

BELLOTA E FORMAGGI

PROSCIUTTO DI BELLOTA 100% IBERICO MALDONADO

50 grammi.

LOMBO DI BELLOTA 100% IBERICO MALDONADO

Lombo doblado al naturale, 50 grammi.

TAGLIERE MISTO DI BELLOTA 100% IBERICO MALDONADO

Spalla, chorizo rosso de campaña e lombo doblado, 100 grammi.

FORMAGGIO DI CAPRA DELLA GRANJA DOS MOINHOS

Con confettura di zucca e noci.

FORMAGGIO DELLA SERRA DI PRODUZIONE ARTIGIANALE

Stagionato e cremoso, con confettura di zucca e gelatina di Espelette.

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI

Con confettura di zucca, noci e gelatina di Espelette.

PESCE

BACCALÀ ALLA BRÁS E TAPENADE DI OLIVE

STRUDEL DI BACCALÀ CON INSALATA VERDE

Sfoglia cremosa di baccalà, rucola, pomodoro e olive a dadini.

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Con purè di patate al tartufo.

BRANZINO IN CROSTA DI PANE

Con verdure o insalata e patate alla lagareiro. (35/40m)

BRANZINO AL FORNO ALLA PORTOGHESE

Con patatine e insalata verde. (35m)

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

Secondo il mercato, con verdure o insalata e patate arrosto alla lagareiro.

FRUTTI DI MARE

TORTINO DI FRUTTI DI MARE CON SALSIA DI CROSTACEI (40MIN)

Aragosta, granseola e gamberi con riso al gelsomino e lime

PICCOLA ARAGOSTA ALLA GRIGLIA CON SALSIA AGLI AGRUMI

Con risotto al limone.

GAMBERONE TIGRE GIGANTE (KG)

Con burro alle erbe, vodka e risotto al limone.

ARAGOSTA DEL VIVAIO ALLA GRIGLIA (KG)

Con salsa agli agrumi e risotto al limone.

RISO AI FRUTTI DI MARE CON ARAGOSTA

Aragosta, gamberi, cozze e vongole, per due persone.

RISO AI CANNOLICCHI

Con cannolicchi alla piastra.

RISO CON ARAGOSTA DEL VIVAIO (KG)

ANTIPASTI

BISQUE DI GRANCHIO IN CROSTA DI SFOGLIA

PEIXINHOS DA HORTA, FAGIOLINI IN PASTELLA

Con salsa di cipolla e senape.

FAGOTTINO DI FORMAGGIO DI CAPRA E PERA SPEZIATA

Con erbe aromatiche, julienne d'arancia e confettura di zucca.

COPPA DI GAMBERI

Servita fredda con lattuga, mango e salsa Tribeca.

FAGOTTINI DI PASTA TENERA RIPIENI DI SELVAGGINA (3)

GAMBERI ALL'AGLIO

FOIE GRAS

Con chutney di mele e brioches.

VONGOLE ALLA BULHÃO PATO

INSALATA MEDITERRANEA

Lattuga, pomodori secchi, olive, pinoli, parmigiano e vinaigrette.

OSTRICHE (AL PEZZO)

CARNE

CONTROFILETTO ALLA PORTOGHESE CON UOVO AL TEGAMINO

In olio d'oliva, aglio e alloro, con patatine fritte, 300 grammi.

BITOQUE DI SCAMONE CON PROSCIUTTO

Con uovo al tegamino, sottaceti, olive e patatine fritte.

SECRETOS DI MAIALE NERO

Con migas di cime di rapa, agrumi grigliati e patatine fritte.

ALHEIRA AFFUMICATA DI SELVAGGINA

Con cime di rapa, patatine fritte e uovo al tegamino.

CARNI PREMIUM

ENTRECÔTE ANGUS ABERDEEN ALLA GRIGLIA 350GR

Con gratin di patate, pomodorini, peperoni padrón e salsa bernese

FILETTO ANGUS ABERDEEN 210GR

Con salsa al pepe verde o salsa Tribeca e patatine fritte



CONTORNI EXTRA



GRATIN DI PATATE

CREMA DI SPINACI / VERDURE

UOVO AL TEGAMINO

INSALATA

RISO / PATATINE FRITTE O PATATE LESSE

RISOTTO AI CANNOLICCHI

Pane e burro (a persona)

Pane e olio d'oliva (a persona)

Piccoli stuzzichini

Olive

Olio d'oliva extra

Cestino di pane

Nessun piatto, alimento o bevanda, incluso il covert, può essere addebitato se non richiesto dal cliente o da lui reso inutilizzabile.