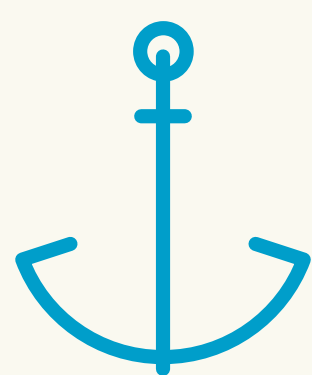


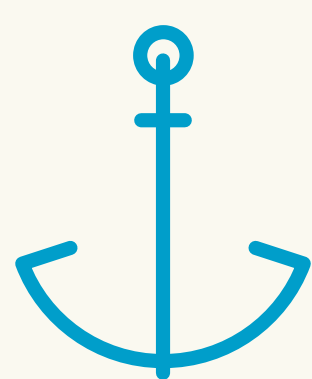
## PETISCOS

- 3.50 **COUVERT**  
Pão, dips e manteiga dos Açores
- 17.00 **CALAMARES**  
Tempura de calamares com sal, pimenta e maionese de chili e coentros
- 15.50 **ATUM**  
Crudo de atum rabino, citrinos, soja e mostarda
- 15.00 **CAMARÃO À LA GUILHO**  
Camarão, chili, alho, paprika fumada e conhaque
- 18.50 **AMEIJÔAS À BULHÃO PATO**  
Ameijôas, vinho branco, alho e coentros
- 13.50 **SAPATEIRA**  
Paté de sapateira do Algarve servido com tostinhas
- 11.00 **BURRATA**  
Burrata D.O.P., presunto serrano, natas, manjeriço e chili
- 12.95 **TEMPURA DE CAMARÃO TIGRE**  
(por unidade)  
Tempura de camarão tigre com maionese de wasabi, manga e pimenta doce



## ACOMPANHAMENTOS E SALADAS

- 4.00 **SALADA DE TOMATE**  
Salada de tomate rosa, orégãos  
e vinagre balsâmico
- 4.50 **PURÉ**  
Puré de batata e cebolo
- 4.00 **BATATAS FRITAS**  
Batatas fritas com sal de ervas
- 4.50 **BATATA NOVA**  
Batata nova cozida com man-  
teiga  
e endro
- 4.50 **SALADA DE RÚCULA**  
Salada de rúcula, parmesão  
e vinagre balsâmico
- 4.50 **LEGUMES DA ÉPOCA AO  
VAPOR**

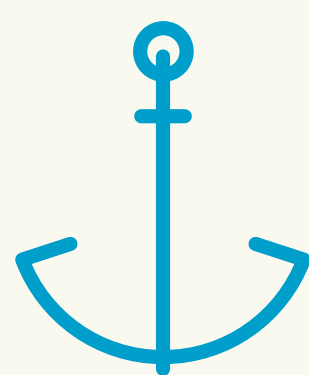


## PEIXE FRESCO

Um membro da nossa equipa informa-lo-á acerca das opções disponíveis do peixe do dia. Os pratos abaixo são servidos com batata nova, tomate-cereja e manteiga de limão.

## PRATOS PRINCIPAIS

- 31.00 **NOVILHO**  
Bife do lombo, espinafres e cebola crocante com molho de cogumelos Porcini
- 52.00 *Vinho recomendado:  
Seiva Tinto, Old Vineyards  
Seco, aromático*
- 25.00 **FÍGADO**  
Fígado de vitela grelhado com molho de bacon e cebola
- 32.00 *Vinho recomendado:  
Quinta Nova, Unoaked  
Intenso, mineral*
- 28.00 **MASSA PACCHERI COM FRUTOS DO MAR**  
Lulas, camarões, ameijôas, chili, alho e coentros
- 43.00 *Vinho recomendado:  
Soalheiro Granit, Alvarinho  
Seco, mineral*
- 23.00 **MASSA RIGATONI COM VODKA (picante)**  
Molho soubise de cebola e tomate
- 32.00 *Vinho recomendado:  
Ribeiro Santo Reserva Red, Dão  
Aroma de frutos silvestres, notas de especiarias*



## SOBREMESAS

- 9.00 **SEMIFRIO**  
Licor Grand Manier, pralinê de amêndoa, laranja e molho de chocolate
- 10.50 *Vinho recomendado:  
Porto Qta. Romaneira 10 anos*
- 8.50 **FONDANT DE CHOCOLATE**  
Fondant de chocolate e gelado deBailey's (o tempo estimado de espera para esta sobremesa é de 15 minutos)
- 15.00 *Vinho recomendado:  
Porto Graham's 30 anos*
- 3.50 **GELADO ARTESANAL DA CASA DO LAGO**  
Servido à bola
- 8.50 *Vinho recomendado:  
Chateau Les Justices Sauternes*
- 7.50 **BOLO DE PERA E ESPECIARIAS**  
Pera e gelado de baunilha
- 8.50 *Vinho recomendado:  
Ribeiro Santo Sono de Vindima*
- 7.50 **PAVLOVA DE MANGA E MARACUJÁ**  
Xarope de romã
- 9.00 *Vinho recomendado:  
QMF Colheita Tardia*