



		1 PAX	2 PAX
PARA COMEÇAR			
1	Cesto de pão e broa	1,5	
2	Azeitonas Temperadas	2	
3	Pratinho de Azeite e Vinagre	1,5	
AS NOSSAS TAPAS E PETISCOS			
4	Queijo de Azeitão D.O.P	5	
5	Tábua de Presunto Pata Negra	7	
6	“Boquerones” em molho Vinagrete (8 uni.)	5	
7	Pimentos de Padrón com Flor de Sal	5	
8	Tábua de Queijos c/doce Abóbora Caseiro, S. Jorge (D.O.P.), Azeitão (D.O.P.), Seia	9,5	
9	Alheira de Caça Transmontana na Tábua	6	
10	Tábua de Salpicão de Baltar	7	
11	Bolinhos de Bacalhau (4 uni.)	4,5	
12	Pataniscas de bacalhau (4 uni.)	4,5	
13	Pratinho de Sardinhas Fritas ou em Escabeche (consoante disponibilidade na lota)	5	
SOPAS			
14	Sopa de Legumes	2	
15	Sopa de Peixe	4	
ESPECIALIDADES DE TACHO			
16			
17			
18	Arroz de Costelinhas com Grelos e Moura	-	25
19	Arroz de Frango de Cabidela “Pica-no-Chão” ao momento (25 min. confecção)		25
CLÁSSICOS DA COZINHA PORTUENSE			
20	Filetes de Pescada Fresca, servidos com Arroz Malandro do Dia	13	
21	Filetes de Polvo, servidos com Arroz Malandro do Dia	15	
22	Bacalhau à Moinho de Vento com Cebolada e Batata Frita	17,5	
23	Pataniscas de Bacalhau servidas com Arroz Malandro do Dia	11	
24	Bacalhau à João do Grão com Grão de Bico, Ovo e Batata Cozida	17,5	
25	Posta de Pescada Cozida com Todos	15	
GRELHADOS			
26	Lombo de Bacalhau Grelhado c/Pimentos, Azeite e Alho, Batata Cozida	17,5	
27	Posta de Pescada Fresca Grelhada com Todos	13	
28			
29			
30	Costeletão de Vaca Grelhado, (Aprox. 1 Kg)	-	45
31	Secretos de Porco Preto com Feijoada de Cogumelos	14	
32	Bife Grelhado com Legumes e Batata Frita	14	
33	Bife Grelhado com Cebolada, Legumes e Batata Frita	15	
34	Alheira Transmontana com Grelos, Ovo Estrelado e Batata Frita	11	
35	Bifinhos de Frango Grelhados com Queijo de Seia (Serra da Estrela)	12	



	1 PAX	2 PAX
SUGESTÃO VEGETARIANA		
36 Alheira Vegetariana, Servida c/ Grelos, Ovo Estrelado, Batata Frita	11	
MENU INFANTIL ATÉ 10 ANOS		
37 Bifinho de Frango Grelhado, Sumo de Laranja Natural, Bola Gelado	9,5	
38 Filete de Pescada, Sumo de Laranja Natural, Bola de Gelado	9,5	
SALADAS E ACOMPANHAMENTOS		
39 Salada de Tomate com Cebola	4,5	
40 Salada de Tomate Coração de Boi com Coentros e Alho (Sazonal)	5	
41 Salada Mista	4	
42 Suplemento de Batatas fritas	3	
43 Suplemento de Arroz Branco	3	
44 Suplemento de Arroz Malandro do Dia	4	
45 Legumes	4	
46 Ovo Estrelado	1,5	
SOBREMESAS		
47 Pudim de Ovos da Dona Cila	3,5	
48 Pudim de Ovos da Dona Cila + Cálice de Vinho do Porto Tawny	7	
49 Rabanada da Dona Cila com Bola de Gelado	4	
50 Rabanada da Dona Cila	2,5	
51 Leite Creme Caseiro	3,5	
52		
53		
54 Mousse de Chocolate Caseira	3,5	
55 Mousse de Limão Caseira	3,5	
56 Pã de Ló Cremoso "O melhor Pão de Ló do Mundo"	4	
57 Queijo de Ovelha Curado de Seia (Serra da Estrela)	4,5	
58 Queijo de Ovelha Curado de Seia (Serra da Estrela) com Doce de Abóbora Caseiro	6	
59 Queijo de Azeitão D.O.P	5	
60 Ananás Flamejado com Rum	4,5	
61 Ananás com Vinho do Porto	4,5	
62 Fruta da época	PV	

Se for alérgico ou intolerante por favor solicite junto dos nossos funcionários informação referente ao que pretende consumir.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os produtos alimentares, uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.

Preços em Euros / Iva incluído à Taxa em Vigor / Livro de reclamações disponível



		1 PAX	2 PAX
COUVERT			
1	Bread	1,5	
2	Spicy Olives	2	
3	Olive Oil & Vinagar to Dip	1,5	
STARTERS			
4	“Azeitão” Cheese (unpasteurised sheep’s milk cheese) (PDO)*	5	
5	Board of Iberian Ham	7	
6	Anchovy Filets in Vinagar, Olive Oil, Parsley and Garlic	5	
7	Fried Green “Padrón” Peppers with Salt	5	
8	Board with Three Portuguese Cheeses & Home made Pumpkin Jam	9,5	
9	Grilled Portuguese Game Sausage	6	
10	Smoked Meat Sausage from Baltar	7	
11	Codfish “Bolinhos” (fish cakes)	4,5	
12	Small Codfish “Pataniscas” (fritters)	4,5	
13	Small Fried Sardines (according to fish market availability)	5	
SOUP			
14	Vetetable soup	2	
15	Fish soup	4	
OUR POT-BOILED RICE SPECIALTIES			
16			
17			
18	Rice with Pork Ribs, Turnip Greens & Special Chorizo	-	25
19	Rice Chicken “Cabidela”, in Vinegar, Parsley & Blood Sauce (25 mins. prep.)		25
SOME PORTO KITCHEN CLASSICS			
20	Lightly battered Fresh Hake Fillets, served with rice of the day	13	
21	Tender Octopus Filets, served with rice of the day	15	
22	Salted Codfish, “Moinho de Vento” with Fried Potatoes, Tomato & Onion Sauce	17,5	
23	Codfish fritters (“Pataniscas”) served with rice of the day	11	
24	Boiled Salted Cod, Chickpeas, Boiled Potatoes & Boiled Egg	17,5	
25	Boiled Hake, Vegetables, Egg & Boiled Potatoes	15	
GRILLED			
26	Salted Codfish, Grilled and served with Peppers, Olive Oil & Garlic & Boiled Potatoes	17,5	
27	Fresh Grilled Hake, Vegetables, Boiled Potatoes	13	
28			
29			
30	Grilled Veal Rib Chop, (Approx. 1 Kg)	-	45
31	Grilled Iberian Pork with Mushroom “Feijoada” (stew)	14	
32	Rump Steak, with Vegetables and Chips	14	
33	Rump Steak, with Onion Sauce, Vegetables and Chips	15	
34	Grilled “Transmontana” Sausage, with Turnip Greens, Chips & Fried Egg	11	
35	Grilled Chicken Steak with “Seia” (Mountain) Cheese and Oregano	12	



VETETARIAN SUGGESTION		1 PAX	2 PAX
36	Vegetarian Sausage, Fried Egg, Turnip Greens, Chips	11	
CHILDRENS MENU			
37	Grilled Chicken, White Rice, Natural Orange Juice, Ice Cream	9,5	
38	Lightly battered Fresh Hake Fillets, White Rice, Natural Orange Juice, Ice Cream	9,5	
SIDE DISHES			
39	Tomato Salad with Onion	4,5	
40	Beef Tomato Salad, with Coriander & Garlic (Seasonal)	5	
41	Mixed salad	4	
42	Fried Potatoes	3	
43	Bowl of White rice	3	
44	Rice of the Day	4	
45	Vetegables	4	
46	Fried Egg	1,5	
HOME-MADE DESSERTS			
47	Egg Pudding	3,5	
48	Egg Pudding + Glass of Porto Wine Tawny	7	
49	Fried Bread w/Egg, Milk, Sugar & Cinnamon, served w/ Vanilla Ice Cream (French Toast)	4	
50	Fried Bread w/Egg, Milk, Sugar & Cinnamon (French Toast)	2,5	
51	Caramelized Egg and Milk Custard (Crème Brûlée style)	3,5	
52			
53			
54	Chocolate Mousse	3,5	
55	Lemon Mousse	3,5	
56	Creamy Egg Sponge Cake (Regional Specialty)	4	
57	“Seia” (Mountain) Cheese (Serra da Estrela)	4,5	
58	“Seia” (Mountain) Cheese (Serra da Estrela) with Homemade Pumpkin Jam	6	
59	“Azeitão”, unpasteurised sheep’s milk cheese (PDO)*	5	
60	Pineapple Rum Flambé	4,5	
61	Pineapple with Port	4,5	
62	Fruit of the Season	PV	

* European Union schemes of geographical indications and traditional specialties, known as Protected Designation of Origin – PDO.

Se for alérgico ou intolerante por favor solicite junto dos nossos funcionários informação referente ao que pretende consumir.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os produtos alimentares, uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.

Prices in Euros / VAT included / Complaints book available



		1 PAX	2 PAX
COUVERT			
1	Pain	1,5	
2	Olives	2	
3	Huil D'Olive et Vinaigre	1,5	
APÉRITIFS			
4	Fromage "Azeitão" (AOP*) (fromage au lait de brebis non pasteurisé)	5	
5	Jambon Fumée "Ibérico"	7	
6	Filets d'anchois à l'huile d'olive vinaigre, le persil et l'ail, "Boquerones"	5	
7	Poivrons Grillés avec Fleur de Sel	5	
8	Trois Fromages Portugais a la planche avec Confiture de Citrouille (Fait Maison)	9,5	
9	Saucisse Portugais de chasse Grillée	6	
10	Saucisson Portugais de "Baltar"	7	
11	Croquettes de Morue	4,5	
12	Beignets de Morue	4,5	
13	Sardines Frites (selon disponibilité sur le marché du poisson)	5	
SOUPES			
14	Soupe de Légumes	2	
15	Soupe de Poisson	4	
SPECIALITÉS DE RIZ AU CASSEROLE			
16			
17			
18	Riz avec Porc, Feuilles de Navet et Chorizo	-	25
19	Riz de Poule au Sang "Cabidela" avec vinaigre et persil (25 min. de préparation)		25
QUELQUES CLASSIQUES DE PORTO			
20	Filets de Merlú, servi avec Riz du Jour	13	
21	Filets de Poulpe Frit, servi avec Riz du Jour	15	
22	Morue Sallé Frit, servis avec Sauce d'Oignon et Tomate, Pommes de Terre Frites	17,5	
23	Petit Beignets de Morue ("Pataniscas"), servi avec Riz du Jour	11	
24	Morue Sallé, Pois Chiches, Pomme de Terre et Oeuf Cuit	17,5	
25	Merlú Cuit, Légumes, Oeuf, Pomme de Terre Cuit	15	
GRILLÉ			
26	Morue Sallé Grillé avec Poivrons, Huile d'Olive & Ail et Pommes de Terre Cuit	17,5	
27	Merlú Grillé, Légumes, Pomme de Terre Cuit	13	
28			
29			
30	Côte de Boeuf Grillé, (Environ 1 Kg)	-	45
31	Porc ibérique Grillé avec Champignon "Feijoada"	14	
32	Steak de Boeuf Grillé, Légumes, Pomme de Terre Frites	14	
33	Steak de Boeuf Grillée au Sauce D'oignon et Pomme de Terre Frites	15	
34	Saucisse "Transmontana", avec Feuilles de Navet, Pommes de Terre Frites et Oeuf Frit	11	
35	Steak de Poulet Grillé avec Gratin de Fromage "Seia" (Montagne) et Origan	12	



SUGGESTION VÉGÉTARIAN		1 PAX	2 PAX
36	Sauce Végétarienne, Feuilles de Navet, Ouf et Pomme de Terre Frites	11	
MENU ENFANT			
37	Steak de Poulet Grillé, Riz, Jus d'Orange, Crème Glacée	9,5	
38	Filet de Merlu, Riz, Jus d'Orange, Crème Glacée	9,5	
POUR ACCOMPAGNER			
39	Salade de Tomate et Oignons	4,5	
40	Salade de Tomate "Coeur de Boeuf", Coriandre et L'ail (saisonnier)	5	
41	Salade Mixte	4	
42	Pommes de Terre Frites	3	
43	Riz Blanc	3	
44	Riz du Jour	4	
45	Légumes	4	
46	Ouf Frit	1,5	
DESSERTS FAITS MAISON			
47	Pudding aux œufs	3,5	
48	Pudding aux œufs + Verre de Vin Porto Tawny	7	
49	Pain perdu Frit avec sucre et cannelle, avec Crème Glacée Vanille	4	
50	Pain perdu Frit avec sucre et cannelle	2,5	
51	Crème Brûlée - Spécialité	3,5	
52			
53			
54	Mousse au Chocolat	3,5	
55	Mousse au Citron	3,5	
56	Gâteau éponge aux œufs crémeux	4	
57	Fromage Portugais, "Seia" (fromage de brebis)	4,5	
58	Fromage Portugais, "Seia" (fromage de brebis) avec Compote de Citrouille	6	
59	Fromage "Azeitão" (fromage au lait de brebis non pasteurisé) AOP*	5	
60	Ananas Flambé au Rhum	4,5	
61	Ananas avec Porto	4,5	
62	Fruit de Saison	PV	

* Régimes d'indications géographiques et de spécialités traditionnelles de l'Union européenne, dénommés Appellation d'origine protégée - AOP.

Se for alérgico ou intolerante por favor solicite junto dos nossos funcionários informação referente ao que pretende consumir.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os produtos alimentares, uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.

Prix en Euros / TVA incluse / Livre de plaintes disponible