



**O encanto da vista e do paladar... pela mão do Chef Nuno Diniz**  
*A charming view with good food to match...by Chef Nuno Diniz*

### **Couvert / Couvert**

**Manteigas, azeite extra virgem, azeitonas, pasta do dia,  
seleção de pães do chef e amuse bouche** €3,50  
*Butters, extra virgin olive oil, marinated olives, daily paste, bread  
assortment and amuse bouche*

### **Para Petiscar /Snacks to share**

**Ameijoas à Bulhão Pato (coentros, azeite e alho)** €14,00  
*“Bulhão Pato” clams (olive oil, garlic and fresh coriander)*

**Prato de Queijos Nacionais, Tostas e Compota de tomate** €15,00  
*Portuguese cheese board, toasts and relish*

**Prato de Enchidos de Porco Alentejano** €15,00  
*Alentejo pork cured meats platter*

**Camarão Salteado com Alho e Ervas Aromáticas** €15,00  
*Sautéed prawns with garlic and fresh herbs*

### **Entradas / Starters**

**Um Gaspacho, Figo e Sardinha panada** €12,00  
*A Gazpacho, fig and Sardine Schnitzel*

**Pato, Rúcula e Endívias** €14,00  
*Duck, Rocket salad and endives*

**Bisque de Lavagante, Camarão Crocante** €14,00  
*Lobster Bisque , Crunchy Prawn*

**Terrina de Foie Gras, Salada verde, molho Cipriani e Pêssego grelhado** €15,00  
*Foie Gras terrine, green salad, Cipriani Sauce and grilled peach*



### **Vegetariano / Vegetarian**

<b>Caril de grão, Maça Granny Smith, Espinafres e Torrada de azeite</b>	€18,00
<i>Chick-pea curry, Granny Smith Apple, Spinach and Olive oil Toast</i>	
<b>Cogumelo Portobello com Legumes Grelhados, Soja e Ovo Escalfado</b>	€18,00
<i>Portobello mushroom with grilled vegetables, soy and poached egg</i>	

### **Lombo de Bacalhau / Cod fish cured on salt**

<b>Bacalhau “à Tágide”</b>	€23,00
<b>(Ovo escalfado, grão de bico e Pata Negra )</b>	
<i>(Poached egg, chickpea and Pata Negra Ham)</i>	

### **Paris Brest Conde da Guarda**

<b>( Massa “fartos”, recheado com bacalhau, espuma de batata e alho frito)</b>	€21,00
<i>(Choux pastry, filled with codfish, potato foam and fried garlic)</i>	

### **Peixes/ Fish**

<b>Choco salteado, Pepino e arroz de Amêijoas</b>	€22,00
<i>Sauteed Cuttlefish, Cucumber and clam rice</i>	
<b>Pescada, Aipo-bola e Nabo em Puré, Ervilhas Niçoise</b>	€23,00
<i>Hake, Celery-bulb and turnip in puree, Niçoise green-peas</i>	
<b>Lombos de Linguado, Viennoise de Parmesão e Flan de Espargos</b>	€26,00
<i>Flounder Fillet, Parmigiano Viennoise and asparagus flan</i>	

### **Carnes /Meat**

<b>Pintada, Alho Francês, Amendoins e Coleslaw</b>	€21,00
<i>Guinea Fowl, leek, peanuts and Coleslaw</i>	
<b>Carré de Borrego, capa de Ervas e Batata como um pudim</b>	€26,00
<i>Rack of Lamb, erbs coat and Potato like a Pudding</i>	
<b>Bife à Marrare</b>	€25,50
<i>Steak “à Marrare” (tradicional portuguese butter sauce), french fries</i>	



## Queijos com sugestões de vinhos a acompanhar

*Cheese with our matching wine suggestions*

<b>Prato Queijos Portugueses, tostas e compota de tomate</b>	€15,00
<i>Traditional Portuguese cheese plate with toasts and tomato jam</i>	
<b>Serpa DOP Amanteigado</b>	€5,80
<b>Pico Pasta Mole</b>	€4,80
<b>Serra DOP Amanteigado</b>	€5,80
<b>Cabra Seco</b>	€4,80

## Sobremesas com sugestões de vinhos a acompanhar

*Desserts with our matching wine suggestions*

<b>Miscelânea de frutas em calda de cardamomo e hortelã</b>	€6,00
<i>Fruit mix in cardamom and mint syrup</i>	
<b>Panna cotta, doce de Uva Tinta e Favo de Mel</b>	€7,00
<i>Panna Cotta, red grapes jam and honeycomb</i>	
<b>Creme queimado de Maça e Sorvete de Maça verde</b>	€7,50
<i>Apple cream brulé and Green Apple sorbet</i>	
<b>Maria Tágide ( Creme de Café, Chocolate e Avelã)</b>	€8,00
<i>Maria Tágide (Coffe cream, chocolate and Hazelnut)</i>	
<b>Chocolate Crumble e Framboesa</b>	€8,00
<i>Chocolate, Crumble and raspberry</i>	
<b>Gelados e Sorbets / Ice cream's and sorbets</b>	
<b>1 Sabor / 1 Flavour</b>	€4,00
<b>2 Sabores / 2 Flavours</b>	€6,00
<b>3 Sabores / 3 Flavours</b>	€8,00