



# Carta

Combinações criativas e deliciosas que valorizam as melhores matérias-primas.  
Desejamos que tenha uma experiência muito feliz!

## COUVERT

Pão, manteiga, azeitonas e patês variados 2.500  
Chamuças (unidade) 1.250

## SOPAS

Creme de legumes Assados 2.300  
Sopa de tomate com ovo escalfado 2.900

## ENTRADAS

Gambas "À Guilho" 10.700  
Choco panado com molho tártaro e crocante de batata doce 6.800  
Tiras de frango crocante com maionese de alho 5.300  
Pica pau do lombo de novilho 6.900  
Prego do Lombo em Pão de Caco 6.200

## CARPACCIOS

A garoupa, a lima, e os frutos secos 6.300  
O polvo e o vinagrete de maracujá 6.300  
A vitela, a mostarda, o limão e a trouxa de alface 6.300

## VEGETARIANO

Gratin de beringela 7.900  
Arroz selvagem com legumes assados 7.900  
Cuscuz Marroquino 7.900

## MASSAS & RISOTTOS

Linguine nero de lagosta e manjeriço 13.100  
Fettuccine de gambas com aroma de coentros 12.800  
Esparguete de salmão, espinafres e rúcula fresca 17.400  
Risoto de lagosta e leite de coco, coentros e lagosta tempura 14.700  
Risoto de cogumelos frescos, açafreão e frutos secos 14.300  
Risoto de lombo de bacalhau, tomate fresco e espumante 16.900





## PEIXES

Tranche de garoupa com bisque de marisco, trouxa de legumes e esmagada de banana pão 14.100

Lombo de bacalhau com crosta de broa e azeitonas numa cama de couve salteada e batata a murro 24.100

Lombo de Bacalhau à Dom Diogo 24.100

Salmão "À la Planche" sobre puré de cenoura assada e legumes salteados 23.900

Polvo à lagareiro com batata a murro 13.800

Açorda de lagosta e gambas com aroma de coentros (2 pessoas) 26.800

Cataplana do mar com sabores nacionais (2 pessoas) 25.600

Arroz do mar de coentrada (2 pessoas) 26.800

Massada de garoupa e gambas (2 pessoas) 24.900

Açorda de bacalhau com coentros (2 pessoas) 28.700

## MARISCOS

Gambas grelhadas aromatizadas com lima, batata doce frita e legumes salteados 21.900

Lagosta ao vapor com salada, batata doce e banana pão frita 20.900

Lagosta à "Thermidor" com salada, batata doce e banana pão frita 21.400

## CARNES

Tornedó terra e mar sobre puré de batata doce, legumes e molho demi glace 15.600

Peito de frango recheado com espinafres e queijo sobre puré de cenoura e legumes salteados 9.900

Pernil de porco fumado com batata salteada e azeitonas, aromatizado com marmelada de cebola 12.900

Costeletas de borrego com ratatouille de legumes e batata à Portuguesa 16.500

T-bone maturado grelhado (550gr.) com esparregado e batata frita 23.300

Picanha à Chef (600gr.) com banana panada, feijão preto, batata frita, arroz branco e salsichas toscanas (2 pessoas) 30.200

Naco de vitela maturado grelhado (320gr.) com esparregado e batata frita 16.900

Tornedó com crosta de massa folhada, batata frita e legumes 14.600

Tornedó com molho rockford e batata frita e esparregado 14.600

Tornedó com molho da Serra da Estrela com batata frita e esparregado 14.600

Picanha fatiada (250gr.) com banana panada, feijão preto, batata frita e arroz branco 14.200

## SOBREMESAS

Petit gateaux com gelado de baunilha 6.600

Delícia de abacate e canela com gelado de baunilha 4.200

Tarte de merengue de lima 4.600

Pudim abade de priscos com molho de maracujá e gelado de Caxinde 6.400

Mousse de chocolate 4.200

Doce de bolacha 3.900

Taça de gelado (2 sabores) 4.600

Papaia laminada 1.900

Ananás laminado 1.950

**Bom apetite!**