

HOUSE COUVERT 4.50€ PP

# STARTERS

ENTRADAS

## EMPANADAS

2 URUGUAYAN PASTIES  
BEEF | BBQ PULLED PORK | CHEESE, ONION & OREGANO (V)  
2 EMPANADAS URUGUAIAS  
CARNE | PORCO DESFIADO | QUEIJO, CEBOLA & OREGÃOS (V)

13.50€

## CÓCTEL DE CAMARÓN

PRAWN COCKTAIL, SERVED WITH BLOODY MARY SAUCE,  
AVOCADO & CRISPY POTATO NEST  
COCKTAIL DE CAMARÃO, SERVIDO COM MOLHO BLOODY MARY,  
ABACATE & BATATA CROCANTE

18.50€

## TARTAS DE QUESO DE CABRA (V)

13.50€  
FILO GOATS CHEESE TARTLET, TOPPED WITH FIG PURÉE, SERVED  
ON A BED OF ROCKET & FINISHED WITH A HONEY DRIZZLE  
TARTELETES DE QUEIJO DE CABRA, RECHEADAS COM PURÉ DE FIGO,  
SERVIDAS EM CAMA DE RÚCULA E FINALIZADA COM MEL

## VIEIRAS

21.50€  
SEARED SCALLOPS SERVED WITH POTATO AND TRUFFLE  
MOUSSELINE, MUSHROOMS CRUDO , FINISHED WITH CRISPY  
POTATOES & MUSHROOM CAVIAR  
VIEIRAS SELADAS SERVIDAS COM MUSSELINE DE BATATA E TRUFAS,  
COGUMELOS CRUDOS, FINALIZADO COM CROCANTE DE BATATA  
& CAVIAR DE COGUMELOS

## PROVOLONE AL HORNO (V)

13.50€  
OVEN MELTED PROVOLONE CHEESE, OREGANO, CHERRY TOMATO  
& PESTO, SERVED WITH CROSTINI  
QUEIJO PROVOLONE DERRETIDO NO FORNO COM TOMATE,  
PESTO & OREGÃOS

## CARPACCIO

16.50€  
VEAL CARPACCIO, SERVED WITH ROASTED RED PEPPER SAUCE,  
ROCKET, SAUTÉED MUSHROOMS & PARMESAN SHAVINGS  
CARPACIO DE VITELA, SERVIDO COM MOLHO DE PIMENTOS  
ASSADO, RÚCULA, COGUMELOS SALTEADOS & LASCAS DE PARMESÃO

## CAMARONES TEMPURA

18.50€  
CRISPY TEMPURA PRAWNS, SERVED WITH SWEET CHILLI SAUCE  
TEMPURA DE CAMARÃO, SERVIDO COM MOLHO AGRIDOCE

## CALAMARES ROMANA

16€  
FRIED BATTERED CALAMARI RINGS, WITH TARTARE SAUCE  
CALAMARES FRITOS COM MOLHO TÁRTARO

## GRILLED CHORIZOS

13.50€  
GRILLED MIXED CHORIZO SAUSAGE SELECTION, WITH ONION  
CHUTNEY & PEPERONATA  
SALSICHAS MISTAS, SERVIDAS COM CEBOLA CARAMELIZADA  
& PEPERONATA

## GAMBAS A LA PLANCHA

32€  
3 IRON SKILLET FRIED PRAWNS, FINISHED WITH COGNAC,  
GARLIC, BUTTER & CORIANDER  
3 GAMBAS A LA PLANCHA FLAMEJADAS COM COGNAC  
ALHO, MANTEIGA & COENTROS

## CHEVICE

18.50€  
MONKFISH CEVICHE IN TIGER MILK, SAUTÉED CORN, ONION,  
CHERRY TOMATOES, CORIANDER, FINISHED WITH  
COCONUT SORBET & TOASTED COCONUT  
CEVICHE DE TAMBORIL EM LEITE DE TIGRE, MILHO SALTEADO,  
CEBOLA, TOMATE CEREJA, COENTROS, FINALIZADO COM SORBET  
DE COCO & COCO TORRADO

## ENCHILADA VEGETARIANA (V)

13.50€  
MUSHROOM ENCHILADA, SERVED WITH MEXICAN SALSA,  
GUACAMOLE & SOUR CREAM  
ENCHILHADA DE COGUMELOS, SERVIDO COM SALSA MEXICANA,  
GUACAMOLE & NATAS AZEDAS

## BURRATA

19€  
CREAMY BURRATA FILLED WITH ROCKET PESTO AND SERVED  
WITH MARINATED TOMATOES, ROCKET OIL & CRISPY HAM  
BURRATA CREMOSA RECHEADA COM PESTO DE RÚCULA,  
SERVIDA COM TOMATES MARINADOS, FINALIZADO COM ÓLEO  
DE RÚCULA & CROCANTE DE PRESUNTO

## PULPO

17€  
OCTOPUS SAUTÉED IN GARLIC BUTTER, SERVED WITH HUMMUS,  
HERBS & CHIMICHURRI SAUCE  
POLVO SALTEADO EM ALHO E MANTEIGA, SERVIDO COM  
HUMMUS DE GRÃO, ERVAS & MOLHO CHIMICHURRI

## CROQUETAS

12.50€  
2 HOMEMADE CROQUETES  
-CHICKEN PIRI-PIRI WITH SPICY CHILLI LIME MAYO  
-LAMB WITH MINT MAYO  
2 CROQUETES CASEIROS  
-FRANGO PIRI-PIRI COM MAIONESE PICANTE DE LIMÃO  
-BORREGO COM MOLHO DE MENTA

## CARPACCIO DE REMOLACHA

13€  
BEETROOT CARPACCIO, SERVED WITH A GOATS CHEESE MOUSSE,  
ROCKET, STRAWBERRIES & ORANGE VINAIGRETTE  
CARPACIO DE BETERRABA, MOUSSE DE QUEIJO DE CABRA,  
RÚCULA, MORANGOS & VINAGRETE DE LARANJA

# FROM THE GRILL

DA NOSSA GRELHA

## BIFE DE LOMO

200G 35€ 300G 45€  
FILLET STEAK | BIFE DE LOMBO

## BIFE ANCHO

200G 25.50€ 300G 34.50€  
RIB EYE STEAK | ACÉM

## BIFE ANGOSTO

300G 34.50€  
SIRLOIN STEAK | VAZIA

## CHATEAUBRIAND

500G 77€  
SERVED SLICED  
SERVIDO FATIADO

## CARRE DE CORDERO

39.50€  
CHARGILLED RACK OF LAMB | CARRÉ DE BORREGO

## SURF' N' TURF

+21€  
CHOOSE YOUR FAVOURITE STEAK & ADD PRAWNS  
ADICIONE GAMBAS SELVAGENS AO SEU BIFE

## BRASEROS

### BRASERO

PARA 2 69€  
MIXED GRILL FOR 2 PEOPLE  
FILLET STEAK 200G & SIRLOIN 300G  
MISTA DE CARNE PARA 2 PESSOAS  
LOMBO 200G & VAZIA 300G

### BRASERO

PARA 4 134€  
MIXED GRILL FOR 4 PEOPLE  
FILLET STEAK 200G, RIB EYE 200G, RACK OF LAMB  
& SIRLOIN 300G  
MISTA DE CARNE PARA 4 PESSOA  
LOMBO 200G, ACÉM 200G, CARRÉ DE BORREGO  
& VAZIA 300G

## SAUCES

MOLHOS 2.50€ EACH/CADA

CHIMICHURRI | PEPPER | ROASTED AIOLI | BBQ | MUSHROOM | BEARNAISE | RED WINE  
CHIMICHURRI | PIMENTA | AIOLI ASSADO | BBQ | COGUMELOS | BEARNAISE | VINHO TINTO

## PARRILLA BURGER 200G

24,50€  
GRILLED BEEF BURGER, WITH BACON, CHEDDAR CHEESE  
& CARAMELISED RED ONIONS, TOMATO, LETTUCE,  
SERVED ON A HOMEMADE BUN, WITH FRIES  
HAMBÚRGUER GRELHADO, COM BACON, QUEIJO CHEDDAR,  
CEBOLA ROXA CARAMELIZADA, ALFACE, TOMATE,  
SERVIDO NO PÃO, ACOMPANHADO COM BATATAS FRITAS

## BURGER' N GREENS 200G

23€  
GRILLED BUNLESS BEEF BURGER WITH CARAMELISED  
RED ONIONS, SAUTÉED MUSHROOMS, ROCKET, PARMESAN,  
BALSAMIC GLAZE, SERVED WITH FRIES  
HAMBÚRGUER GRELHADO, COM RÚCULA, CEBOLA ROXA  
CARAMELIZADA, COGUMELOS SALTEADOS, PARMESÃO,  
& REDUÇÃO DE BALSÂMICO, SERVIDO NO PRATO, ACOMPANHADO  
COM BATATAS FRITAS

## SALMON ASADO

24€  
CHARGILLED SALMON FILLET, WITH SAUTÉED VEGETABLE  
GARNISH  
FILETE DE SALMÃO GRELHADO

## POLLO

22€  
OVEN-ROASTED CHICKEN LEGS, SERVED WITH  
LEMON BUTTER SAUCE  
PERNA DE FRANGO ASSADO NO FORNO, SERVIDA COM  
MOLHO DE LIMÃO & MANTEIGA

## BURGER DE ARVEJAS (V)

19€  
BUNLESS PEA BURGER, SERVED WITH CARAMELISED RED  
ONIONS, SAUTÉED MUSHROOMS, WITH PARMESAN SHAVINGS,  
ROCKET & BALSAMIC REDUCTION, SERVED WITH FRIES  
HAMBÚRGUER DE ERVILHA, RÚCULA, CEBOLA ROXA  
CARAMELIZADA, COGUMELOS SALTEADOS, PARMESÃO,  
& REDUÇÃO DE BALSÂMICO, SERVIDO NO PRATO, ACOMPANHADO  
COM BATATAS FRITAS

## GAMBAS À LA SARTEN

32€  
3 IRON SKILLET FRIED PRAWNS, FINISHED WITH COGNAC  
GARLIC, BITTER & CORIANDER  
3 GAMBAS A LA PLANCHA FLAMEJADAS COM COGNAC  
ALHO, MANTEIGA & COENTROS

PRATO PRINCIPAL: CUSTO EXTRA PARA PARTILHAR POR PESSOA 7,50€

NENHUM PRODUTO OU BEBIDA, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO  
PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO. ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE  
LIVRO DE RECLAMAÇÕES. ESTE ESTABELECIMENTO POSSUI INFORMAÇÃO DISPONÍVEL  
SOBRE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE CONTÊM SUBSTÂNCIAS ALERGÊNICAS,SE  
PRETENDER CONSULTAR, SOLICITE AO STAFF DE SERVIÇO.  
PREÇOS COM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR.

MAIN COURSE SHARING SUPPLEMENT 7,50€

NO DRINK, DISH OR COUVERT CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED BY THE  
CUSTOMER AND IS RETURNED UNTOUCHED.  
IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCES, PLEASE REQUEST THE ALLERGEN  
INFORMATION. A COMPLAINTS BOOK IS HELD AT OUR RECEPTION.  
PRICES INCLUDE VAT AT LEGAL RATE.

(V)- VEGETARIAN | VEGETARIANO

# FROM OUR KITCHEN

DA NOSSA COZINHA

- ↘

ENSALADA DE CARNE URUGUAIA

24€

SAUTÉED SLICED TERIYAKI FILLET STEAK SALAD, WITH LETTUCE, RED ONIONS, CHERRY TOMATOES, CASHEW NUTS, CHILLI, HONEY MUSTARD DRESSING & CHIVES

SALADA COM BIFE DE LOMBO FATIADO E SALTEADO, COM MOLHO TERYAKI, CEBOLA ROXA, TOMATE CEREJA, CASTANHA DE CAJU, MALAGUETA, MOLHO DE MOSTARDA, MEL & CEBOLETO
- ↘

GOATS CHEESE RISOTTO (V)

22€

GOATS CHEESE RISOTTO, FINISHED WITH CARROTS, CARAMELISED BUTTER, ROCKET & HONEY DRIZZLE

RISOTTO DE QUEIJO DE CABRA, FINALIZADO COM CENOURAS, MANTEIGA CARAMELIZADA, RÚCULA & MEL
- ↘

SALMON SALAD

23€

SMOKED SALMON SALAD, MIXED LEAVES, TOMATO, ONION WITH AN ORANGE VINAIGRETTE, SERVED WITH CITRUS CREAM CHEESE & PINEAPPLE CHUTNEY

SALADA DE SALMÃO FUMADO, MIX DE FOLHAS, TOMATE, CEBOLA, VINAGRETE DE LARANJA, SERVIDA COM CREME DE QUEIJO CÍTRICO & CHUTNEY DE ANANÁS
- ↘

GNOCCHI (V)

22€

CREAMY MUSHROOM AND TRUFFLE GNOCCHI FINISHED WITH MICRO HERBS & PARMESAN

GNOCCHI CREMOSO DE COGUMELOS E TRUFAS FINALIZADO COM MICRO ERVAS & PARMESÃO

## SIDES

ACOMPANHAMENTOS

- ↘

GRATEN DE PAPAS

6€

POTATO GRATIN

BATATA GRATINADA
- ↘

GRATIN DE ESPINACAS

5.50€

SPINACH GRATIN

ESPINAFRES GRATINADOS
- ↘

PURÈ DE PAPAS

5€

MASHED POTATO WITH HERBS

PURÉ DE BATATAS COM ERVAS
- ↘

FRITAS CASERAS

5€

POTATO FRIES

BATATAS FRITAS
- ↘

PAPAS ASADAS

5.50€

ROASTED NEW POTATOES

BATATAS ASSADAS
- ↘

VEGETALES AL VAPOR

4.50€

STEAMED VEGETABLES

VEGETAIS AO VAPOR
- ↘

BROCOLI CON AJO

5.50€

SAUTÉED BROCCOLI WITH GARLIC

BRÓCULOS SALTEADOS COM ALHO
- ↘

TOMATE & CEBOLLA

4.50€

TOMATO & ONION SALAD

SALADA DE TOMATE & CEBOLA
- ↘

CEBOLLA SALTEADAS

4.50€

SAUTÉED ONIONS

CEBOLAS SALTEADAS
- ↘

ZANAHORIAS GLASEADAS

5€

HONEY GLAZED CARROTS

CENOURAS GLACEADAS
- ↘

SETAS SALTEADAS

6.50€

SAUTÉED MUSHROOMS

COGUMELOS SALTEADOS
- ↘

JUDIAS VERDES

6.50€

GREEN BEANS, SAUTÉED WITH GARLIC

FEIJÃO VERDE, SALTEADO COM ALHO
- ↘

ENSALADA FAMILIAR

9€

LARGE MIXED SALAD

SALADA MISTA GRANDE
- ↘

MAC & CHEESE

7€

PASTA, CREAM, CHEESE & TRUFFLE

MASSA COM NATAS, QUEIJO & TRUFA
- ↘

ERVILHAS SALTEADAS

4.50€

GARDEN PEAS SAUTÉED WITH MINT

ERVILHAS SALTEADAS COM HORTELÃ
- ↘

COMBO TRADICIONAL

13.50€

SPINACH GRATIN, POTATO FRIES & MIXED SALAD

ESPINAFRE GRATINADO, BATATAS FRITAS & SALADA MISTA
- ↘

COMBO RÚSTICO

12.50€

MASHED POTATO, GLAZED CARROTS & GARDEN PEAS

PURÉ DE BATATA, CENOURAS & ERVILHAS

# DESSERTS

SOBREMESAS

- ↘

CRUMBLE DE MANZANA (V)

10€

APPLE CRUMBLE SERVED WITH MADAGASCAN VANILLA ICE CREAM

CRUMBLE DE MAÇÃ, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA DE MADAGASCAR

PETIT MANSENG LATE HARVEST

+12€
- ↘

BROWNIE DE CHOCOLATE & CARAMELO SALGADO (V)

12€

CHOCOLATE & SALTED CARAMEL BROWNIE, SERVED WITH MADAGASCAN VANILLA ICE CREAM

SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA DE MADAGASCAR

TAWNY PORT 20 YRS

+12€
- ↘

YUZU CREME BRULÉE (V)

12.50€

YUZU CREME BRULÉE, SERVED WITH RED BERRIES & LIME CRUNCH

CREME BRULEÉ DE YUZU, SERVIDO COM FRUTOS VERMELHOS & CROCANTE DE LIMA

QMF LATE HARVEST

+15€
- ↘

HOMEMADE CHOCOLATE SELECTION (V)

10€

HOMEMADE PETIT FOUR SELECTION

SELEÇÃO DE CHOCOLATES CASEIROS

TAWNY PORT

+4,50€ | PORTO LBV +10€

TAWNY 10 YRS

+10€
- ↘

DUBAI ENTREMET (V)

15€

DUBAI CHOCOLATE ENTREMET FINISHED WITH PISTACHIO & CHOCOLATE TEXTURES AND VANILLA ICE CREAM

ENTREMET DUBAI CHOCOLATE FINALIZADO COM TEXTURAS DE CHOCOLATE & PISTÁCIO E GELADO DE BAUNILHA

SEARA D'ORDENS VINTAGE

+12€
- ↘

DULCE DE LECHE CHEESECAKE (V)

11€

SERVED WITH DARK CHOCOLATE ICE CREAM

SERVIDO COM GELADO DE CHOCOLATE NEGRO

TIRAMISU MARTINI

+15€
- ↘

BAKED ALASKA (V)

11€

STRAWBERRY MOUSSE AND VANILLA ICE CREAM BAKED ALASKA, FILLED WITH STRAWBERRY & BASIL GEL, TOPPED WITH ITALIAN MERINGUE

BAKED ALASKA DE MOUSSE DE MORANGO E GELADO DE BAUNILHA, RECHEADO COM GEL DE MORANGO E MANJERICÃO, COBERTO COM MERENGUE ITALIANO

STRAWBERRY DREAMS MARTINI

+15€
- ↘

CARPACCIO DE PIÑA (VG)

10€

PINEAPPLE CARPACCIO, SERVED WITH PASSION FRUIT SORBET

CARPACCIO DE ANANÁS, SERVIDO COM SORBET DE MARACUJÁ

WHITE PORT

+4€

PORTO BRANCO

+4€
- ↘

SHARING DESSERT PLATER (V)

11€/PP

MINIMUM OF 3 PEOPLE | MÍNIMO PARA 3 PESSOAS

CHOCOLATE & SALTED CARAMEL BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM

YUZU CREME BRULÉE

DULCE DE LECHE CHEESECAKE

BROWNIE DE CHOCOLATE & CARAMELO SALGADO, COM GELADO DE BAUNILHA

CREME BRULÉE DE YUZU

CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

GLASS OF LBV PORT

+10€

OR A BOTLLE 0,50L

55€

COPO DE PORTO LBV

+10€

OU GARRAFA 0,50L

55€
- ↘

CHEESE PLATTER (V)

16€

SELECTION OF CHEESE, SERVED WITH BISCUITS & HOMEMADE CHUTNEY

SELEÇÃO DE QUEIJOS, SERVIDO COM BISCOITOS & COMPOTAS CASEIRAS

GLASS OF TAWNY 20 YRS

+12€ OR

A BOTTLE 0,75L

+ 110€

COPO DE TAWNY 20 YRS

+12€ OU

GARRAFA 0,75L

110€
- ↘

ICE CREAM (V)

per scoop | por bola

4€

MADAGASCAN VANILLA | DARK CHOCOLATE

DULCE DE LECHE | STRAWBERRY

SALTED CARAMEL BROWNIE | COFFEE

BAUNILHA DE MADAGASCAR

CHOCOLATE NEGRO

DOCE DE LEITE | MORANGO

BROWNIE COM CARAMELO SALGADO | CAFÉ
- ↘

SORBET (V)

per scoop | por bola

4€

LEMON | PASSION FRUIT | RED FRUITS | COCONUT

LIMÃO | MARACUJÁ | FRUTOS VERMELHOS | CÔCO

(V)- VEGETARIAN | VEGETARIANO