



Entradas / Starters

Todas as entradas podem ser partilhadas | All starters can be shared

Couvert (Lascas de salpicão de Trás-os-Montes)	4,50 €
Couvert (Trás os Montes regional sausage silvers)	
Caldo verde de salsa	4,50 €
Parsley cream" caldo verde"	
Mescla de alfaces, requeijão, uvas, noz pecan e vinagrete de lavanda	6,70 €
Mix of lettuce, cream cheese, grapes, pecan nut and lavender vinaigrette	
Sardinha de escabeche sobre tosta de broa, marmelada e redução de três pimentos	7,80 €
Sardines over toasted bread and quince marmalade with pepers	
Guisado de míscaros do campo, sobre tostas de broa e aroma a Porto	8,80 €
Wild mushrooms stew on bread toasts with Port wine	
Alheira de caça, maçã caramelizada, redução de vinho do Porto	9,60 €
Traditional portuguese sausage, caramelized apple and Porto wine	
Gambas crocantes com aioli negro	13,90 €
Crispy shrimp with aioli nero	



Peixe / Fish

**Lombos de Bacalhau nas brasas com crosta de broa,
azeite virgem e pó de azeitona**

Codfish loins with bread crust, olive oil and olive powder

19,00 €

**Polvo nas brasas, migas de batata, azeitonas e
espinafre fresco**

Grilled octopus with mash of potatoes, olives and spinach

25,00 €

Arroz caldoso de berbigão e camarão (min. 2 pessoas)

Rice with cockles and shrimps

40,00 €

Vegetariano / Vegetarian

Massada de legumes com espinafre fresco

Pasta with vegetables and spinach

14,00 €

Pataniscas de legumes com arroz de tomate

Fried vegetables with tomato rice

14,00 €



Carne / Meat

Cachaço de porco bísaro, puré de aipo, uvas frescas e aroma a Porto	17,00 €
Bísaro pork, celery puree, fresh grapes and Port wine reduction	
Coelho frito em vinha-d'alhos com batatinha dourada e tomate assado com ervas aromáticas	17,50 €
Fried rabbit on wine and garlic sauce with golden potatoes and roasted tomato with pot herbs	
Perna de pato confitada, bulgur, molho de laranja	19,50 €
Confited duck leg, bulgur and orange sauce	
Perdiz estufada com vinho do Porto, cogumelos e castanhas	25,00 €
Stewed partridge with Porto wine, mushrooms and chestnuts	
Medalhão de novilho Barrosã enrolado em bacon com empada de queijo da Serra e esmagada de legumes	28,00 €
Veal rolled on bacon with regional cheese pastry and mash of potatoes and vegetables	

Infantil / Kids

Douradinhos crocantes de peixe com arroz branco e salada	12,00 €
Crispy fried fish with white rice and salad	
Esparguete à bolonhesa	14,00 €
Spaghetti Bolognese	



SOBREMESA / DESSERT

Gelados variados	4,00 €
Sorted ice cream	
Crepe com gelado de caramelo, chocolate e lascas de amêndoa	4,50 €
Crepe with toffee ice cream, chocolate topping and almonds slivers	
Crème brûlée de vinho do Porto	4,50 €
Brûlée cream with Port wine	
Torta de chocolate com caramelo e nozes	4,70 €
Chocolate pie with toffee topping and nuts	
Recados com frutos secos e mel	4,80 €
Sweet pastry with dry fruits and honey	
Maçã caramelizada com mel e vinho do Porto e gelado de nata	5,00 €
Caramelized apple whit honey and Port wine and dairy-cream ice cream	
Toucinho do céu com calda de frutos vermelhos e gelado de nata	5,00 €
Almonds and pumpkin's traditional sweet with red fruits syrup and dairy-cream ice cream	
Seleção de queijos nacionais	14,00 €
Selection of national cheeses	

Intolerâncias e alergias alimentares:

Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas, agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

Intolerances and food allergies:

Before making your request of food and beverages, please let us know if you want any clarification about our ingredients.

*Preços em Euros / Prices in Euros
IVA incluído à taxa em vigor /
VAT included*