



# CARTA DE BAR

## BAR MENU

Se sofrer de alguma alergia ou intolerância, por favor informe o Supervisor de Restaurante. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento dispõe livro de reclamações.

*If you suffer from any allergy, please inform the Restaurant Supervisor. No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. Prices include VAT. We have complaints book.*

# ENTRADAS & SALADAS

## STARTERS & SALADS

<b>Couvert (2 pessoas)   (2 people)</b>	<b>4€</b>
<b>Tártaro de Beterraba   <i>Beetroot Tartar</i></b> 	<b>11€</b>
Beterraba, Laranja, Mostardas, Miso <i>Beetroot, Orange, Mustards, Miso</i>	
<b>Burrata &amp; Abóbora   <i>Burrata &amp; Pumpkin</i></b> 	<b>14€</b>
Burrata, Chutney de Abóbora, Granola de frutos secos e mel, Folhas tenras <i>Burrata, Pumpkin Chutney, Dried fruits and honey, Tender leafs</i>	
<b>Caesar</b>	
Alface, Molho Caesar, Parmesão, Croutons, Bacon <i>Lettuce, Parmigiano, Croutons, Caesar sauce, Bacon</i>	
<b>Clássica   <i>Classic</i></b>	<b>9.5€</b>
<b>Frango   <i>Chicken</i></b>	<b>11.5€</b>
<b>Camarão   <i>Shrimp</i></b>	<b>16.5€</b>
<b>Orzo Perlato</b> 	<b>12€</b>
Frutos secos tostados, Açafrão, Bimis grelhados, Parmesão <i>Toasted nuts, saffron, grilled Broccoli, Parmesan</i>	
<b>Salada de Sapateira   <i>Crab Salad</i></b>	<b>18.5€</b>
Folhas tenras, Gengibre, Cebolinho, Abacate <i>Tender leaves, Ginger, Chives, Avocado</i>	
<b>Vieiras   <i>Scallops</i></b>	<b>26€</b>
Vieiras coradas, Endívia, Maracujá <i>Seared scallops, Endive, Passion fruit</i>	

 Vegetariano | *Vegetarian*

## PETISCOS | BITES

- Croquete de Vitela | *Veal Croquette*** 9€  
Vitela, Maionese de mostarda  
*Veal, Mustard mayonnaise*
- Camarão & Cenoura | *Prawn & Carrot*** 17€  
Camarão salteado, Bisque, Cenoura e gengibre  
*Sautéed prawn, Bisque, Carrot and ginger*
- Carpaccio de Presa | *Blade Carpaccio*** 19€  
Presa de porco, maionese de berbigão, coentros  
*Pork blade, cockle mayonnaise, Coriander*
- Queijos & Enchidos | *Cheese & Cold Cuts*** 22€  
Seleção de 3 variedades de queijos e enchidos, Compotas, Tostas, Frutos secos  
*Selection of 3 cheeses and cold cuts varieties, Jams, Toasts, Nuts*

## SOPAS | SOUPS

- Creme de Legumes | *Velvety Vegetable Soup***  6€
- Sopa de Mar | *Fish Soup*** 14€  
Lascas de peixe marinado, Coração de tomate, Coentros  
*Marinated fish chippings, Tomato heart, Coriander*
- Folhado de Memórias | *Puffed Memories*** 15€  
Massa filo, Perdiz estufada, Mostarda ancienne, Maionese de cebolinho  
*Filo pastry, Partridge stew, Ancienne mustard, Chive mayo*

## SANDUÍCHES | SANDWICHES

- O Prego | *The Steak Sandwich*** 15€  
Bolo do caco, Lombo de novilho, Queijo amanteigado, Mostarda, Batata frita  
*Sweet potato 'Caco' bread, Beef sirloin, Buttered cheese, Mustard, French fries*
- Hambúrguer da Companhia | *Companhia Burger*** 15€  
Hambúrguer de novilho, Bacon, Cheddar, Alface, Tomate, Dijon, Batata frita  
*Beef burger, Bacon, Cheddar, Lettuce, Tomato, Dijon, French fries*
- Bruschetta de Polvo | *Octopus Bruschetta*** 16€  
Polvo da costa, Chapata de tinta de choco, Maionese de cebolinho, Batata violeta, Molho sweet chili de laranja, gengibre e soja  
*Coastline octopus, Cuttlefish ink chapata bread, Chive mayo, Violet potato, Orange, ginger and soy sweet chili sauce*
- Croque Madame** 9€  
Pão tostado, Fiambre, Queijo, Béchamel, Ovo  
*Toasted bread, Ham, Cheese, Béchamel, Egg*
- Croque Monsieur** 9€  
Pão tostado, Fiambre, Queijo, Béchamel  
*Toasted bread, Ham, Cheese, Béchamel*
- Foccacia com Legumes | *Foccacia with Veggies***  11€  
Legumes grelhados, Molho pesto, Batata frita  
*Grilled veggies, Pesto sauce, French fries*

## DO MAR | FROM THE SEA

### **Robalo & Cogumelos | *Sea Bass & Mushrooms*** 24€

Robalo saltado, Cogumelos selvagens, Tagliatelle de cogumelos, Dashi de cogumelos, soja, manjeriço e gengibre, Alface glaciado, Botão de fide de Sautéed sea bass, Wild mushrooms, Mushroom tagliatelle, Mushroom, soy, basil, and ginger dashi, Glacier lettuce, Phycoïd button

### **O Polvo | *The Octopus*** 22€

Polvo, Arroz caldoso de polvo e enchidos, Coentros, Salsa Octopus and chorizo soupy rice, Coriander, Parsley

### **Bacalhau | *Codfish*** 25€

Lombo de meia cura, Espargos, Presunto ibérico, Batata corada, Molho de caldeirada Half cured cod loin, Asparagus, Iberian ham, Roasted potato, Fish stew sauce

## DO PRADO | FROM THE MEADOW

### **Entrecôte (2 pessoas) | *Rib Eye (2 people)*** 39.5€

Selecione 2 acompanhamentos | *Select 2 side courses:*

Puré de batata, Legumes grelhados, Batata fondant, Salada de alface cogolho e molho parmesão, Salada de tomate bio

*Mashed potatoes, Grilled vegetables, Fondant potato, Cobb lettuce salad and parmesan sauce, Bio tomatoes salad*

### **Bife à Portuguesa | *Portuguese Style Steak*** 25.5€

Novilho, Presunto, Ovo estrelado, Batata, Alho, Louro Beef, Prosciutto, Fried egg, Potatoes, Garlic, Bay leaf

### **A Presa | *The Blade*** 24€

Porco a baixa temperatura, Puré de aipo, Chalota caramelizada, Cogumelos selvagens, Espargos, Jus de carne

*Sous-vide pork, Celery purée, Caramelized shallot, Wild mushrooms, Asparagus, Meat jus*

## PASTA & RISOTTO

- Risotto de Spirulina | *Spirulina Risotto***  **16€**  
Espargos, Parmesão, Puré de espargos  
*Asparagus, Parmigiano, Asparagus purée*
- Risotto de Camarão | *Shrimp Risotto*** **17,5€**  
Gengibre, Erva-limão, Manjerição, Parmesão  
*Ginger, Lemon grass, Basil, Parmigiano*
- Linguini Pomodoro | *Linguini Pomodoro***  **13€**  
Pomodoro, Manjerição  
*Pomodoro, Basil*  
(Linguini sem glúten disponível) | (*Gluten free linguini available*)

## SOBREMESAS | DESSERTS

<b>Brownie de Chocolate</b>   <i>Chocolate Brownie</i> Caramelo salgado, Baunilha <i>Salted caramel, Vanilla</i>	9€
<b>Delícia de Laranja</b>   <i>Orange Delicacy</i> Esponja de laranja, Amêndoa amarga, Tangerina <i>Orange sponge, Bitter almond, Tangerine</i>	8€
<b>Pêra Quente</b>   <i>Hot Pear</i> Pera bebada, Calda de especiarias, Gelado de iogurte, Brioche corado <i>Drunken pear, Spices broth, Yogurt ice cream, Seared brioche</i>	8€
<b>Fruta Laminada</b>   <i>Sliced Fruit</i>	6€
<b>Seleção de Gelados</b>   <i>Ice Cream Selection</i> Chocolate negro, Baunilha, Pistachio, Iogurte grego <i>Dark chocolate, Vanilla, Pistachio, Greek yogurt</i>	
<b>Seleção de Sorbets</b>   <i>Sorbets Selection</i> Morango, Frutos silvestres, Tangerina <i>Strawberry, Wild fruits, Tangerine</i>	
<b>Uma Bola</b>   <i>One Scoop</i>	3.5€
<b>Duas Bolas</b>   <i>Two Scoops</i>	5.5€
<b>Três Bolas</b>   <i>Three Scoops</i>	6.5€

# MENU INFANTIL

## KIDS MENU

Creme de Legumes   <i>Velvety Vegetable Soup</i>	5€
Linguini à Bolonhesa   <i>Bolognese Linguini</i>	12€
Linguini Pomodoro	12€
Preguinho no Prato   <i>Beef Steak</i>	16€
Selecione um acompanhamento: Arroz, Legumes, Batatas fritas <i>Select one garnish: Rice, Vegetables, French fries</i>	
Panadinhos de Peixe Caseiros   <i>Homemade Fish Fingers</i>	11€
Selecione um acompanhamento: Arroz, Legumes, Batatas fritas <i>Select one garnish: Rice, Vegetables, French fries</i>	
Mousse de Chocolate   <i>Chocolate Mousse</i>	5€
Salada de Fruta   <i>Fruit Salad</i>	5€

Menu disponível para crianças até aos 12 anos.  
*Available menu for children up to 12 years old.*