

## PETISCOS

Perfeitos para dividir

### COUVERT

Pão, patê e manteiga dos Açores

3.50

### CRUDO DE ATUM

Atum rabino selado e fatiado, toranja e beringela

16.50

### CROQUETES DE BACALHAU

Maionese de alcaparras e salada de funcho

9.50

### BURRATA D.O.P. (SG)

Salmão fumado, laranja, agrião, aneto e alcaparras

15.50

### CAVALA

Filete de cavala panada, aioli de paprika fumada, salsa e alcaparras

9.00

### SALADA DE CODORNIZ MARINADA

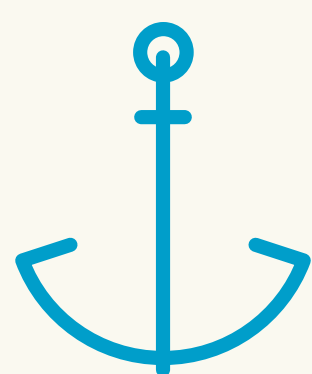
Tomate-cereja semi-seco, fregola sarda, amêndoas, soja e ervas frescas

11.50

### QUEIJO DE CABRA FRESCO

Molho de azeitona preta, pimento assado, manjericão, limão e pão torrado

9.50



## PETISCOS

Perfeitos para dividir

### CHARCUTARIA\*

Seleção de três tipos de charcutaria artesanal (para dividir)

13.50

### SAPATEIRA

Paté de sapateira, limão e tostinhas

13.50

### OSTRAS (três por dose)

Ostras da Ria Formosa, pepino, ovas de salmão e molho de citrinos

8.50

### TEMPURA DE CAMARÃO TIGRE

(por unidade)

Camarão tigre em tempura, maionese de wasabi e molho de sweet chilli e manga

12.50

### AMEIJÔAS À BULHÃO PATO (SG)

Ameijôa aberta em vinho branco, alho e coentros

19.50

### SALSICHA DE MARISCO DA CASA DO LAGO (SG)

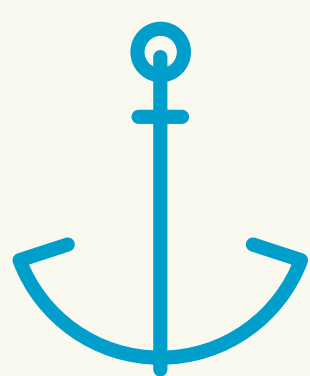
Molho de manteiga, vinho branco, cebolinho e salada de ervas frescas

18.50

### CAMARÃO À LA GUILHO (SG)

Camarão frito, malagueta, paprika fumada, alho, brandy e coentros

16.00



## SELEÇÃO DE PEIXE FRESCO

Disponíveis diariamente **(SG)**:

Robalo  
75.00 por kg  
Lula  
29.50 por unidade  
Dourada  
75.00 por kg  
Pregado  
82.00 por kg  
Linguado  
85.00 por kg

Todos os pratos de peixe fresco são servidos com batata nova, tomate-cereja assado e manteiga de limão

## PRATOS PRINCIPAIS

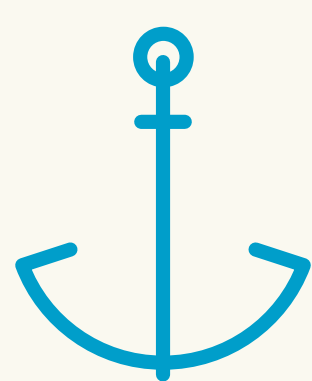
### MARISCO GRELHADO (SG)

Carabineiros  
145.00 por kg  
Camarão jumbo  
130.00 por kg  
Lavagante  
130.00 por kg  
Lagosta  
145.00 por kg

O marisco é servido com molho de limão e piri-piri e batata nova

-

*Vinho recomendado:*  
*Quinta da Venda Grande Reserva*  
*(mineral, fresco)*  
45.00



## PRATOS PRINCIPAIS

### **ROBALO / DOURADA** (1 pax.)

Batata nova, tomate-cereja assado,  
molho manteiga e limão

29.50

-

*Vinho recomendado:*

*Espírito da Lagoalva, "Chardonnay"  
(encorpado, fresco, equilibrado)*

36.00

### **LOMBO DE NOVILHO**

Bife do lombo, espinafres e cebola crocante  
com molho de cogumelos Porcini e natas

31.00

-

*Vinho recomendado:*

*Herdade da Aldeia de Cima Reserva  
(seco, complexo, elegante)*

41.00

### **FÍGADO DE VITELA**

Figado de vitela grelhado, bacon,  
salada de agrião e molho de cebola

25.00

-

*Vinho recomendado:*

*25 Horas, "Merlot"  
(elegante, complexo)*

34.00

### **SUPREMO DE FRANGO**

Molho de vinho tinto com cogumelos,  
bacon e chalotas

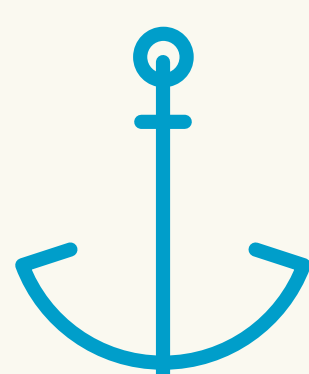
21.00

-

*Vinho recomendado:*

*Qta Nova, Unoaked  
(intenso, mineral)*

32.00



## PRATOS PRINCIPAIS

### MASSA PACCHERI COM FRUTOS DO MAR\*

Amêijoas, camarão, alho, malagueta, salsa e vinho branco

27.50

-

*Vinho recomendado:*

*Mariposa, "Encruzado"*

*(untuoso com notas cítricas, ácido)*

39.00

### MASSA RIGATONI COM VODKA\*

Soubise de cebola, tomate San Marzano, crème fraîche, queijo parmesão e manjeriço

23.00

-

*Vinho recomendado:*

*Al Ria "cabernet sauvignon"*

*(aromático, frutado)*

33.00

### SALADA DE CAMARÃO (SG)

Abacate, manga, limão e molho cocktail

27.00

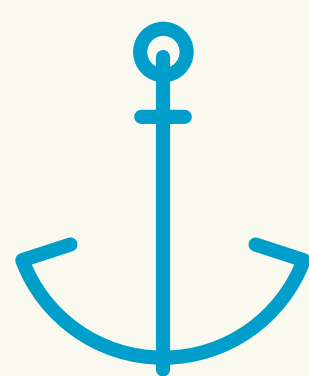
-

*Vinho recomendado:*

*25 horas, "Sauvignon Blanc"*

*(seco, persistente)*

33.00



## ACOMPANHAMENTOS & SALADAS

### **SALADA DE TOMATE\***

Manjericão, oregãos secos, cebola roxa  
e molho balsâmico

4.00

### **LEGUMES COZIDOS\***

Seleção de legumes da nossa Quinta Farm  
com molho de manteiga

4.50

### **BATATAS FRITAS**

Batatas fritas palito com sal de ervas

4.50

### **BATATA NOVA**

Batata nova cozida com manteiga e aneto

4.50

### **SALADA DE ALFACES MISTAS\***

Misto de alfaces com molho balsâmico

4.00

### **SALADA DA QUINTA FARM\***

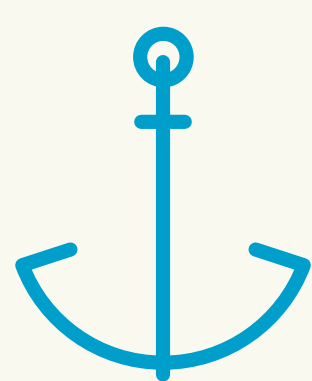
Misto de alfaces, cenoura, cebola, tomate,  
pepino e beterraba

4.50

### **PURÉ DE BATATA\***

Puré de batata, natas, manteiga e ceboleto

4.50



## SOBREMESAS

### ETON MESS DE MANGA E MARACUJÁ (SG)

Merengue partido, natas, maracujá, manga e sorbet de manga

8.50

-

*Vinho recomendado:*

*QMF Colheita Tardia*

9.00

### SEMIFRIO\*

Licor Grand Marnier, pralinê de amêndoa, laranja e molho de chocolate

9.00

-

*Vinho recomendado:*

*Porto Qta. Romaneira Tawny*

*10 Anos*

10.50

### FONDANT DE CHOCOLATE

Fondant de chocolate Callebaut e gelado de Bailey's

(o tempo estimado de espera para esta sobremesa é de 15 minutos)

9.00

-

*Vinho recomendado:*

*Porto Vieira de Sousa Tawny*

*30 Anos*

15.00

### MORANGO E AMÊNDOA

Gelado de morangos frescos, coulis de morango e chantilly

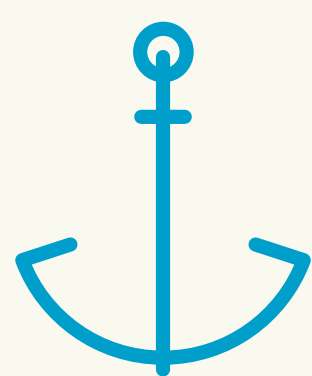
9.00

-

*Vinho recomendado:*

*OPTA Colheita Tardia*

8.00



## SOBREMESAS

### CHEESECAKE DE CHOCOLATE BRANCO

Coulis de framboesas e frutos vermelhos

9.00

-

*Vinho recomendado:*

*Moscatel Roxo Horácio Simões*

*"Costa a Costa"*

10.00

### SELEÇÃO DE QUEIJOS

Seleção de queijos, pães e doce caseiro de abóbora

14.00

-

*Vinho recomendado:*

*Porto Pintas Vintage 2014*

12.00

### GELADO ARTESANAL DA CASA DO LAGO\*

Gelados caseiros servidos à bola com crumble de especiarias

3.50

-

*Vinho recomendado:*

*Chateau Les Justices Sauternes*

8.50

SG - Sem Glúten

\* Opção Sem Glúten disponível se requerido

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. Todos os preços em euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.