



Couvert

Pão e manteiga de cabra.

| Glúten, leite |

5,5€ (por pessoa)

Para iniciar

A frio

-- Muxama, finas fatias de história --

Chamam-lhe o presunto do mar. Atum salgado e seco numa salada diferente.

| Peixe, leite |

15€

-- Tártaro do lombo, tutano e gema fumada --

Prato para apreciadores, fémur de vaca assado, com tártaro de novilho.

| Ovo, peixe, soja, glúten, sulfitos |

21€

(extra de Caviar Imperial Selection 30gr +68€)

-- Degustação de presuntos --

De porco ibérico, vaca, pato e do mar, atum.

| Sulfitos, peixe, soja, glúten |

24€

-- Seleção de queijos tradicionais --

Uma escolha difícil pela grande qualidade do saber fazer, mas acreditamos que estes queijos nos fazem justiça...

Monte da Vinha – Amanteigado produzido manualmente com leite cru de ovelha, cardo e sal, sem aditivos, puro de textura e sabor ímpar. Vencedor World Cheese Awards.

Tia Joaquina – A Ti Jaquina, oriunda de uma família de queijeiros do sopé da Serra da Gardunha, produz este queijo de ovelha curado de teor intenso.

Ilha – Queijo da ilha de S. Jorge 24 meses, feito do melhor leite de vaca que os Açores podem oferecer.

Soalheira Cabra - A família Alves traz-nos este sabor de um saber de gerações.

| Leite, glúten, frutos casca rija |

24€

Frio e quente

-- Vieiras --

A 2 tempos, um tártaro cítrico e salteada em manteiga com aipo torrado.

| Moluscos, lactose, aipo, sésamo, glúten, sulfitos |

22€

(extra de Caviar Imperial Selection 10gr +29€)



Sopa & caldo

-- Sopa de peixe --

É conforto e sabor! Creme rico de peixes de linha.

| Peixe, sulfitos, aipo, glúten |

14€

-- Canja de galinha --

Incontornável. Sabores de sempre e para sempre.

| Sulfitos, aipo, glúten |

14€

A quente

-- Croquete de vitela à transmontana --

Uma vitela inteira estufada e o seu molho guloso com mostarda...

| Ovo, leite, glúten, aipo, mostarda, sulfitos |

4.5€ un

-- Pastel de bacalhau --

Um ícone da cozinha portuguesa que fazemos questão de continuar a mostrar a quem nos visita com o molho pilpil a acentuar o sabor da tradição...

| Peixe, ovo |

4.5€ un

-- Ovo estrelado com caviar Imperial Selection (30 gr) --

Antes servíamos com trufa, agora com caviar... para nós, muito melhor!

| Ovo, peixe, glúten |

69€

-- O nosso camarão ao alinho --

Um clássico revisitado, uma outra visão desta referência do bem petiscar.

| Crustáceos, glúten, sulfitos, leite. (Pode conter vestígios de: ovo, aipo, mostarda, sésamo, frutos casca rija, amendoim, soja) |

21€

-- Pica-pau do lombo --

Tenro e mal passado, enriquecido com escalope de foie gras e pickles caseiros.

Este molho fica em segredo!

| Leite, mostarda, sulfitos, aipo, glúten |

24€



Principais

Do Atlântico, o nosso tesouro inestimável

-- Filete do peixe do dia e bivalves --

*Delicioso este arroz... dispensa apresentações, peixe filetado, suculento...
O arroz enriquecido com bivalves da nossa costa. Intenso e reconfortante.*

| Peixe, moluscos, leite, sulfitos |

38€

-- Lula grelhada --

Uma visão diferente, com pasta caseira. Oceano, terra e cultura.

| Moluscos, sulfitos, frutos casca rija, crustáceos, leite |

39€

(extra de Caviar Imperial Selection 10gr +29€)

-- Polvo assado --

*Homenageando a tradição Algarvia de Santa Luzia e sua frota de pesca.
Assado com batata-doce, aromas de fumo e azeite de alho negro.*

| Moluscos, sulfitos, leite |

36€

-- Pregado na grelha (para dividir 2pax) --

Um peixe de encher o olho! Inteiro na grelha a carvão, legumes da época e salada.

Que conforto.

(Inclui serviço de sal)

| Leite, sulfitos, peixe |

110€

Bacalhau, identidade portuguesa

-- O nosso Bacalhau à Brás --

*Referência incontornável do vastíssimo receituário português de bacalhau, surgido no
coração de Lisboa pela mão do Senhor Brás, taberneiro do Bairro Alto, aqui à nossa
imagem.*

| Peixe, ovo. Pode conter leite, glúten, soja, aipo, mostarda |

36€

-- Feijoada de Bacalhau --

A feijoada fala por si, com o fiel amigo grelhado é tradição e conforto.

| Peixe, glúten, sulfitos |

36€



Das nossas terras, culturas e gentes

-- Pato e foie-gras --

Arroz de forno escuro com chouriço de porco preto, coxa de pato confitada e muito foie-gras... É "viagem" às refeições em família lá de casa.

| *Sulfitos, leite. (Pode conter vestígios de: ovo, aipo, mostarda, sésamo, frutos casca rija, amendoim, soja) |*

38€

-- Porco de bolota ibérico grelhado --

Corte de carne de alta qualidade, apenas grelhado com sal grosso como "manda a lei"! Pão, alho, coentros, cogumelos e espargos, numa forma diferente de comer a tradição.

| *Leite, sulfitos, glúten. (Pode conter vestígios de: ovo, aipo, mostarda, sésamo, frutos casca rija, amendoim, soja) |*

39€

-- Tornado Rossini --

Emblemático! Guloso, acelgas e chalotas, com o escalope de foie gras a coroar. É de cinema.

| *Glúten, leite, sulfitos |*

46€

-- Cabrito e castanha --

Intenso de sabor mas sem osso, é homenagear produto e costumes.

| *Frutos casca rija, leite, sulfitos, glúten |*

39€

-- Cabidela de leitão --

Imperdível para os apreciadores. O leitão numa confeção prolongada e a cabidela de chorar por mais.

| *Leite, sulfitos, glúten |*

40€

-- Costeletão Arouquesa DOP maturada 40 dias (para dividir 2pax) --

Não resistimos, fazem-se quilómetros para provar... Uma carne à séria de raça autóctone, corte de +/- 1 kg grelhado no carvão, batata frita, maionese trufada e coração de alface.

(Inclui serviço de sal)

| *Ovo, mostarda, sulfitos, leite, peixe |*

145€



Veg&tal

-- Cogumelos e batata trufada, entrada --

Das florestas, sabores intensos e de época.

| *Lactose, sulfitos* |

21€

(extra de trufa + 12€/gr)

-- Caril, prato principal --

A Índia e toda a incrível história dos descobrimentos que este território encerra, suas especiarias e influência na nossa forma de comer.

| *Aipo, frutos casca rija, sésamo, glúten, vestígios de amendoim. (Pode conter vestígios de: ovo, mostarda, soja)* |

28€



Para terminar

-- Prego --

Bem, ainda como mais qualquer coisa, mas ando a evitar os doces. Delicioso e tenro prego do lombo no pão com presunto de vaca. É um hábito incontornável nas cervejarias portuguesas, mas este é só nosso.

| Glúten, leite, mostarda, sulfitos |

14€

E adoçar

-- Leite creme queimado --

Conforto nas nossas memórias, queimado e com laranja.

| Ovo, leite |

9€

Acompanhe com: Porto Tawny 20 anos - Quinta do Noval 20€

-- O arroz doce que nunca o foi --

Perpetuam-se nas memórias estes sabores... Demo-nos a liberdade de lhe "mexer", por isso, não é de todo o arroz doce que conhece.

| Leite, ovo, glúten |

11€

Sugestão do Sommelier: Colheita tardia, Petit Manseng 2020 - Sousa Lopes 15€

-- Pudim Abade de Priscos --

Com raízes minhotas, é referência incontornável da doçaria portuguesa.

| Ovo, sulfitos |

12€

Da nossa Garrafeira: Madeira Verdelho 10 anos - Cossart Gordon 15€

-- Tecolameco, lenda alentejana --

Do Crato no Alentejo, o doce que nos traz a lenda do sentido da vida.

| Ovo, leite, frutos casca rija |

12€

Palpite do barman: Blandy's Boal 10 anos 15€



Chocolates

-- Mousse de chocolate --

Leve mas robusta, esta nossa mousse será terminada ao seu gosto.

| Ovo, leite. Pode conter glúten, frutos de casca rija, soja |

15€

A casar com: Porto LBV Poças 15€

-- Tarte de Chocolate e gelado de baunilha --

Depois de tanto ser pedido cá está... uma verdadeira sobremesa de chocolate...

tarte de chocolate Valrhona 53% e gelado de baunilha de São Tomé.

| Ovo, leite, glúten |

16€

Aposta certa: Porto Vintage – Poças 2020 20€

-- Colherada de Chocolate Belga --

Quando uma sobremesa inteira é demasiado, uma pequena porção, apenas para adoçar a boca.

| Leite |

4,5€

Em Óbidos seria assim: Licor de Ginja Reserva 2020 - Vila das Rainhas 12€



Couvert

Bread and goat butter.

| *Gluten, milk* |

5,5€ (per person)

To start

For a fresh start

-- Muxama, thin slices of history --

They call it the ham of the sea. Salted and dried tuna in a different salad.

| *Fish, milk* |

15€

-- Sirloin tartar, bone marrow and smoked yolk --

Dish for connoisseurs, roasted bone marrow with beef tartar.

| *Egg, fish, soy, gluten, sulfites* |

21€

(extra Caviar Imperial Selection 30gr +68€)

-- Ham tasting --

From Iberian pork, beef, duck and the sea, tuna.

| *Sulfites, fish, soy, gluten* |

24€

-- Traditional cheese selection --

A difficult choice due to the high quality of the know-how, but we believe that these cheeses do us justice...

Monte da Vinha – Buttery produced manually with raw sheep's milk, thistle and salt, without additives, pure texture and unique flavor. Winner World Cheese Awards.

Tia Joaquina – Ti Jaquina, from a family of cheesemakers from the foothills of Serra da Gardunha, produces this intensely cured sheep cheese.

Ilha – Cheese from the island of S. Jorge, 24 months, made from the best cow's milk that the Azores can offer.

Soalheira Cabra - The Alves family brings us this taste of generational knowledge.

| *Milk, gluten, nuts* |

24€

Hot and cold

-- Scallops --

Two ways, a citric tartar and sautéed in butter with roasted celery.

| *Molluscs, lactose, celery, sesame, gluten, sulfites* |

22€

(extra Caviar Imperial Selection 10gr +29€)



Soup & broth

-- Fish soup --

It's comfort and flavor! Rich line fish cream.

| Fish, sulfites, celery, gluten |

14€

-- Chicken soup --

Unavoidable. The same flavors of always that stay forever.

| Sulfites, celery, gluten |

14€

For a warm start

-- "Transmontana" Veal croquette --

A whole veal stew and its tasty sauce with mustard...

| Egg, milk, gluten, celery, mustard, sulfites |

4.5€ un

-- Cod cake --

An icon of Portuguese cuisine that we make a point of continuing to show to those who visit us with the pilpil sauce accentuating the flavor of tradition...

| Fish, egg |

4.5€ un

-- Fried egg with caviar Imperial Selection (30 gr) --

Before we used to serve it with truffle, now, with caviar... for us, much better!

| Egg, fish, gluten |

69€

-- Our garlic shrimp --

A revisited classic, another take on this reference of good snacking.

| Crustaceans, gluten, sulfites, milk. (May contain traces of: egg, celery, mustard, sesame, nuts, peanuts, soy) |

21€

-- Sirloin "pica-pau" --

Tender and rare, enriched with foie gras escalope and homemade pickles. This sauce stays a secret!

| Milk, mustard, sulfites, celery, gluten |

24€



Main

From the Atlantic, our priceless treasure

-- Fillet of fresh fish of the day and bivalves --

This rice is delicious... it needs no introduction, filleted fish, juicy... Rice enriched with bivalves from our coast. Intense and comforting.

| Fish, molluscs, milk, sulfites, soy |

38€

-- Grilled squid --

A different perspective, with homemade pasta. Ocean, land, and culture.

| Molluscs, sulfites, nuts, crustaceans, milk |

39€

(extra Caviar Imperial Selection 10gr +29€)

-- Roasted octopus --

Paying homage to the Algarve tradition of Santa Luzia and its fishing fleet. Roasted with sweet potatoes, smokey aromas and black garlic olive oil.

| Molluscs, sulfites, milk |

36€

-- Turbot on the grill (to share 2pax) --

An eye-catching fish! Whole on the charcoal grill, seasonal vegetables and salad. What a comfort.

(Includes salt service)

| Milk, sulfites, fish |

110€

Codfish, portuguese identity

-- Our codfish "À Brás" --

Essential reference of the vast Portuguese recipes of cod, which appeared in the heart of Lisbon by the hand of Mr. Brás in "Bairro Alto" neighborhood... here in our image.

| Fish, egg. May contain milk, gluten, soy, celery, mustard |

36€

-- Codfish feijoada --

Feijoada speaks for itself; with the faithful friend served grilled, it's tradition and comfort.

| Fish, gluten, sulfites |

36€



From our lands, cultures and people

-- Duck and foie-gras --

Dark-oven rice with black pork chorizo, confit duck leg and lots of foie-gras... It's like travelling to family meals at home.

| Sulfites, milk. (May contain traces of: egg, celery, mustard, sesame, nuts, peanuts, soy) |

38€

-- Grilled Iberian acorn pork --

High quality cut of meat, just grilled with coarse salt as "the law dictates"! Bread, garlic, cilantro, mushrooms, and asparagus, in a different way of enjoying the tradition.

| Milk, sulfites, gluten. (May contain traces of: egg, celery, mustard, sesame, tree nuts, peanuts, soy) |

39€

-- Tornado Rossini --

Emblematic! Tasty, chard and shallots, with the foie gras escalope topping it off. It's cinematic.

| Gluten, milk, sulfites |

46€

-- Goatling and chestnut --

Intense in flavor but boneless, it's a tribute to the product and its traditions.

| Nuts, milk, sulfites, gluten |

39€

-- Suckling pig cabidela --

A must-try for connoisseurs. The suckling pig, cooked over a long period, and the cabidela to die for.

| Milk, sulfites, gluten |

40€

-- Arouquesa DOP Chop, matured 40 days (to share 2 pax) --

We can't resist; we travel hundreds of kilometers to try it... A serious native breed meat, cut of +/- 1 kg grilled over charcoal, French fries, truffle mayonnaise and lettuce heart.

(Includes salt service)

| Egg, mustard, sulfites, milk, fish |

145€



Veg&tal

-- Mushrooms and truffled potatoes, starter --

From the forests, intense and seasonal flavors.

| *Lactose, sulfites* |

21€

(extra truffle + 12€/gr)

-- Curry, main dish --

India and the incredible history of discoveries that this territory holds, its spices and influence on our way of eating.

| *Celery, nuts, sesame, gluten, traces of peanuts. (May contain traces of: egg, mustard, soy)* |

28€



To finish

-- Prego --

Well, I would have space for something else, but I'm avoiding sweets. Delicious and tender sirloin steak on bread with beef ham. It's an unavoidable habit in Portuguese breweries, but this is just ours.

| *Gluten, milk, mustard, sulfites* |

14€

And sweeten

-- Burnt cream --

Comfort in our memories, burnt and with orange.

| *Egg, milk* |

9€

Follow with: Porto Tawny 20 anos - Quinta do Noval 20€

-- The rice pudding that never was --

These flavors remain in our memories... We gave ourselves the freedom to "change" it, so it's not at all the rice pudding you know.

| *Milk, egg, gluten* |

11€

Sommelier's suggestion: Colheita tardia, Petit Manseng 2020 - Sousa Lopes 15€

-- "Abade de Priscos" pudding --

With Minho roots, it is an unmissable reference in Portuguese sweets.

| *Egg, sulfites* |

12€

From our Wine Cellar: Madeira Verdelho 10 anos - Cossart Gordon 15€

-- Tecolameco, an Alentejo legend --

From Crato in Alentejo, the sweet treat that brings us the legend of the meaning of life.

| *Egg, milk, nuts* |

12€

Barman's guess: Blandy's Boal 10 anos 15€



Chocolates

-- Chocolate mousse --

Light yet substantial, this mousse of ours will be finished to your liking.

| Egg, milk. May contain gluten, nuts, soy |

15€

To pair with: Porto LBV Poças 15€

-- Chocolate pie and vanilla ice cream --

After so many requests, here it is... a true chocolate dessert... 53% Valrhona chocolate tart and São Tomé vanilla ice cream.

| Egg, milk, gluten |

16€

Sure bet: Porto Vintage – Poças 2020 20€

-- Spoonful of Belgian Chocolate --

When a whole dessert is too much, a small portion, just to sweeten your mouth.

| Milk |

4,5€

In Óbidos it would be like this: Licor de Ginja Reserva 2020 - Vila das Rainhas 12€