

COUVERT / COUVERT

Pão, manteiga, paté de fígado de pato e azeitonas € 2,50
Bread, butter, duck liver pâté and olives

ENTRADAS & SNACKS / STARTERS & SNACKS

O clássico cocktail de gambas (com molho perfumado com bourbon) € 12,00
The classic prawn cocktail (bourbon scented sauce)

Salmão fumado (e as suas guarnições) € 12,60
Smoked salmon (and its garnishments)

Pastéis de bacalhau (com salada mista e vinagrete) € 10,00
Codfish cakes (with mixed salad and lemon vinaigrette)

Cogumelos (“al ajillo”) € 9,50
Mushrooms (“al ajillo”)

Presunto com melão € 9,50
Smoked ham and melon

Ovos mexidos (com farinheira) € 8,50
Srambled eggs (with “farinheira”, a typical Portuguese sausage)

Omelete com a sua escolha de ingredientes (queijo, fiambre, cogumelos, tomate, cebola, salsa ou pimentos) € 12,50
Omelette with your choice of ingredients (Cheese, ham, mushrooms, tomato, onion, parsley, or bell pepper)

Tortilha à espanhola € 13,00
Spanish “tortilla”

SOPAS / SOUPS

Creme de coentros € 5,00
Coriander cream soup

Creme de camarão € 8,00
Shrimp soup

Sopa do dia € 5,00
Soup of the day

SALADAS / SALADS

Salada Niçoise (atum, feijão verde, ovo cozido, tomate, batata, azeitonas e anchovas) € 12,00
Niçoise Salad (tuna, string beans, boiled egg, tomato, potatoes, olives, and anchovies)

Salada Caesar (alface romana com molho caesar, croutons e queijo parmesão) € 9,00
Caesar Salad (romaine lettuce with Caesar dressing, croutons, and parmesan cheese)

Salada Caesar com peito de frango € 11,00
Caesar salad with chicken breast

Salada Caesar com gambas € 12,50
Caesar salad with prawns

Salada de mozzarella de búfala e tomate (com manjeriço e azeite virgem) € 12,00
Mozzarella di búfala and tomato salad (with basil and extra virgin olive oil)

Salada de salmão fumado (com ovo, croutons, cebolinho e alcaparras, vinagrete de mostarda antiga) € 14,50
Smoked salmon salad (with egg, croutons, chives and copers, ancient mustard vinaigrette)

PASTA / PASTA

Tagliatelle Bolognese <i>Tagliatelle Bolognese</i>	€ 13,00
Spaghetti salteado (em molho de salmão fumado com aneto e limão) <i>Spaghetti sauteed</i> (in a smoked salmon sauce with dill and lemon)	€ 13,00
Fettucinne alla carbonara <i>Fettucinne alla carbonara</i>	€ 13,00
Fettucinne verdi (com legumes primavera) <i>Fettuccine verdi</i> (with spring vegetables)	€ 12,50

PEIXE E MARISCO / FISH AND SHELLFISH

Filetes de Pescada (com arroz de pimentos) <i>Filets of hake</i> (with bell peppers rice)	€ 17,00
Tranche de salmão na chapa (com manteiga de limão, batata cozida e legumes ao vapor) <i>Pan grilled fillet of salmon</i> (with lemon butter, boiled potatoes, and steamed vegetables)	€ 18,00
Bacalhau lascado (com broa de milho, batata nova, grelos salteados e azeite de coentros) <i>Salted cod</i> (with corn bread, baby potatoes, sauteed turnip tips and coriander olive oil)	€ 19,00
Caril de gambas <i>Prawn curry</i>	€ 19,00

CARNE / MEAT AND POULTRY

Bife do lombo de novilho à Varanda do Estoril (com espinafres e queijo de cabra gratinado) <i>Beef tenderloin "Varanda do Estoril"</i> (with sauteed spinach and goat cheese, au gratin)	€ 22,00
Bife do lombo (com molho de natas) <i>Beef tenderloin</i> (with cream sauce)	€ 22,00
Costeletas de borrego grelhadas (com molho de hortelã) <i>Grilled lamb cutlets</i> (with peppermint sauce)	€ 24,00
Escalope de vitela panado (esmagada de batata com azeitonas e legumes salteados) <i>Bread crumbed veal scallop</i> (mashed potato with olives and sauteed vegetables)	€ 17,00
Bife da vazia à Portuguesa <i>Beef entrecôte "Portuguese style"</i>	€ 19,00

SOBREMESAS / DESSERT

Seleção de queijos (com compotas, frutos secos, variedade de pães e crackers) <i>Cheese selection</i> (with compotes, nuts, bread, and crackers)	€ 15,00
Pastelaria <i>Pastry</i>	€ 1,80
Bolo do dia <i>Cake of the day</i>	€ 4,50
Gelados <i>Ice cream</i>	€ 5,20
Fruta da época <i>Seasonal fruit</i>	€ 3,50
Fruta tropical <i>Tropical fruit</i>	€ 5,50