

COUVERT 3.5 

CESTO DE PÃO 2,0

SOPA 2.9

OS NOSSOS PETISCOS

COGUMELOS O ALHINHO 6.75 

GAMBAS AO ALHO 11

SALADA MISTA DA CASA 4.5 

CHIPIRONES FRITOS COM MAIONESE CÍTRICA 8.5

TABUA DE SALGADINHOS 9

ALHEIRA DE MONTALEGRE GRELHADA 7.5

PIMENTOS DE PADRON 7 

MOELINHAS 4.5

AMÊIJOAS À BULHÃO DE PATO 11

CROCANTE DE CAMARÃO 5.75

RISSOL VEGETARIANO 1.6 

ESFERAS DE ALHEIRA (4 UNIDADES) 6.5

BATATAS BRAVAS À MODA DA CASA 5.5

SECRETOS DE PORCO PRETO COM BATATAS CHIPS 9.5

OS NOSSOS PEIXES

BACALHAU EM CAMA DE ESMAGADA DE BATATA E
LEGUMES COM BROA E CEBOLADA

(0,400 KG APROX) 24

POLVO À LAGAREIRO AROMATIZADO COM
ALECRIM E BATATA COZIDA E TRILOGIA DE
AROMAS FRESCOS 18.5

LULAS GRELHADAS COM MOLHO VERDE 13.5

PEIXE FRESCO DA LOTA (SOB CONSULTA)

AS NOSSAS CARNES

POSTA NOBRE DA CHEFE (BLACK ANGUS) COM BATATINHA A MURRO E
LEGUMES DO QUINTAL 16,50

ALCATRA BRASEADA COM MOLHO DE QUEIJO GALEGO D.O. SAN SIMON 18

LOMBELOS COM MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS E ARROZ 12.90

COSTELETÃO DE NOVILHO COM BATATA A MURRO E LEGUMES 30 KG

FRANCESINHA ESPECIAL 14.5

FRANGO MENU INFANTIL (ATÉ 10 ANOS) 7.5

PREGO MENU INFANTIL (ATÉ 10 ANOS) 8.5

OS NOSSOS OVOS

OVOS ROTOS COM COGUMELOS E PRESUNTO 9.9

OVOS MEXIDOS COM ALHEIRA 8.90

OVOS MEXIDOS DA HORTA DO TEIXEIRA 8.9 

OVOS ROTOS COM TOFU E LEGUMES 9.9 

OS NOSSOS ARROZES

PAELLA DE TAMBORIL, GAMBAS E AMÊIJOAS 41.5

PAELLA DE POLVO COM GAMBAS 42

PAELLA DE PEIXE E MARISCO 35.5

ARROZ CALDOSO DE TAMBORIL E GAMBAS 35.5

RISSOTO DE COGUMELOS FRESCOS 13 