

PETISCOS

Perfeitos para dividir

COUVERT

Pão, patê e manteiga dos Açores

3.50

CRUDO DE ATUM

Atum rabino fatiado, ponzu, laranja
e chalota crocante

19.50

CROQUETES DE BACALHAU

Maionese de alcaparras e
salada de funcho

9.50

BURRATA D.O.P. (SG)

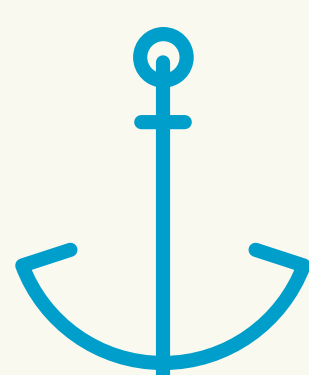
Salmão fumado, laranja agrião,
aneto e alcaparras

15.50

CAMARÃO À LA GUILHO (SG)

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

16.00



PETISCOS

Perfeitos para dividir

CHARCUTARIA*

Seleção de três tipos de charcutaria artesanal (para dividir)

13.50

TEMPURA DE CAMARÃO TIGRE

(por unidade)

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

12.50

OSTRAS (três por dose)

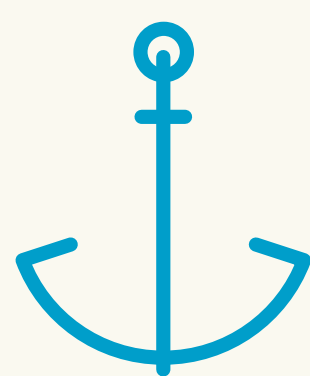
Ostras da Ria Formosa, pepino, ovas de salmão e molho de citrinos

9.50

AMEIJÔAS À BULHÃO PATO (SG)

Ameijôa aberta em vinho branco, alho e coentros

24.00



SELEÇÃO DE PEIXE FRESCO

Disponíveis diariamente **(SG)**:

Robalo

Preço de mercado

Lula

Preço de mercado

Dourada

Preço de mercado

Pregado

Preço de mercado

Linguado

Preço de mercado

Todos os pratos de peixe fresco são servidos com tomate-cereja e manteiga de limão.

PRATOS PRINCIPAIS

MARISCO GRELHADO (SG)

Camarão jumbo

Preço de mercado

Lavagante

Preço de mercado

Lagosta

Preço de mercado

O marisco é servido com molho de limão e piri-piri,

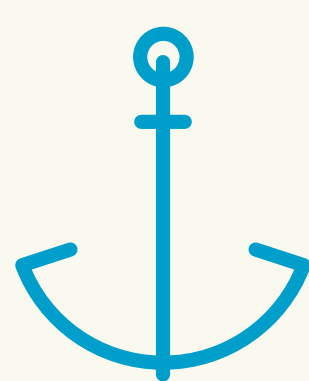
-

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

32.50

-

Vinho recomendado:

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

36.00

LOMBO DO NOVILHO

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

35.00

-

Vinho recomendado:

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

41.00

FÍGADO DE VITELA

Fígado 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

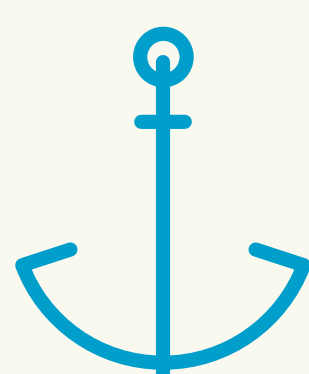
21.00

-

Vinho recomendado:

*Qta Nova, Unoaked
(intenso, mineral)*

32.00



PRATOS PRINCIPAIS

MASSA PACCHERI COM FRUTOS DO MAR*

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

29.50

-

Vinho recomendado:

Mariposa, "Encruzado"

(untuoso com notas críticas, ácido)

39.00

MASSA RIGATONI COM VODKA*

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

23.00

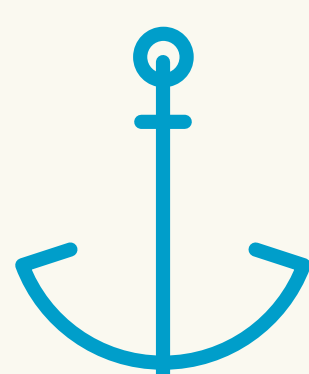
-

Vinho recomendado:

Al Ria "cabernet sauvignon"

(aromático, frutado)

33.00



ACOMPANHAMENTOS E SALADAS

SALADA DE TOMATE

Manjeriçã, oregãos, cebola roxa
e molho balsâmico

4.50

LEGUMES COZIDOS

Seleção de legumes da nossa Quinta
Farm com molho de manteiga

4.50

BATATAS FRITAS

Batatas fritas palito com sal e ervas

4.50

BATATA NOVA

Batata nova cozida com manteiga
e aneto

4.50

SALADA DE ALFACES MISTAS

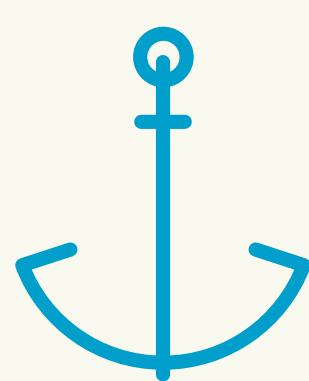
Misto de alfaces com molho balsâmico

4.00

PURÉ DE BATATA

Puré de batata, natas, manteiga e ceboleto

4.50



SOBREMESAS

CHEESECAKE DE MARACUJÁ

Coulis de manga e frutos tropicais

9.50

-

Vinho recomendado:

Quinta da Prelada Late Harvest

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 so-
bremesa é de 15 minutos)

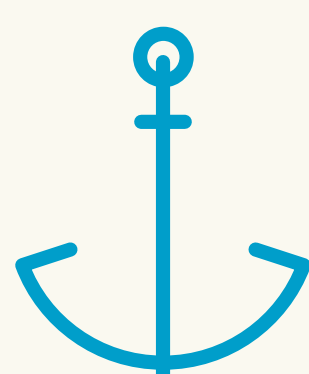
9.00

-

Vinho recomendado:

Porto Vieira de Sousa Tawny 30 anos

15.00



SOBREMESAS

CESTA DE MORANGOS E AMÊNDOA

Morangos da Quinta Farm, coulis de morango e creme de mascarpone

9.50

-

Vinho recomendado:

Moscatel Roxo Horácio Simões "Costa a Costa"

10.00

SELEÇÃO DE QUEIJOS

Seleção de queijos, pães e doce caseiro de abóbora

12.00

-

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 alérgenos 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.