

Pulled oxtail roasted slowly at a low temperature, with a homemade demi-glace sauce and mashed potatoes.

### TOMAHAWK · 50

Around 700gr of rib beef with a side of fries and asparagus. To share... or not!

### PORK SHANK · 16

Roasted pork shank with a side of fries.

### IBERIAN PORK · 15

Grilled Iberian pork steaks with garlic and coriander, served with sautéed potatoes.

## ADD ONS

### SAUTÉED PAK-CHOI · 2

HOMEMADE FRIES W/ HERBS AIOLI · 2

### MINI ATLANTIC SALAD · 2

MASHED POTATOES · 2

### ASSORTED VEGETABLES · 2

SAUTÉED POTATOES · 2

## DESSERTS

### CHEESECAKE · 6

White chocolate and coconut cheesecake, with toasted coconut.

### GREEN TEA BROWNIE · 5

Matcha green tea brownie with crème Anglaise and nuts.

### CHOCOLATE DECADENTE · 5

Our homemade chocolate fondant with vanilla ice cream and wild berries sauce.

### SEASONAL FRUIT · 5

Assortment of seasonal fruits.

### KEY LIME PIE · 5

Homemade lime pie with grated zest.

