



PARA PETISCAR OU PARTILHAR
TO TASTE AND SHARE

PASTÉIS DE BACALHAU (3, 4) (LF,GF)	18€
Pastéis de bacalhau com pimento confitado <i>Codfish cakes with confit bell pepper</i>	
INSPIRAÇÃO PORTUGUESA (1,3,10,12) (LF)	Signature 18€
Croquetes de cozido à portuguesa com molho de tomate arbóreo <i>Deep fried Portuguese stew croquettes with tamarillo sauce</i>	
ESPETADA DE FRANGO COM MOLHO DE COCO E CARIL (LF,GF)	18€
Espetada de frango grelhada com coco e caril <i>Grilled chicken skewer with coconut curry</i>	
TRIO* (1,3,4,10,12) (LF)	18€
Pastéis de Bacalhau; croquetes de cozido à Portuguesa; espetadas de frango com caril e coco <i>Codfish cakes; deep fried Portuguese stew croquettes; chicken skewers with curry and coconut</i>	
* Servidos com ketchup de beterraba / served with beetroot ketchup	
PICADO DE ATUM (4,12) (LF,GF)	26€
Picado de atum tradicional, acompanhado com batata frita ou milho frito <i>Traditional tuna "Picado" served with French fries or fried maize</i>	
CAMARÃO AO ALHO (1,2) (LF)	24€
Camarão salteado com alho, azeite e ervas, servido com pão <i>Prawns sautéed with garlic, olive oil and herbs, served with bread</i>	
TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS (1,7,8,12)	30€
Variedade de três queijos portugueses com chutney da época, fatias de presunto alentejano e torras de pão <i>Selection of three Portuguese cheeses with mango chutney, slices of Alentejo cured ham and toasted bread</i>	

HAMBÚRGUERES E SANDUÍCHES

BURGERS AND SANDWICHES

HAMBÚRGUER VEGANO | (11,12) (GF,VG) 22€

Hambúrguer de quinoa e aveia servido com queijo e chutney da estação
Quinoa and oat hamburger served with cheese and seasonal chutney

CLASSIC CLUB | (1,3,6,7,10,12) 24€

Supremo de frango, alface, tomate, bacon e ovo estrelado
Chicken breast, lettuce, tomato, bacon and fried egg

PREGO | (1,3,7) 24€

Prego no bolo do caco com manteiga de alho, alface, tomate, queijo São Jorge, fiambre da casa, cogumelos salteados, ovo estrelado
Beef steak in bolo do caco bread with garlic butter, lettuce, tomato, São Jorge cheese, ham, sautéed mushrooms and fried egg

HAMBÚRGUER WAGYU | (1,3,6,7,10,12) 28€

Hambúrguer Wagyu com alface, tomate, cornichons, bacon, queijo São Jorge, cogumelos e ovo estrelado
Wagyu beef burger with lettuce, tomato, pickles, bacon, São Jorge cheese, mushrooms and fried egg

TOSTA DE ABACATE | (1) (VG,LF) 18€*

Tosta integral com abacate
Wholemeal toast with avocado

*Para adicionar: ovo estrelado e/ou queijo regional grelhado - extra 3€
To add: fried egg and/or grilled local cheese - extra 3€

SANDES ABERTA MEDITERRÂNICA | (1,7,8,12) (V) 22€

Sandes aberta de mozzarella fresca, tomate, manjeriço e pesto
Sandwich with fresh mozzarella, tomato, basil and pesto

SANDES ABERTA DE PEIXE DA ÉPOCA | (1,4,6,10,12) (LF) 26€

Sandes aberta de peixe salteado da época com cebola e ervas
Sandwich with sautéed seasonal fish, onions and herbs

DA ILHA À MESA
FROM THE ISLAND TO THE TABLE

SALADA CAESAR | (1,2,3,4,6,7,10,12) 24€

Salada Caesar com opção de gambas, atum, salmão fumado ou supremo de frango
Grilled Caesar salad with choice of prawns, tuna, smoked salmon or chicken breast

SALADA SEITAN | (6,10,12) (VG,GF) 22€

Seitan com folhas mistas e germinados, lima, alface, agrião, citrinos e abacate
Seitan with mixed greens and sprouts, lime, lettuce, watercress, citrus fruits and avocado

REGIONAL BOWL* | (1,7,8) (V) 28€

Cuscuz regional com manga, frutos secos, tomate cereja, funcho, abacate, molho de iogurte, servido com vinagrete de maracujá
Regional couscous with mango, nuts, cherry tomatoes, fennel, avocado, yogurt sauce served passion fruit vinaigrette

**Servido com atum ou frango/ served with tuna or chicken*

SALADA DE POLVO | (12,14) (LF,GF) 28€

Polvo de escabeche com batata doce assada, salada mista e legumes grelhados
Octopus escabeche with roast sweet potato, mixed salad and grilled vegetables

GASPACHO ALENTEJANO | (1,12) (VG) 14€

Sopa fria com tomate, cebola, pepino, pão e vinagre
Cold soup with tomato, onion, cucumber, bread and vinegar

ALMÔNDEGAS DE LENTILHAS | (1,11,12) (VG) 24€

Almôndegas de lentilhas com estufado de tomate e pimentos
Lentils balls with tomato and pepper stew

CALDEIRADA DE PEIXE | (1,2,4,12) (LF) 28€

Caldo de peixes da época servido com pão de batata
Fish broth served with potato bread

GRELHADA DE PEIXE | (2,4,14) (LF,GF) 34€

Seleção de peixes e mariscos grelhados
Grilled selection of seafood

FRANGO | (12) (LF,GF) 28€
Escalope de frango grelhado
Grilled chicken escalope

SECRETOS | (LF,GF) 32€
Secretos de porco preto
Iberian pork lizard

ENTRECÔTE | (12) (LF,GF) 34€
Entrecôte de novilho com chimichurri
Beef entrecôte with chimichurri sauce

SURF AND TURF | (2,4,14) (LF,GF) 36€
Seleção de carne, mariscos ou peixe
Selection of beef, seafood or fish

DO DIA Preço sob consulta / Price upon request

Deixe-se surpreender pela criação gastronómica diária do Chef
Let us surprise you by our daily Chef's gastronomic creation

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISH

BATATA FRITA | (3,6,10,12) (V,GF) 8€

Batata frita (normal ou doce) com maionese de salsa
French fries (regular or sweet) with parsley mayonnaise

BATATA-DOCE | (VG,GF) 8€

Batata-doce assada com mel de cana
Baked sweet potato with sugarcane honey

BATATA ASSADA | (VG) 8€

Batata assada com azeite e salsa
Boiled potatoes with olive oil and parsley

MILHO FRITO | (VG,GF) 8€

Fried maize

ARROZ | (VG,GF) 8€

Rice

SALADA | (VG,GF) 8€

Misto de folhas e germinados, azeite e vinagre de sidra
Mixed salad, sprouts, olive oil and apple cider vinegar

LEGUMES | (VG,GF) 8€

Legumes mistos da estação salteados com azeite
Mixed vegetables sautéed with olive oil

SOBREMESA

DESSERT

PUDIM DE MARACUJÁ (3,7) (GF,V)	14€
Pudim de maracujá com bolacha caseira <i>Passion fruit pudding with homemade cookie</i>	
CHOCOLATE E AMENDOIM (3,5,6,7) (GF,V)	14€
Semi frio de chocolate com crocante de amendoim <i>Semifreddo chocolate with peanut crunch</i>	
CRÈME BRÛLÉE (3,7) (GF,V)	14€
Crème Brûlée com morangos regionais <i>Crème Brûlée with local strawberries</i>	
GELADOS (3,6,7) (V)	12€
Seleção de gelado caseiro <i>Selection of homemade ice cream</i>	
SORVETE (VG)	12€
Seleção de sorvete caseiro <i>Selection of homemade sorbet</i>	
FRUTA	12€
Fruta fresca da época laminada <i>Laminated fresh seasonal fruit</i>	

(V) Vegetarian - (VG) Vegan - (GF) Gluten-free - (LF) Lactose-free
Prices in euro. Services included. Vat included

Our commitment to sustainability is also reflected in the choice of local products, including fish, meat, dairy, fruits, and vegetables, many of which come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

Information on Food Allergies: Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens listed in Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011 and subsequent amendments. The allergens and their derivatives are: **(1) Cereals containing gluten**, except: a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (*); b) *maltodextrins based on wheat* (*); c) barley-based glucose syrups; d) cereals used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol. **(2) Crustaceans**, **(3) Eggs**, **(4) Fish**, except: a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine. **(5) Peanuts**, **(6) Soy**, except: a) refined soybean oil and fat (); b) *mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopheryl acetate, natural D-alpha tocopheryl succinate derived from soy*; c) *vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters based on soy*; d) *vegetable stanol esters produced from soybean oil sterols*. **(7) Milk**, except: a) *whey used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol*; b) *lactitol*. **(8) Nuts**, namely: *almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecans [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and their products, except for nuts used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol*. **(9) Celery**, **(10) Mustard**, **(11) Sesame seeds**, **(12) Sulphur dioxide and sulphites**, **(13) Lupin**, **(14) Mollusks**. (*) And their derived products, to the extent that the processing they have undergone is not likely to increase the allergenicity level assessed by the Authority for the base product from which they are derived.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all our dishes and beverages.

Fish intended to be eaten raw or almost raw have been treated beforehand, in compliance with the provisions of EC Regulation N. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Paragraph D, Point 3. To guarantee quality and safety for public health, and in compliance with the procedures described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation N. 852/04, (a) dishes or ingredients marked with © are frozen, frozen at source by the manufacturer, (b) ingredients may have been chilled to a negative temperature on site.

Our restaurant staff is at your disposal to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

(V) Vegetariano – (VG) Vegano – (SG) Sem glúten - (LF) Sem lactose
Preços em euros, serviço e taxas incluídas

O nosso compromisso de sustentabilidade reflete-se, também, na seleção de produtos locais, incluindo peixe, carne, laticínios, fruta e vegetais, muitos dos quais são provenientes de fornecedores locais. Tanto o café como o chá são biologicamente certificados e provêm de parcerias de comércio justo.

Informação sobre Alergénios: Alguns pratos e bebidas poderão conter um ou mais dos 14 alergénios constantes do Anexo II do Regulamento (UE) No. 1169/2011 e subseqüentes revisões. Os alergénios e seus derivativos são: **(1) Cereais que contêm glúten**, exceto: a) xaropes de glicose à base de trigo, incluindo dextrose (*); b) maltodextrinas à base de trigo (*); c) xaropes de glicose à base de cevada; d) cereais utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.

(2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixes, exceto: a) gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenóides; b) gelatina de peixe ou ictiocola usada como clarificante da cerveja e do vinho. **(5) Amendoins, (6) Soja**, exceto: a) óleo e gordura de soja totalmente refinados (*); b) tocoferóis mistos naturais (E306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja; c) fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja; d) éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja. **(7) Leite**, exceto: a) lactossoro utilizado na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola; b) lactitol. **(8) Frutos de casca rija**, nomeadamente: amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia ou de Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base destes frutos, com exceção de frutos de casca rija utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola. **(9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoço, (14) Moluscos**. (*) e respetivos produtos derivados, desde que o processo a que tenham sido submetidos não seja suscetível de aumentar o nível de alergenicidade avaliado pela Autoridade relativamente ao produto a partir do qual foram produzidos.

Consulte, por favor, a documentação adequada que poderá ser fornecida, mediante pedido, pela nossa equipa. Não nos é possível garantir a ausência total de alergénios dos nossos pratos e bebidas. Peixe para ser consumido cru ou quase cru foi tratado previamente, de acordo com as disposições do Regulamento (CE) No. 853/2004, Anexo III, Secção VIII, Capítulo 3, Parágrafo D, Ponto 3. Pratos ou ingredientes assinalados com © são congelados, congelados pelo fabricante ou armazenados a uma temperatura negativa no local para garantir a qualidade e segurança para a saúde pública, respeitando os procedimentos descritos no Plano do HACCP, em conformidade com o Regulamento (CE) No. 852/04.

A equipa do nosso restaurante está à sua disposição para fornecer quaisquer informações relacionadas com a qualidade ou origem dos alimentos servidos.