



BELLOTA ET FROMAGES



JAMBON BELLOTA MALDONADO 100 % IBÉRIQUE

50 grammes.

LOMO BELLOTA MALDONADO 100 % IBÉRIQUE

Plié au naturel, 50 grammes.

PLANCHE MIXTE BELLOTA MALDONADO 100 % IBÉRIQUE

Paleta, chorizo rouge de campaña et lomo « doblado », 100 grammes.

CHÈVRE DE LA GRANJA DOS MOINHOS

Avec confiture de potiron et noix.

FROMAGE SERRA ARTISANAL

Affiné et crémeux, avec confiture de potiron et gelée d'espelette.

PLANCHE DE FROMAGES

Avec confiture de potiron, noix et gelée d'espelette.



POISSONS



MORUE À BRÁS ET TAPENADE D'OLIVE

STRUDEL DE MORUE ET SALADE VERTE

Feuilleté crémeux de morue, roquette, brunoise de tomate et d'olives.

SOLE MEUNIÈRE

Avec purée de pommes de terre truffée.

BAR EN CROÛTE DE PAIN

Avec légumes ou salade et pommes de terre rôties. (35/40m)

BAR RÔTI AU FOUR À LA PORTUGAISE

Avec pommes de terre rôties et salade verte. (35m)

POISSON DU MARCHÉ GRILLÉ

Avec légumes ou salade et pommes de terre rôties façon lagareiro.



FRUITS DE MER



TOURTE DE FRUITS DE MER, SAUCE CRUSTACÉS (40MIN)

Homard, araignée de mer et crevettes avec riz au jasmin et au citron vert

PETIT HOMARD GRILLÉ, SAUCE AUX AGRUMES

Avec risotto au citron.

CREVETTE TIGRÉE GÉANTE (KG)

Avec beurre aux herbes, vodka et risotto au citron.

HOMARD DU VIVIER GRILLÉ (KG)

Avec sauce aux agrumes et risotto au citron.

RIZ AUX FRUITS DE MER ET HOMARD

Homard, crevettes, moules et palourdes, pour deux personnes.

RIZ AUX COUTEAUX

Avec couteaux à la plancha.

RIZ AU HOMARD DU VIVIER (KG)



ENTRÉES



BISQUE D'ÉTRILLE SOUS CROÛTE FEUILLETÉE

PEIXINHOS DA HORTA

Haricots verts en tempura, sauce à l'oignon et à la moutarde.

BALLOTIN DE CHÈVRE ET POIRE ÉPICÉE

Aux herbes, julienne d'orange et confiture de potiron.

COCKTAIL DE CREVETTES

Servi froid avec laitue, mangue et sauce Tribeca.

PETITS CHAUSSONS DE GIBIER (3)

CREVETTES À L'AIL

FOIE GRAS

Avec chutney de pomme et brioche.

PALOURDES À LA BULHÃO PATO

SALADE MÉDITERRANÉENNE

Laitue, tomate séchée, olives, pignons, parmesan et vinaigrette.

HUÎTRES (À L'UNITÉ)



VIANDES



FAUX-FILET À LA PORTUGAISE ET ŒUF AU PLAT

À l'huile d'olive, ail et laurier, avec frites, 300 grammes.

BITOQUE DE RUMSTECK AU JAMBON

Avec œuf au plat, pickles, olives et frites.

SECRETOS DE PORC IBÉRIQUE

Avec migas aux fanes de navet, agrumes grillés et frites.

ALHEIRA FUMÉE DE GIBIER

Avec fanes de navet, frites et œuf au plat.



VIANDES PREMIUM



ENTRECÔTE ABERDEEN ANGUS GRILLÉE 350GR

Avec gratin de pommes de terre, tomates cerises, piments de Padrón et sauce béarnaise

FILET ABERDEEN ANGUS 210GR

Avec sauce au poivre vert ou Tribeca et frites



ACCOMPAGNEMENTS



GRATIN DE POMMES DE TERRE

ÉPINARDS À LA CRÈME / LÉGUMES

ŒUF AU PLAT

SALADE

RIZ / FRITES OU POMMES DE TERRE À L'EAU

RISOTTO AUX COUTEAUX

Pain et beurre (par personne)

Pain et huile d'olive (par personne)

Petites bouchées

Olives

Huile d'olive supplémentaire

Corbeille de pain

Aucun plat, aliment ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé sans avoir été demandé par le client ou rendu inutilisable par celui-ci.